I6VSH2/EX

INDESIT

EAC

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
ATTENZIONE, 2
Description of the appliance-Overall view,7
Description of the appliance-Control Panel,8
Installation,9
Start-up and use,11
Cooking modes,11
Using the hob,14
Precautions and tips,15
Care and maintenance,16
Assistance,16

FR Français

Mode d'emploi
CUISINIERE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
ATTENTION ,2
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 7
Description de l'appareil-Tableau de bord, 8
Installation,18
Mise en marche et utilisation,20
Utilisation du four,20
Utilisation du plan de cuisson,21
Précautions et conseils, 24
Nettoyage et entretien,25
Assistance,25

ES Español

Manual de instrucciones
COCINA Y HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
ATENCIÓN ,3
Descripción del aparato-Vista de conjunto,7
Descripción del aparato-Panel de control,8
Instalación,27
Puesta en funcionamiento y uso,29
Uso del horno,30
Uso de la encimera,32
Precauciones y consejos,33
Mantenimiento y cuidados,34
Asistencia,34

PT Português

Instruções para a utilização
FOGÃO E FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
ATENÇAO ,4
Descriçao do aparelho-Vista de conjunto,7
Descriçao do aparelho-Painel de comandos,8
Instalaçao,37
Início e utilizaçao, 39
Utilizaçao do forno,39
Utilizaçao do plano de cozedura,41
Precauçoes e conselhos,42
Manutençao e cuidados,44
Assistencia técnica,44

RU Русский

Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
ВНИМАНИЕ ,5
Описание изделия-Общий вид,7
Описание изделия-Панель управления,8
Монтаж,47
Включение и эксплуатация,48
Программы приготовления,49
Предосторожности и рекомендации,52
Техническое обслуживание и уход,53
Техническое обслуживание,54

KZ Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы 1
ECKEPTY 5
Құрылғы сипаттамасы, Жалпы шолу 7
Құрылғы сипаттамасы, Басқару тақтасы 8
Орнату, 57
Қосу және пайдалану, 59
Сақтандырулар мен кеңестер 64
Күтім және техникалық қызмет көрсету 65
Көмек 65

AR عربي

المحتويات

تعليمات السلامة والأمان
تعليمات السلامة والأمان
التشغيل والاستخدام
استخدام الرف الكهربائي
وسائل حذر ونصائح
العناية والصيانة
المساعدة

GB ATTENZIONE

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

FR ATTENTION

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les

opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

ES ATENCIÓN

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.

El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

ATENCIÓN: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT ATENÇAO

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.
É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.
O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

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

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

RU ВНИМАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.

Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков.

Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте

детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления·

ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.

ВНИМАНИЕ: Если стеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током·

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

KZ ЕСКЕРТУ

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.

Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек.

Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі

жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.

ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.

ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыщтарды пайдаланбаңыз, себебі олар шынының сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

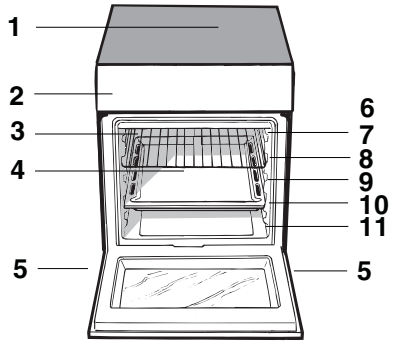
Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.
Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.
Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз.
Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.

A R

انتبه: يصبح هذا الجهاز وجميع أجزاءه الملموسة ساخنة جدًا أثناء الاستخدام
يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين.
قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.
يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حِسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم واحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.
انتبه: إن ترك بالموقد شحم وزيوت دون مراقبة حيث أنه قد يكون مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق.
لا يجب أبدًا محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.
انتبه: خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على أسطح الطه
انتبه: إذا شُرخ السطح الزجاجي السيراميكي. قم بإطفاء الجهاز لتجنب حدوث صعقات كهربائية.
لا تقم باستخدام منتجات كاشطة أو سكاكين معدنية قاطعة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن حيث يمكن أن يتسبب في خدش الأسطح مما قد يتسبب في كسر الزجاج.
قد تصبح أسطح الرف الداخلية (إذا وُجد) ساخنة.
أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكي قد تصبح الأسطح ساخنة للغاية: قم بإبعاد الأطفال عن الجهاز.
لا تقم أبدًا بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف بالبخار أو بالضغط العالي.
لا تضع أشياء معدنية (سكاكين، ملاعق، أغطية، إلخ) على سطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة.
تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وُجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخنًا.
بعد الاستخدام، قم بإطفاء موقد أسطح الطهي بواسطة جهاز التحكم الخاص به ولا تثق بوحدة كشف الأوعية.
انتبه: تأكد من أن الجهاز مُطفأ قبل أن تقوم بتغيير اللمبة حتى تتجنب احتمالية حدوث صعقات كهربائية.
إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز.
انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدات وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق.
انتبه: في حالة تلف السطح الزجاجي:
قم بإطفاء على الفور جميع وحدات الاحتراق وأي عناصر تسخين كهربائية وقم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي.



GB Description
Overall view

1.Glass ceramic hob
2.Control panel
3.Sliding grill rack
4.DRIPPING pan
5.Adjustable foot
6.GUIDE RAILS for the racks
7.position 5
8.position 4
9.position 3
10.position 2
11.position 1

PT Descriçao
Vista de conjunto

1. Plano de vitrocerâmica
2. Painel de comandos
3. Prateleira GRADE
4. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
5. Pé de regulação
6. GUIAS de deslizamento
7.Posição 5
8. Posição 4
9. Posição 3
10. Posição 2
11. Posição 1

KZ Құрылғы сипаттамасы
Жалпы шолу

1. **Шыны керамикалық плита**
2. **Басқару тақтасы**
3. **ГРИЛЬ**
4. **ТҰТҚАЛЫ ТАБА**
5. **Реттелетін аяқ**
6. **БАҒЫТТАУШЫ ЖОЛДАР**
7. **5-позиция**
8. **4-позиция**
9. **3-позиция**
10. **2-позиция**
11. **1-позиция**

FR Description
Vue d'ensemble

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5.Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

RU Описание изделия
Общий вид

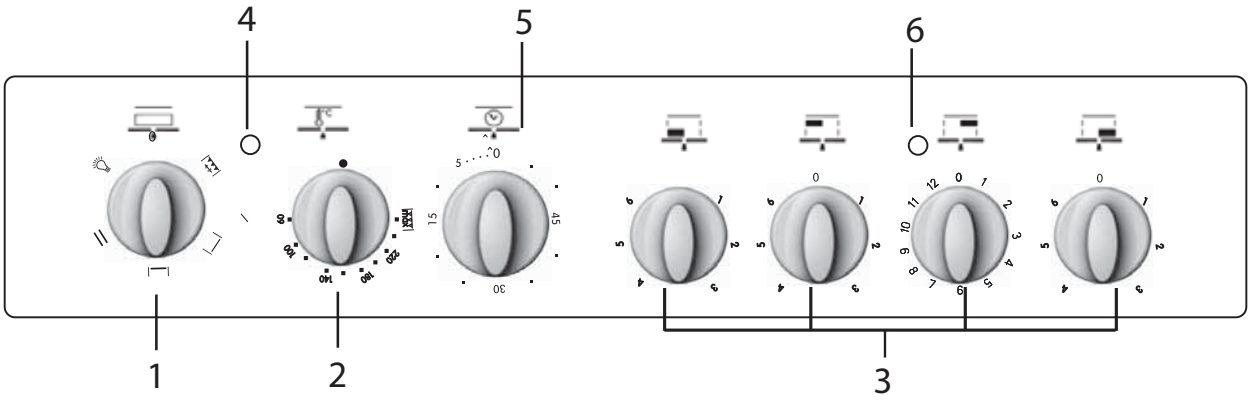
1 **Стеклокерамическая поверхность**
2 Панель управления
3 Регулируемые ножки
4 Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
5 Решетка духовки
6 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противеней решеток
7 Положение5
8 Положение4
9 Положение3
10 Положение2
11 Положение1

ES Descripción
Vista de conjunto

1.ENCIMERA DE VITROCERÁMICA
2 Panel de mandos
3 Rejilla estante del horno
4 Asadera o plano de cocción
5 Patitas regulables
6. GUÍAS de deslizamiento
7.POSICIÓN 5
8. POSICIÓN 4
9. POSICIÓN 3
10.POSICIÓN 2
11.POSICIÓN 1

A R

1. **رف تسخين**
2. **لوحة التحكم**
3. رف **الشواية**
4. صينية **التنقيط**
5. **أرجل** قابلة للمعايرة
6. لحمالات الانزلاق **لمسارات التوجيه**
7. **لوضع 4**
8. **الوضع 4**
9. **الوضع 3**
10. **الوضع 2**
11. **الوضع 1**



GB Description of the appliance
Control panel

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

FR Description de l'appareil
Tableau de bord

1.Manette PROGRAMMES
2.Manette du THERMOSTAT
3.Manette de la plaque électrique
4.Voyant lumineux thermostat
5.Manette du MINUTEUR
6.Voyant de fonctionnement de la plaque électrique

ES Descripción del aparato
Panel de control

1.Perilla PROGRAMAS
2.Perilla del termóstato
3.Las perillas de mando de las placas eléctricas de la encimera
4.La luz piloto del termóstato del horno
5.El contador de minutos
6.Luz indicadora de funcionamiento de las placas eléctricas

PT Descrição do aparelho
Painel de comandos

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

RU Описание изделия
Панель управления

1.Рукоятка выбора температуры
2.Таймер
3. Рукоятка управления электроконфорками
4.Световой индикатор термостата духового шкафа
5.Рукоятка выбора функций духового шкафа
6.Световой индикатор функционирования электрических конфорок

KZ Құрылғы сипаттамасы
Басқару тақтасы

1. Термостат тұтқасы
2. Таймер тұтқасы
3. **Жылумен пісіру** конфорка тұтқалары
4. Пештің істеп тұрғанын білдіретін шам
5. Таңдау тұтқасы
6. Электр конфорка шамы

A R

1. مفتاح **الاختيار**
2. مفتاح **الثرموستات**
3. مفاتيح التحكم **بصفائح التسخين**
4. ضوء مؤشر **الثرموستات**
5. مفتاح **ساعة التوقيت**
6. **ضوء مؤشر صفيحة التسخين النشطة**

Installation

GB

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

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

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

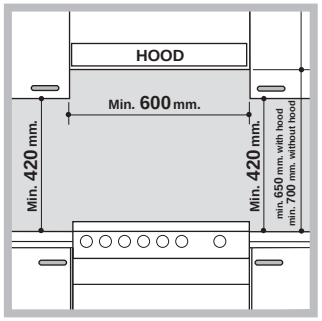
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Positioning and levelling

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

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

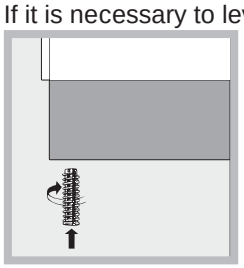
To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



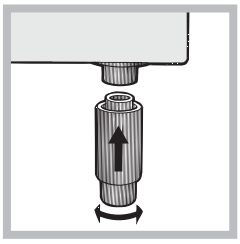
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling

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



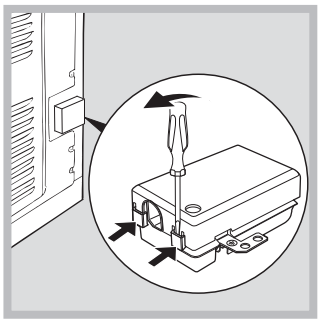
* Only available in certain models.



Electrical connection

Fitting the power supply cable

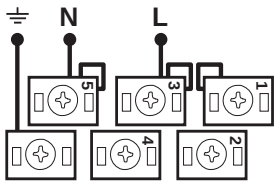
To open the terminal board:
- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.



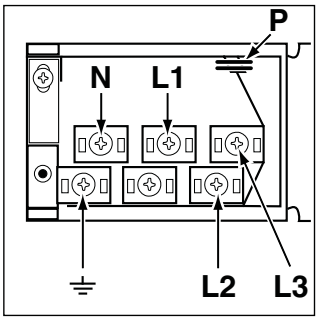
To install the cable, follow the instructions below:
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

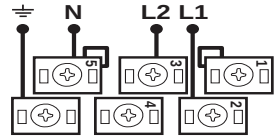
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



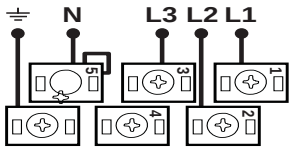
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled “P”).



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

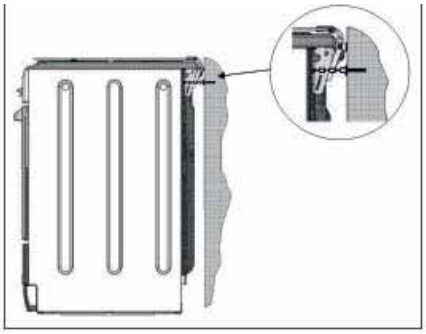
! **The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance" section.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x39,5 cm
Volume	65 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 46cm depth 42 cm height 8.5 cm

Voltage and frequency	**see data plate** Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Ceramic hob Front Left Back Left Back Right Front Right Max. ceramic hob consumption	 1700 W 1200 W 2300 W 1200 W 6400 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Natural convection energy consumption —— heating mode: Static
CE 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Using the oven

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

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

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

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.
Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.
! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooking Modes

Convection Mode

Position of thermostat knob between 60°C and Max.
On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Pastry Mode

Position of thermostat kno: Between 60°C and Max.
The bottom heating element comes on.
This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise because the heat coming from the bottom helps the leavening process.
Please note that it takes a considerable amount of time for the higher temperatures to be reached, therefore we recommend you use the “Convection Mode” in these cases.

“Top” Oven

Position of thermostat knob: Between 60°C and Max.
The top heating element comes on.
This mode can be used to brown food at the end of cooking.

Grill

Position of thermostat knob: Max
The top central heating element comes on.
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...
Some grilling examples are included in the “Practical Cooking Advice” paragraph.

The oven light

Set knob to the symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

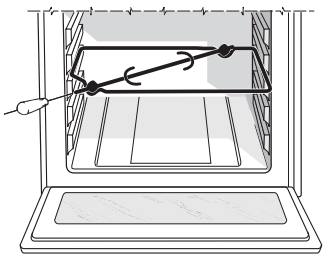
Thermostat Light

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

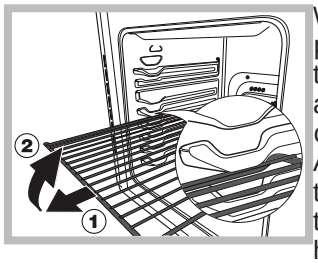
* Only available in certain models.

GB

The turnspit *



To start the turnspit, proceed as follows:
a) place the oven tray on the 1st rack;
b) insert the special turnspit support on the 3rd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven;
c) start the turnspit using knob “L” to select setting .



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Practical Cooking Advice

When cooking in the oven, use only one dripping pan or rack at a time. Select from among the top or bottom rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), we recommend you use the “convection mode” to reach the desired temperature as quickly as possible. When preheating is over, which is indicated by the red light “E” going out, select the required cooking mode.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.
For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.
In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.
Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Baking Cakes

When baking cakes, always preheat the oven and do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping.

Using the Grill

Use the “grill” mode, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack form the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.
Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/ or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.
When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

In models fitted with a rotisserie , you can use the spit kit provided when using the “grill” mode.
In this case, cook with the oven door shut, placing the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

! Always use the grill with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).
Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Cooking Control Timer Knob

Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the knob one full turn in the counter-clockwise direction; Then, turn the knob in the clockwise direction , to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.
At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.
Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the

control panel with the symbol on the timer knob.
When the oven is not in use, the cooking control timer can be used like a normal timer.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
1 Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake	0.5	3	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	30-35
2 Pastry Mode	Raised Cakes	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
4 Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	5	Max	70-80

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

Using the glass ceramic hob

GB

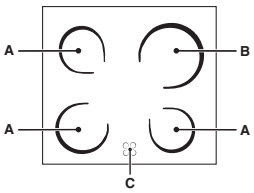
! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the “0” position.
If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one pf the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A.The cooking zone with radiant heating elements.
B.The cooking zone with HILITE heating elements.
C.The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with radiant heating elements.
The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

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

Cooking zones with HILITE heating elements.

Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They fturn red approxfimaftely 10 seconds after they have been turned on.

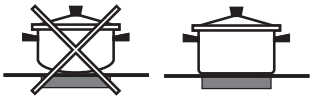
Hilate cooking zones ensure a uniform distribution of the temperature.
The hilite lamps warm up rapidly to high temperatures which results in:
· Rapid temperature rise (compared to a gas burner)
· Rapid cooling
· Uniform temperature over the entire surface

Traditional cooking zone control knobs. Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 12 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 12.

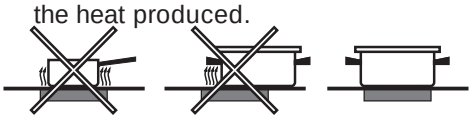
Set.	Radiant Burner
0	Off
1	To melt butter and chocolate.
2 3	To heat liquids.
4 5	For creams and sauces.
6 7	For cooking at the boiling point.
8 9	For roasts.
10 11	For boiling large pieces of meat.
12	For frying.

Practical advice on using the hob

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



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



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

Precautions and tips

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

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

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

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

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

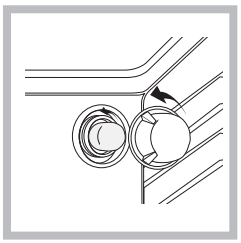
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).



2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	**Available from**
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Assistance

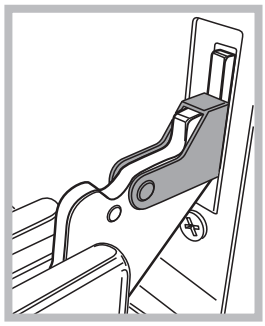
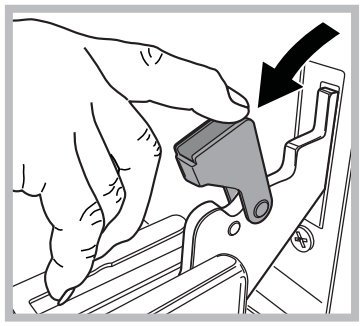
! Never use the services of an unauthorised technician.
Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

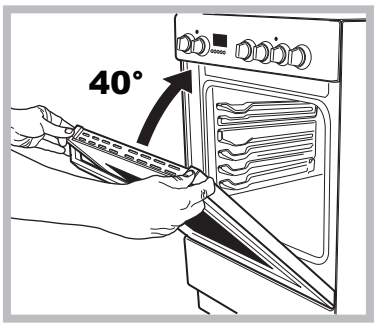
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Removing and fitting the oven door:

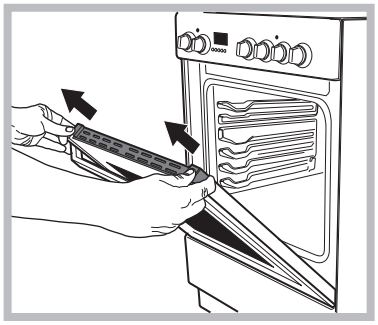
1.Open the door
2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)

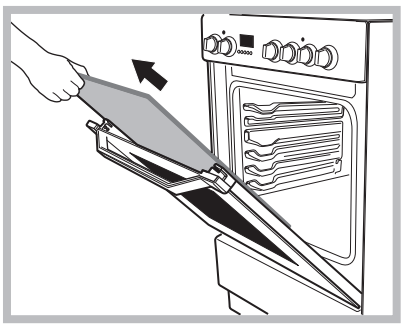
3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4.Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5.Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

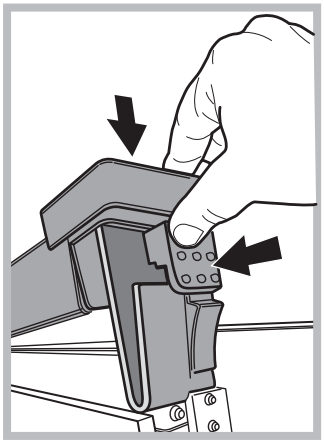


6.Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7.Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8.Open the door completely.
9.Close the supports (see photo).



10.Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted)meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:
-Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:
1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven: **Pastry Mode** and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam –cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

! Perform cleaning only in the cold oven!

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

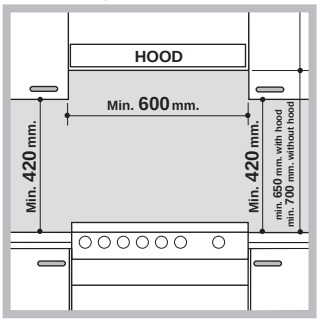
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

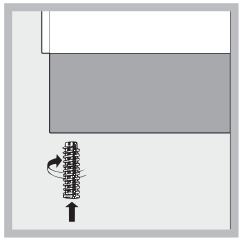
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan.
  Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

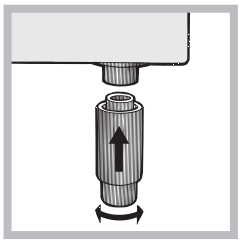


- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).





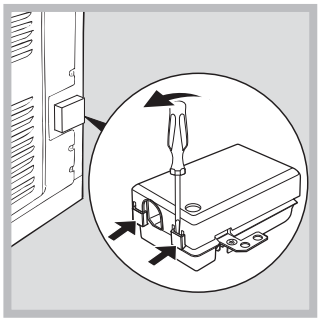
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

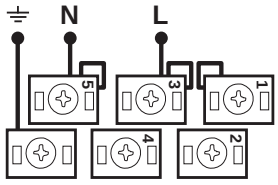


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

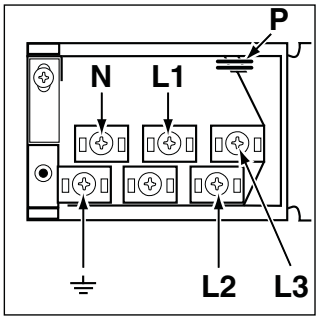
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

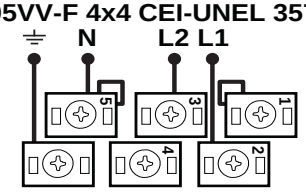
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



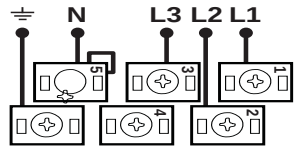
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

!Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

!Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

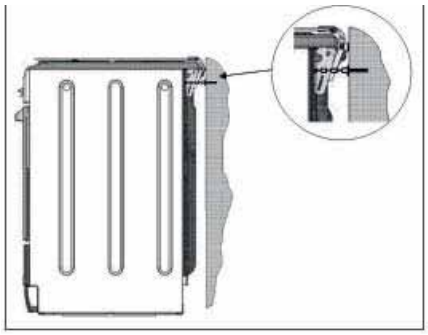
!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! **Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

! Il est recommandé de nettoyer le four avant sa première utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe „ Entretien et soin „.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x39,5cm
Volume	l 65
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 46 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique	 1700 W 1200 W 2300 W 1200 W 6400 W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2004/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 - Consommation énergie convection naturelle. Fonction four : —— Statique
CE 	Directives Communautaires: 06/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives- 2002/96/EC 1275/2008 Stand-by/ Off mode

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.
Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

*N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

FR

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.
! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil
1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.
Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, on peut à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Il faut toujours placer les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si on tourne le bouton sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour le programme GRIL, pour lequel il est préconisé de sélectionner MAX.

Programme Four Statique

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme Pâtisserie

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.

Programme Résistance de voûte

Mise en marche de la résistance de voûte. La température plutôt élevée et directe du gril permet de saisir immédiatement les viandes évitant ainsi qu'elles ne durcissent en perdant leur jus.

Programme Grill

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc...

! Les cuissons Grill et Résistance de voûte doivent avoir lieu porte fermée.

La manette du minuteur fin de cuisson

Certains modèles sont équipés d'un programmateur fin de cuisson. Pour s'en servir, il faut remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , programmer le temps désiré en amenant en face du repère fixe du bandeau le numéro correspondant aux minutes désirées, une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.
Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmateur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole
Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme un simple minuteur.

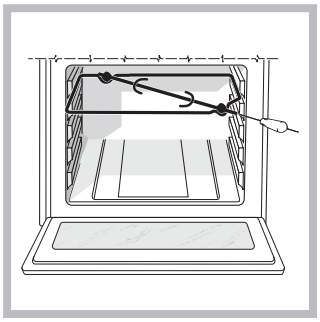
Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

Niche inférieure

! Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

! Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit

1 placez la lechefrite au gradin 1;
2 placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arriere de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (voir figure);
3. pour actionner le tournebroche, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES.

Conseils de cuisson

! En cas de cuisson en mode GRIL, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

GRIL

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Utilisation du plan de cuisson

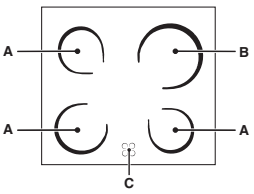
! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.
Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".
L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson peut être équipé de foyers radiants . Ils deviennent tous rouges pendant leur fonctionnement :



A. Foyers radiant .
B. Foyer hilite.
C. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Description des éléments chauffants RADIANT

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (ŕ la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

FR

Foyers HILITE

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10secondes a peine apres allumage.

Les résistances circulaires des foyers hilite garantissent une distribution uniforme de la température .

Les lampes hilite produisent instantanément une quantité de lumière et de chaleur très élevée avec tous les avantages pratiques qui s'ensuivent :

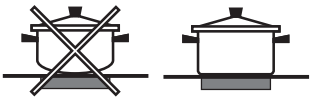
- montée rapide en température (par rapport à un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (grâce aux éléments chauffants circulaires

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

Pos.	Foyers radiants/halogčnes	
0	Eteint	Éteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Cuisson de pommes de terre (ŕ la vapeur) soupes, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone	
4	Rôtir (moyen)	Pour crčmes et sauces
5	Rôtir (fort)	
6	Rissoler ou rajoindre l'ébullition en peu de temps	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7		
8		Pâtes - Riz
9		
10		Steaks - Poissons - Omelettes
11		
12		Fritures

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible;

- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre: l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Tableau de cuisson au four

Position sélecteur	Aliments ŕ cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
1 Statique - Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bś uf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
	Lasagnes	1	3	10	190	35-40
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux	0.3	3	10	180	30-35
	Génoise	0.5	3	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	30-35
2 Four Pâtisserie	Gâteaux levés	0,5	3	15	160	30-40
	Tartes	1	3	15	180	35-40
	Gâteaux aux fruits	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Résistance de voűte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
4 Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
	Avec tournebroche (sur certains modčles)					
	Veau ŕ la broche	1.0	-	5	Max	80-90
	Poulet ŕ la broche	1.5	-	5	Max	70-80
	Agneau ŕ la broche	1.0	-	5	Max	70-80

N.B. : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent ętre modifiés selon les goűts de chacun. En cas de cuisson au gril, placez toujours la lčchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. N'oubliez toutefois pas que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, faites appel à un service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous toujours que les boutons sont bien sur la position •.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Si la cuisinič re est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses.
- Pour vos cuissons au GRIL, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

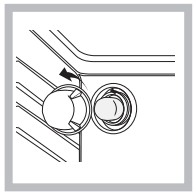
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage du four

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, nettoyez-le avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.

Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.



Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

1.Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2.Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface de la table et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenez dès que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Une fois que la table est propre, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	**Où les acheter**
Raclette ŕ lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Nettoyage de l'acier inox

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous vous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Assistance

Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Nettoyage du four vapeur assisté par:

Cette méthode de nettoyage est particulièrement recommandé après la cuisson très gras (viande grillée).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter l'élimination de la saleté des parois du four par la génération de vapeur d'eau qui se crée à l'intérieur de la cavité en faciliter le nettoyage.

! Important! Avant de commencer le nettoyage à vapeur:
-Retirer tout résidu de nourriture et de graisse du bas du four.
- Retirez tous les accessoires (grilles et les égouttoirs).

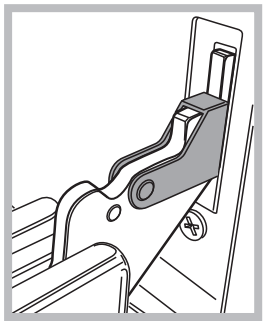
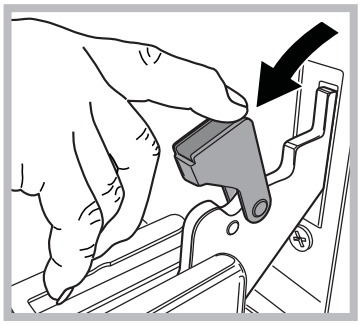
Effectuez les opérations ci-dessus, nous vous recommandons la procédure suivante:

1. Verser 300 ml d'eau dans le bac de cuisson dans le four, en le plaçant dans l'étagère inférieure. Dans les modèles où la lèchefrite n'est pas présent, utilisez une plaque de cuisson et les déposer sur la grille à la tablette du bas;
2. sélectionner la fonction du four:
   Programme Pâtisserie
   et régler la température à 100 ° C;
3. garder le four pendant 15 min;
4. éteindre le four;
5. Une fois refroidi le four, vous pouvez ouvrir la porte pour terminer le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide;
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

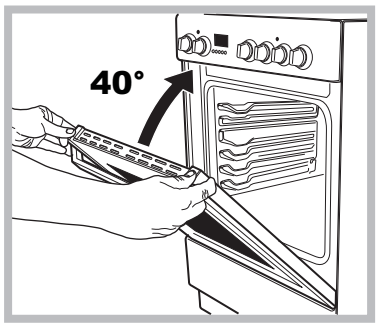
Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.
! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

Démontage et remontage de la porte du four :

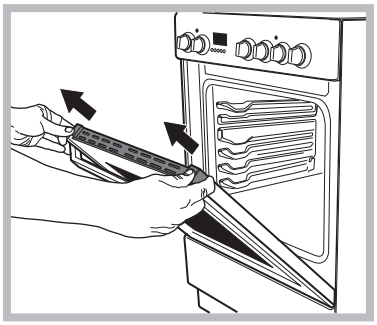
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)

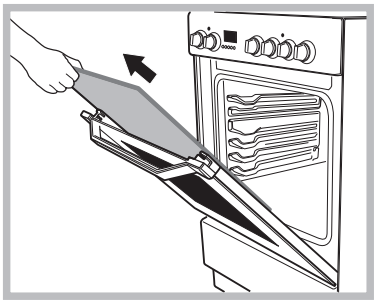
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».

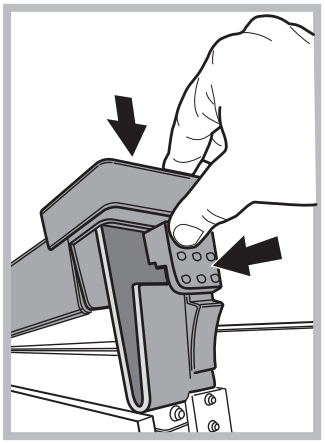


6. Remonter la vitre.

ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!

ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo).



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

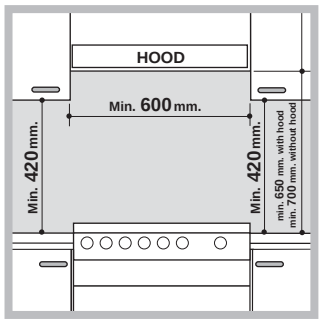
Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

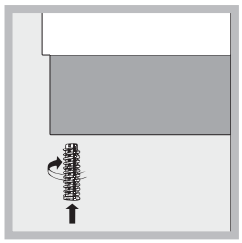
Para una correcta instalación:

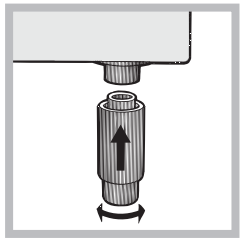
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.



Si los armarios son de material inflamable, dicha distancia debe ser de 700 mm. (ver la figura);

- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.





Nivelación

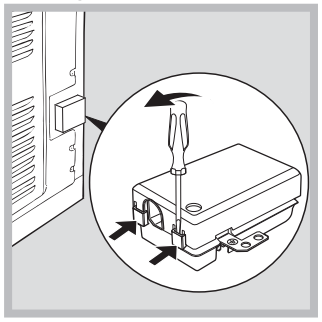
Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).

Las patas* se encastran en la base de la cocina.

* Presente sólo en algunos modelos.

Conexión eléctrica

Montaje del cable de alimentación



Apertura del panel de bornes:

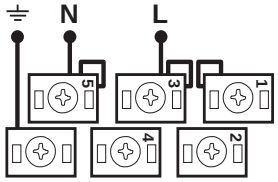
- Utilizando un destornillador haga palanca sobre las lengüetas laterales de la tapa del panel de bornes;
- Tire y abra la tapa del panel de bornes.

Para la instalación del cable realice las siguientes operaciones:

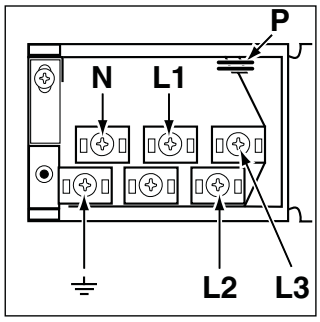
- afloje el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los contactos.

! Los conectores puente están preparados por la Fábrica para la conexión a 230V monofásica (ver la figura).

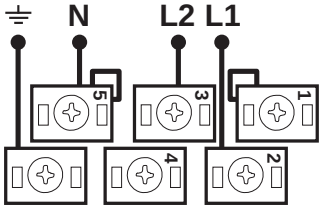
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



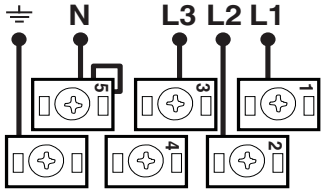
- para realizar las conexiones eléctricas de las figuras, utilice los dos conectores puente alojados dentro de la caja (ver la figura - referencia „P”)



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas NFC 15-100 (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

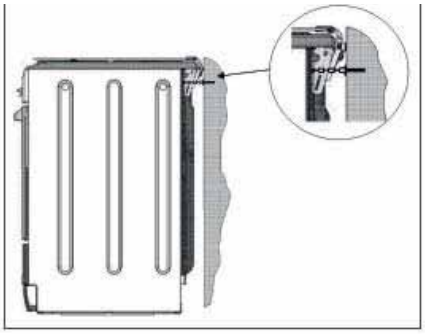
! **La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.**

Aconsejamos limpiar el horno antes de su primer uso siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo „Mantenimiento y cuidados”.

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x43cm
Volumen	litros 65
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos	ancho 46 cm. profundidad 42 cm. altura 8,5 cm.

Tensión y frecuencia de alimentación	**ver placa de características** La placa de características es situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-platos, en el costado interior izquierdo del mismo.
Encimera eléctrica	Table vitrocéramique front de Gauche 1700 W arrière gauche 1200W Retour a droite 2300W avant droite 1200W Max. Consommation plaque vitrocéramique 6400W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento: Convencional
CE 	Normas Comunitarias: 2006/95/EC del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 04/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/EEC del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

La cadena de seguridad



! Para impedir la inclinación accidental del aparato, por ejemplo en caso de que un niño intente trepar la puerta del horno, es NECESARIO instalar la cadena de seguridad!
La cocina tiene una cadena de seguridad que debe fijarse a través de un tornillo (no suministrado con la cocina) en la pared detrás del aparato, a la misma altura donde la cadena está vinculada al aparato. Elegir el tornillo y el ancla de tornillo según el tipo de material de la pared detrás del aparato. Si la cabeza del tornillo tiene un diámetro inferior a 9 mm, es necesario utilizar una arandela. Para las paredes de cemento se necesita un tornillo de al menos 8 mm de diámetro y 60mm de longitud.
Asegurarse de que la cadena esté vinculada a la pared posterior de la cocina y a la pared, según ilustrado en la figura, de manera que esté tensionada y paralela al terreno después de la instalación.

Puesta en funcionamiento y uso

Poner en funcionamiento el horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Antes de usar quitar las películas de plástico colocadas a los lados del aparato!

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada o deseada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.
Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (ver Tabla para cocciones al horno).

Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver más adelante);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de “0” y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en el programa GRILL, para el cual se aconseja utilizar sólo MAX.

Programa **HORNO CONVENCIONAL (ESTATICO)**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO DULCE**

Se enciende el elemento calentador inferior. Esta posición es aconsejada para retocar la cocción de alimentos (colocados en bandejas para horno) que resulten ya bien cocidos en la superficie pero internamente estén todavía blandos, o para dulces con cobertura de fruta o mermelada, que requieren un moderado color superficial. Es importante destacar que esta función no permite que se alcance la máxima temperatura en el interior del horno (250°C), por lo tanto, no es aconsejable la cocción de alimentos manteniendo el horno siempre en esta posición, a menos que se trate de tortas que requieren temperaturas inferiores o iguales a 180°C.

Programa **HORNO SUPERIOR**

Se enciende el elemento calentador superior. La elevada y directa temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas.

Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. 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...

! Las cocciones GRILL se deben realizar con la puerta cerrada.

El botón del cuentaminutos programador de final de cocción

Algunos modelos poseen un programador de final de cocción.
Para utilizarlo es necesario activar la alarma girando el botón 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, al final del tiempo seleccionado, además de la intervención de la alarma se apaga automáticamente el horno.
Atención: para utilizar el horno en funcionamiento manual, o sea excluyendo el programador de final de

cocción, hacer coincidir el símbolo con el indicador fijo del tablero Cuando el horno está apagado, el programador de final de cocción se puede usar como un cuentaminutos normal

Compartimento inferio
! No coloque material inflamable en el compartimento inferior.l asador automático *

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 .

Consejos prácticos per la preparación

En la cocción al horno utilice una sola bandeja o rejilla por vez. La misma se coloca en las guías inferiores o superiores según que la cocción necesite mayor calor desde abajo o desde arriba.

Precalentamiento

Cuando sea necesario precalentar el horno, en general, todas las veces que se cocinan alimentos con levadura, es aconsejable utilizar la función «horno convencional» que permite alcanzar la temperatura en breve tiempo. Al final del precalentamiento, indicado porque se apaga la luz testigo roja «O», seleccione la función de cocción más indicada.

Cocción del pescado y de la carne

Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas desde 180 °C a 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 será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne en el centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo.
Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos (en particular pato y animales de caza) condimente la carne con tocino o panceta y colóquela en la parte superior.

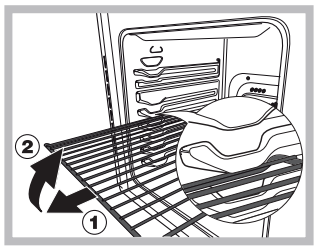
Preparación de postres y repostería en general

En la cocción de tortas, precaliente siempre el horno y, para evitar que se baje la torta, no abra la puerta durante la cocción.

Uso del grill

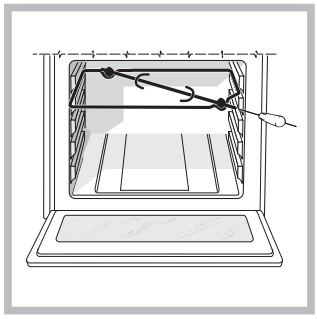
Utilice la función “grill” colocando el alimento en el centro de la parrilla (ubicada en el 3° o 4° nivel comenzando desde abajo), debido a que resulta encendida solamente la parte central de la resistencia superior.
Utilice el primer nivel, desde abajo, para colocar en él la bandeja suministrada con el aparato, para recoger jugos y/o grasa.
Cuando se utiliza dicha función, se recomienda colocar el termostato al máximo. Pero esto no significa que no se puedan utilizar temperaturas inferiores simplemente llevando la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.
! Efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada, para obtener, juntamente con los mejores resultados, un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

Por lo tanto, al utilizar las funciones grill, los mejores resultados se obtienen colocando la rejilla 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.



ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno(1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es sufi ciente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

Asador automático



Para accionar el asador automático (*ver la figura*) proceda del siguiente modo:
1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en la posición 4 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando con el mando PROGRAMAS.

Tabla de cocción

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)
1 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
	Lasańas	1	3	10	190	35-40
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre con crema	0.3	3	10	180	30-35
	Bizcocho	0.5	3	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	30-35
2 Horno Dulce	Tortas leudadas	0,5	3	15	160	30-40
	Torta glaseada	1	3	15	180	35-40
	Tortas de fruta	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Horno Superior	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
4 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 (cuando existe)					
	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

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

Uso de la encimera de vitrocerámica

ES

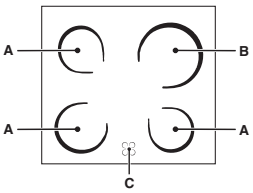
! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

Encender y apagar las zonas de cocción

Para encender una zona de cocción gire en sentido horario el mando correspondiente.
Para apagarla, gire el mando en sentido antihorario hasta el ”0”.
El piloto FUNCIONAMIENTO DE PLACAS encendido señala que, como mínimo, una placa de la encimera está funcionando.

Las zonas de cocción

En la encimera hay elementos calentadores eléctricos radiantes. Durante el funcionamiento se vuelven de color rojo:



A. Elemento calentador radiante .
B. Elemento calentador hilite .
C. Luces que indican si la temperatura de los elementos calentadores correspondientes supera los 60ºC, aún si la zona de la encimera ha sido apagada.

Zona de cocción con elementos radiantes
Los elementos calentadores radiantes están constituidos por elementos calentadores circulares que se vuelven rojos después de 10-20 segundos del encendido.

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

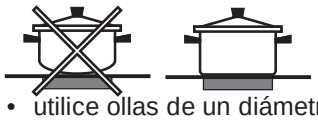
Descripción de las zonas de cocción HILITE

Los elementos calentadores hilite están constituidos por elementos calentadores circulares que se vuelven rojos después de 10 segundos del encendido.
Los elementos calentadores hilite están constituidos por elementos calentadores circulares que garantizan una distribución uniforme de la temperatura además de las ventajas características de los elementos calentadores hilite.
Las lámparas hilite emiten instantáneamente una gran cantidad de luz y calor cuyas ventajas prácticas son:
·rápido calentamiento (con respecto a un quemador a gas)
·rápido enfriamiento
·temperatura uniforme en toda la superficie (gracias a los elementos calentadores circulares)
Debido a que son similares a las otras zonas de cocción, son fáciles de usar. Basta consultar las tablas de cocción contenidas en el manual de uso.

Set	Radiant Burner
0	Off
1	To melt butter and chocolate.
2 3	To heat liquids.
4 5	For creams and sauces.
6 7	For cooking at the boiling point.
8 9	For roasts.
10 11	For boiling large pieces of meat.
12	For frying.

Consejos prácticos para el uso de la encimera

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;

- controle que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio: así, la adherencia a las zonas de cocción será óptima y tanto las ollas como la encimera durarán más tiempo;
- evite utilizar las mismas ollas usadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;
- nunca deje una zona de cocción encendida sin una olla porque podría dañarse.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- La encimera de vitrocerámica resiste las variaciones de temperatura y los golpes. No obstante, recuerde que cuchillas o utensilios de cocina afilados pueden romper la superficie de la encimera. Si esto sucede, desenchufe inmediatamente la cocina, llame solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija el uso de repuestos originales. No respetar estas condiciones puede afectar la seguridad del aparato.
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- Mantenga alejados a los niños.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición •.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tome las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes. Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL, DOBLE GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

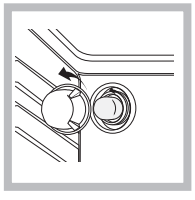
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar el horno

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- La limpieza del panel de control se debe realizar con una esponja no abrasiva o con un paño suave.

Controlar las juntas del horno
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (ver la figura).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Limpiar la encimera de vitrocerámica

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

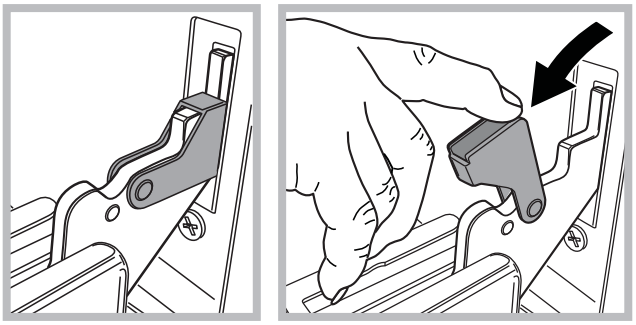
- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies vitrocerámicas, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la raedera especial (no suministrada con el aparato). Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vitrocerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Limpiar el acero inoxidable
Si el acero inoxidable se deja mucho tiempo en contacto con agua muy calcárea o con productos de limpieza que contengan fósforo, puede mancharse. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado.

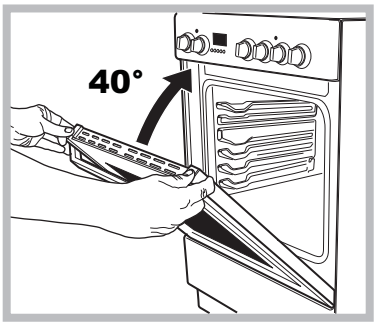
Producto de limpieza	**Lungares de venta**
Rasqueta Hojas de recambio	Bricolage en Grandes superficies, Ferreterias, Drogueriás
Clean, Vitroceramic, Sidol Inox	Grandes superficies, Supermercados, Drogueriás
SWISSCLEANER	Kuhn-Rikon Espańola

Desmontaje y montaje de la puerta del horno:

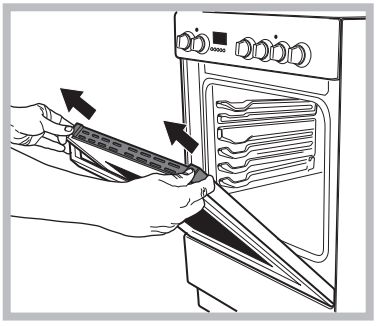
1. Abrir la puerta.
2. Girar totalmente hacia atrás los ganchos de las bisagras de la puerta del horno (ver foto)



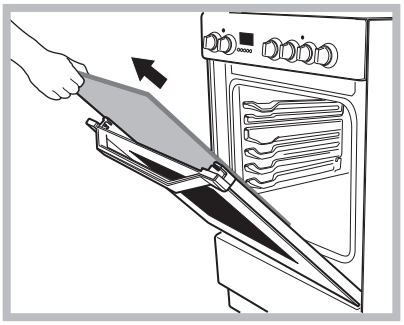
3. Cerrar la puerta hasta el tope del gancho (la puerta queda abierta a aproximadamente 40°) (ver foto).



4. Pulsar los dos botones situados en el perfil superior y extraer el perfil (ver foto).



5. Sacar la placa de vidrio y realizar la limpieza como se indica en el capítulo: "Mantenimiento y cuidados".

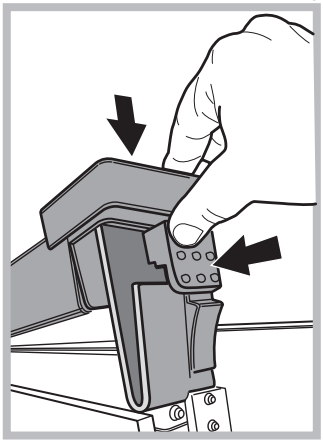


6. Volver a colocar el vidrio.

ADVERTENCIA! El horno no debe ser operado con el interior cristal de la puerta quitada!

ADVERTENCIA! Al volver a montar la puerta interior vidrio insertar el cristal de forma que el texto escrito en el panel no se invierte y puede ser fácilmente legible.

7. Volver a colocar el perfil; se deberá advertir un clic cuando adopte la posición correcta.
8. Abrir la puerta por completo.
9. Cerrar las abrazaderas (ver foto).



10. Ahora será posible cerrar la puerta por completo para utilizar el horno normalmente.

ES

Limpieza vapor asistida del horno:

Este método de limpieza se recomienda especialmente después de cocinar muy grasos (carne asada).

Este proceso de limpieza permite facilitar la eliminación de la suciedad de las paredes del horno por la generación de vapor de agua que se crea en el interior de la cavidad en una limpieza más fácil.

! ¡Importante! Antes de empezar la limpieza a vapor:
-Eliminar los residuos de comida y la grasa de la parte inferior del horno.
- Retire los accesorios (rejillas y bandejas de goteo).

Realizar las operaciones anteriores se recomienda el siguiente procedimiento:
1. vierta 300 ml de agua en la bandeja para hornear en el horno, colocarlo en el estante inferior. En los modelos en que la bandeja de goteo no está presente, use una bandeja de horno y colocar en la parrilla en el estante inferior;
2. seleccionar la función del horno: **HORNO DULCE** y ajuste la temperatura a 100 ° C;
3. mantenerlo en el horno durante 15 minutos;
4. apagar el horno;
5. Una vez enfriado el horno, puede abrir la puerta para completar la limpieza con agua y un paño húmedo;
6. eliminar el agua residual de la cavidad después de terminar la limpieza

En el caso de la limpieza a vapor hecho después de la cocción, especialmente grasa o la suciedad es difícil de quitar, puede ser necesario para completar la limpieza con el método tradicional descrito en el párrafo anterior.

! Realizar la limpieza sólo en el horno frío!

Asistencia

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “F” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía
Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
Piezas y componentes
Mano de obra de los técnicos
Desplazamiento a su domicilio de los técnicos
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO

Instalação

PT

! Antes de colocar em funcionamento o novo aparelho, leia atentamente este livrete de instruções, pois contém informações importantes sobre a instalação e o funcionamento seguro do aparelho.

! Guarde as instruções de funcionamento do aparelho para consultas posteriores: Certifique-se de que as instruções sejam conservadas junto com o aparelho em caso de venda, cessão ou mudança.

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

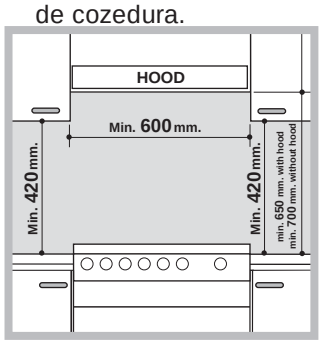
! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o aparelho desligado da rede eléctrica.

Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis não mais altos que a superfície do plano de cozedura.

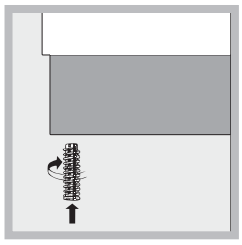
! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- Se o plano de cozedura for mais alto que os móveis, o aparelho deverá ser posicionado a pelo menos 200 mm de distância dos mesmos.
- Se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm do plano de cozedura.



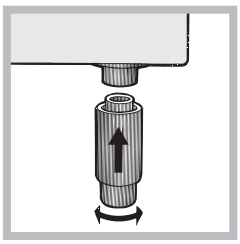
Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);
- Não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- Se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado conforme as instruções contidas no respectivo livrete.

Nivelamento



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

* Presente apenas em alguns modelos.

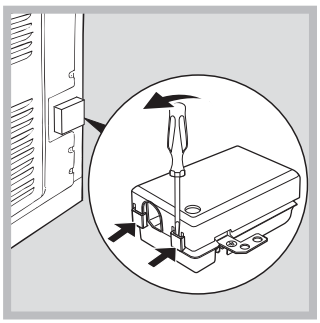


As pernas* fornecidas com o aparelho, devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

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;

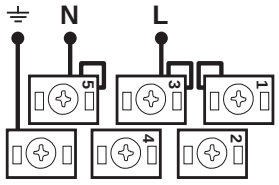


- puxe e abra a tampa da caixa de bornes.

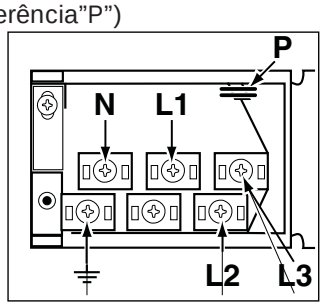
Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:
- desapertar o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos.

! As pontes são predispostas pela fábrica para ligação a 230 V monofásico (ver figura).

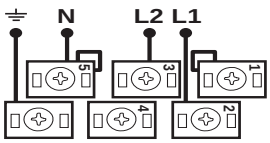
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



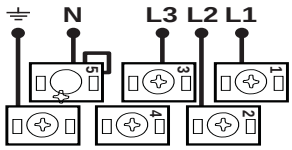
- Para efectuar as ligações eléctricas das figuras, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (ver figura - referência"P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa da caixa de bornes.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação aplicada no aparelho.
O aparelho deve ser ligado directamente à rede utilizando um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, colocado entre o aparelho e a rede. O interruptor deve ser dimensionado para a carga indicada e deve respeitar as normas em vigor sobre a corrente eléctrica (o condutor de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto entre em contacto com temperaturas superiores aos 50ºC.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- o aparelho tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Se a tomada não for compatível com a ficha, contacte um técnico autorizado para a substituição. Não utilize extensões ou fichas múltiplas.

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

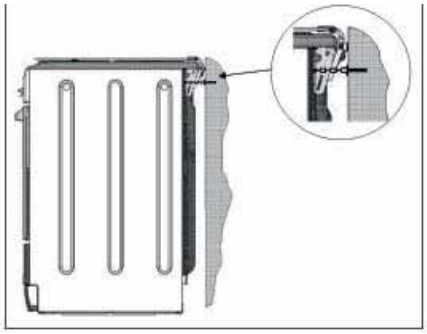
! **A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**

!Recomendamos a limpeza do forno antes da sua primeira utilização, seguindo as instruções do parágrafo „Manutenção e cuidados”.

* Presente apenas em alguns modelos.

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	32x43,5x39,5 cm
Volume	Litros 65
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 46 cm profundidade 42 cm altura 8,5 cm
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características O placa de identificação e' situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.
Plano de cozedura de cerâmica	
Dianteiro esq.	1700W
Traseiro esq.	1200W
Traseiro dir.	2300W
Dianteiro dir.	1200W
Absorção dos planos de cozedura de cerâmica Máx	6400W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradição (estatico)
	Directivas Comunitárias: 2006/95/EC de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 04/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações -93/68/EEC de 22/07/93 e posteriores modificações - - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

A correia de segurança



! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida! O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho. Seleccione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho. Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.
Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para que esteja bem esticada após a instalação e paralela ao nível do chão.

! Das várias funções existentes no fogão é realizada mediante os dispositivos e componentes de comando situados no próprio painel.
! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.
! 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.
! 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.

Programas de cozedura

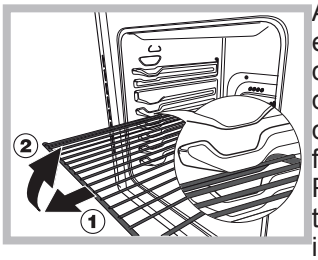
Forno Estático
Posição do botão do termostato: Entre 60°C e Max.
Nesta posição acendem-se os dois elementos aquecedores o inferior e o superior. É o clássico forno da vovó que entretanto foi melhorado a um nível excepcional de distribuição da temperatura e de diminuição dos consumos. O forno estático continua insuperável se for-se cozer pratos com ingredientes constituídos por dois ou mais elementos que combinem-se para formarem um prato único, como por exemplo: couves com costeleta de porco, bacalhau com hortaliças, peixe com hortaliças, carne de vitela com arroz etc. ... Obtêm-se óptimos resultados na preparação de pratos a base de carne de vaca ou vitela, tais como: carne na brasa, febras, gulasch, caça, coxa e lombo de porco etc. ... que 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 para Doce
Posição do botão do termostato: Entre 60°C e Max.
Acende-se o elemento aquecedor inferior.
Esta função é indicada para cozer pratos delicados, especialmente sobremesas que precisarem levitar, porque é facilitada pelo calor proveniente de baixo. Observem que para checar à temperaturas mais altas, demora muito tempo, portanto nestes casos é aconselhável utilizar a função “Forno Estático”.

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

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

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



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaiam do forno(1).
Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

Utilizar o timer

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.

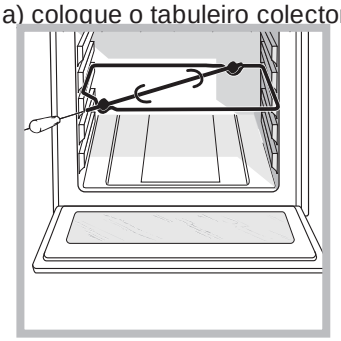
! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo‘ .

O indicador do termostato do forno

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 espeto rotatório *

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 a posição .

Conselhos práticos para a cozedura

Ao cozer no forno, utilize apenas uma bandeja pingadeira ou grelha de cada vez. Coloque-a nos carris de baixo ou de cima, em função da necessidade de cozer com mais calor de baixo ou de cima.

Pré-aquecimento
Se for necessário aquecer previamente o forno, ou seja, praticamente todas as vezes que for assar produtos com levedo, é aconselhável utilizar a função “forno estático” que possibilita chegar à temperatura em pouco tempo. No fim do pré-aquecimento, que é indicado pelo indicador vermelho que se apaga, seleccione a função de cozedura mais indicada.

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.

Cozedura de sobremesas
Para cozer sobremesas, sempre aqueça previamente o forno e, para evitar que a sobremesa abaixe-se, não abra a porta durante a cozedura.

Utilização do grill
Utilize a função “grill” e coloque a comida no centro da grelha (colocada na 3a ou na 4a prateleira a partir de baixo), porque fica acesa somente a parte central da resistência superior.
Utilize a primeira prateleira a partir de baixo, colocando a bandeja pingadeira fornecida para a colecta do suco e/ou gordura derretida.
Quando utilizar-se esta função, é recomendável colocar o termostato no máximo. Entretanto isto não quer dizer que não é possível utilizar temperaturas mais baixas, é suficiente colocar o selector do termostato na temperatura desejada.
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.

! Efectue a cozedura no grill com a porta do forno fechada; desta maneira obterá, além de melhores resultados, uma sensível economia de energia (aproximadamente 10 %).
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.

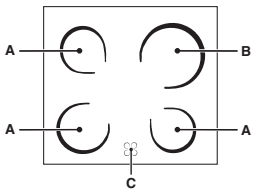
Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

Ligar e desligar as zonas de cozedura

Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.
Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o “0”.
A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

As zonas de cozedura



A.Zonas aquecedoras radiantes

B.Zonas aquecedoras HILITE

C.Indicador luminoso de calor: indica que a temperatura da zona de cozedura correspondente é superior aos 60ºC, mesmo no caso em que o elemento esteja desligado mas ainda quente.

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

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

Zonas de cozedura HILITE

Os elementos aquecedores HILITEsao constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10 segundos após o acendimento.

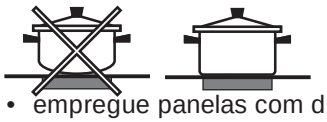
Resistencia circulares casas HILITE assegurar uma distribuiçao uniforme da temperatura.
As lâmpadas HILITE produzir um instante quantidade de luz e de calor muito elevada com todo práticas seguintes benefícios:
· Rápido aumento de temperatura (em comparaçao com um queimador de gás)
· Resfriamento rápido
· Temperatura uniforme em toda a superfície (através aquecedores circulares

Cada zona de cozedura é equipada com um botão de comando que possibilita seleccionar 12 temperaturas diferentes, desde um valor mínimo de 1 até 12 no máximo.

Pos.	Chapa radiante
0	Apagada
1	Para derreter manteiga ou chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para cremes e molhos
5	
6	Para cozer com a temperatura de ebulição
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar

Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

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



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

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

Precauções e conselhos

PT

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

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Mantenha as crianças afastadas do forno.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Evite fechar a tampa de vidro do plano de cozedura (presente em alguns modelos) enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Quando o aparelho não for utilizado, assegure-se sempre de que os selectores estejam na posição • e que a torneira do gás esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providęncias necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

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

Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

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

- Normalmente é suficiente lavar o plano de cozedura com uma esponja húmida e enxugá-lo com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies de vitrocerâmica, enxagúe bem e enxugue com atenção.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Remova imediatamente o material derramado, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que os resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidas substâncias como plástico ou açúcar, remova-as imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações e manutenção enquanto o aparelho estiver morno (não quente) ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar o plano de cozedura com água limpa e de enxugá-lo com cuidado: os resíduos poderiam grudar durante as sucessivas cozeduras.

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

Tabela de cozedura no forno

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

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

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

! Não utilizar jacto de vapor para a limpeza.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguardar até que estejam perfeitamente enxutos.

- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.

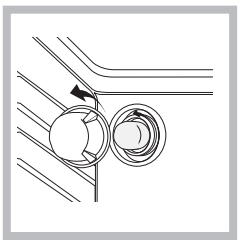
- Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio.

- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

Verificação das guarnições do forno

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

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Assistência técnica

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

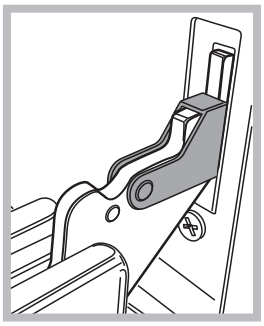
Comunique:

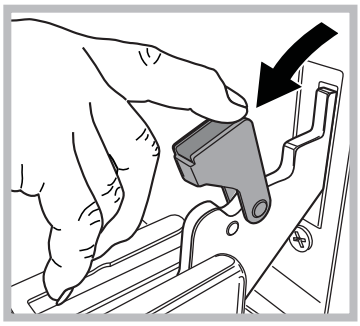
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

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

Desmontagem e montagem da porta do forno:

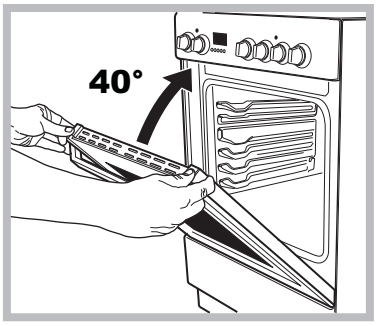
1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das



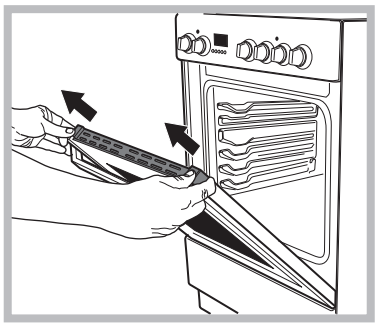


dobradiças da porta do forno (veja a foto)

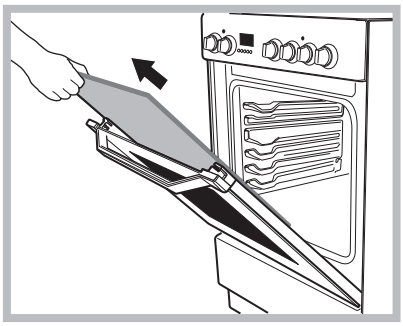
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



4. Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)



5. Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".

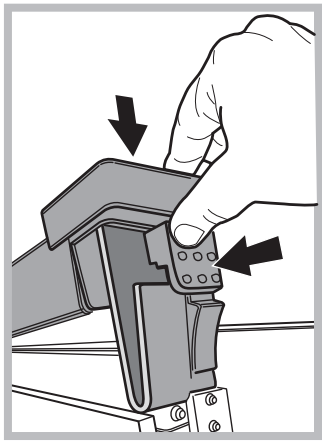


6. Volte a montar o vidro.

ATENÇÃO! Forno não deve ser operado com interior porta de vidro removido!

ATENÇÃO! Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.

7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

Limpando o vapor assistida forno:

Este método de limpeza é recomendado especialmente depois de cozinhar muito gordurosos (carne assada).

Este processo de lavagem permite a facilitar a remoção da sujidade das paredes do forno, através da geração de vapor, que é criada no interior da cavidade de uma limpeza mais fácil.

! Importante! Antes de começar a limpeza a vapor:
-Remover qualquer resíduo de alimentos e gordura da parte inferior do forno.
- Remova todos os acessórios (grelhas e bandejas de gotejamento).

Execute as operações acima, recomendamos o seguinte procedimento:

1. despeje 300 ml de água na assadeira no forno, colocando-o na prateleira de baixo. Nos modelos em que a chapa não estiver presente, use uma assadeira e coloque sobre a grelha na prateleira inferior;
2. selecionar a funçao do forno: **Forno para Doce** e defina a temperatura para 100 ° C;
3. mantê-lo no forno durante 15 minutos;
4. desligar o forno;
5. Após o resfriamento do forno, você pode abrir a porta para completar a limpeza com água e um pano úmido;
6. eliminar qualquer água residual a partir da cavidade depois de terminar a limpeza

No caso de limpeza a vapor feito depois de cozinhar, especialmente gordura ou sujeira é difícil de remover, pode ser necessário para completar a limpeza com o método tradicional descrito no parágrafo anterior.
! Realize a limpeza apenas no forno frio!

Информация для потребителя

RU

Изделие:	Электрическая плита
Торговая марка:	indesit
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	**I6VSH2/EX**
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230/380-400 В 3N ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Объем духового шкафа	65 л
Класс энергопотребления (духовой шкаф)	B
Поглощаемая мощность	8450 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	EAC CE
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года; - 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года, - 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.
Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.	

Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (AH), Италия
Импортер:	**ООО «Индезит РУС»**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Установка

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.

! Перед регулировкой или обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

Размещение и выравнивание

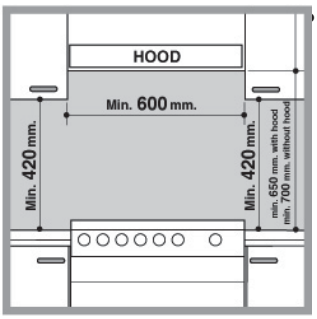
! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90 °C).

Для правильной установки:

- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.

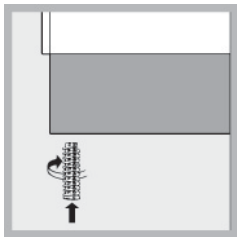
RU



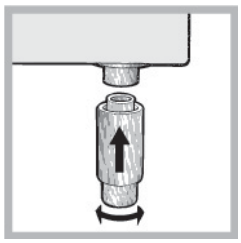
Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. *рис.*).

- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.

Выравнивание



Плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (см. *рис.*).



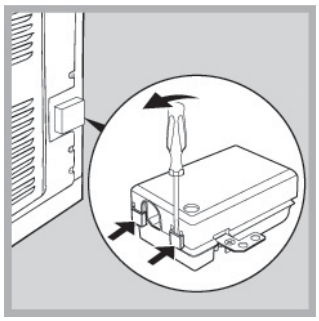
Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.*

Подключение к электросети

Установка питающего кабеля

Чтобы открыть клеммник:

- вставьте отвертку в боковые петли крышки клеммника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку.

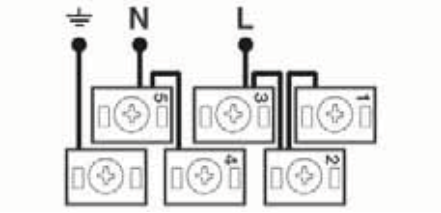


Чтобы установить кабель:

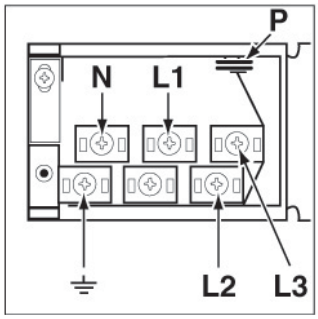
- отверните прижимной винт кабеля и винты на контактах.

! Заводское подсоединение проводов — однофазное, 230 В (см. *рис.*).

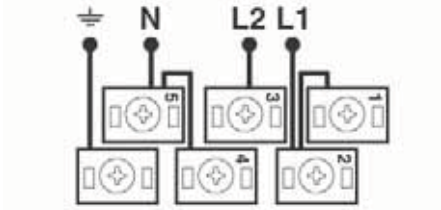
230V ~
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



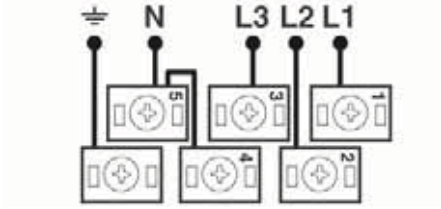
- Для выполнения электроподключения, указанного на схемах, используйте две перемычки «P» (см. *рис.*).



400V 2N~
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



400V 3N~
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



- Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом и закройте крышку клеммника.

Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования (*см. справа*).
Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки

-

* Для некоторых модификаций модели.

Описание изделия

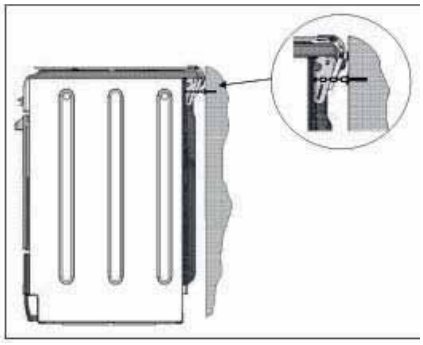
RU

и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он нигде не касался поверхностей, температура которых превышает 50 °C.

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:

- оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам;
- розетка может выдержать максимальную потребляемую мощность оборудования (см. табличку технических данных оборудования);
- электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования;
- розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки

Безопасность цепи



! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, НЕОБХОДИМО установить прилагающуюся предохранительную цепь.
Духовой шкаф укомплектован предохранительной к цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной.
Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

! Производитель не несет ответственности за ущерб в результате несоблюдения указанных мер безопасности

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Духовка	
Размеры	высота 32 см; ширина 43,5 см; глубина 39,5 см
Объем	65 л
Внутренние размеры отделения под духовкой	высота8,5 см; ширина 42 см; глубина 46 см
Электрические параметры	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
Керамическая рабочая поверхность	
Конфорки: - передняя левая, - задняя левая, - задняя правая, - передняя правая. Макс. потребляемая мощность	 1700 Вт 1200 Вт 2300 Вт 1200 Вт 6400 Вт
Энергопотребление (маркировка)	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок. Стандарт EN 50304 Заявленное энергопотребление для класса естественной конвекции – режим нагрева: ⎓ Статическая духовка
 	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 06/95/ EEC от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации; - 04/108/EEC от 15/1204 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации; - 93/68/EEC от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/EC; - 1275/2008 (режим ожидания Stand-by / Выкл.).

ПЛИТЫ НОМИНАЛЬНАЯ есть с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи.

!Перед первым использованием духовки мы рекомендуем очистить ее, следуя рекомендациям § «Обслуживание и уход».

Включение и использование

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых для консервации оборудования перед его использованием.

! Перед использованием оборудования удалите с его боковых сторон защитную пластиковую пленку.

Запуск духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите желаемую температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА. Перечень режимов приготовления и рекомендуемые для них температуры см. в § *Режимы приготовления* и *Вспомогательной таблице по приготовлению в духовке*.

Во время приготовления возможно:

- изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
- изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
- установить продолжительность приготовления и время его окончания (см. далее);
- прервать приготовление, повернув рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

! Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие. Используйте уровень 1 духовки только при готовке на вертеле.

! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Индикатор термостата

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, установленного рукояткой термостата. С этого момента попеременное включение и выключение индикатора будет показывать, что в духовке поддерживается постоянная температура.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в любую позицию, отличную от «0». Освещение остается включенным, пока работает духовка. При выборе рукояткой позиции освещение будет включено без активирования нагревательных элементов.

Рукоятка таймера окончания приготовления

Некоторые модели духовок оснащены таймером программирования окончания приготовления Для его использования заведите звонок, повернув рукоятку почти на один полный оборот против часовой стрелки ↺. Поверните назад ↻, задайте нужное время, установив напротив фиксированной отметки на передней панели цифру, соответствующую нужному времени. По истечении заданного времени помимо звонка произойдет автоматическое выключение духовки.

Внимание: для использования духового шкафа в ручном режиме, т.е. исключив устройство программирования окончания приготовления, необходимо, чтобы фиксированная отметка на передней панели духовки совпала с символом ✋.

Режимы приготовления

! Значение температуры от 50 °C до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением режима ГРИЛЬ, для которого рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности.

СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.

НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Работает нижний нагревательный элемент. Режим рекомендуется использовать для блюд (в формах для запекания), поверхность которых уже готова, но требуется дальнейшее приготовление их центральной части, или для десертов, покрытых фруктами или джемом, чтобы отколировать их поверхность. Учтите, что в этом режиме невозможно достичь в духовке максимальной температуры (250 °C), поэтому не рекомендуется приготовление с использованием только этой установки, за исключением кондитерской выпечки, для приготовления которой требуется температура 180 °C и ниже.

ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Температура между **50** °C и **Max.**
Включено освещение, а также действует ультра-красное излучение гриля. Очень высокое и прямое тепло гриля позволяет мгновенно запечь поверхность мяса, сохраняя его сочным и нежным.

ГРИЛЬ

Температура между **50** °C и **Max.**
Включено освещение, а также работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор начинает вращать вертел. Этот гриль больше обычного и имеет совершенно новую конструкцию: эффективность приготовления выше на 50%. Двойной гриль обеспечивает полное пропекание блюда даже по углам духовки.

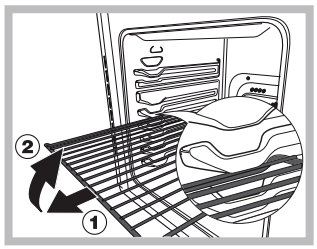
! При использовании гриля держите дверцу духовки закрытой — для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (около 10%).
Когда готовите с использованием гриля, размещайте решетку на нижних уровнях, а на дно духовки поставьте поддон для сбора жира / сока жаркого.

Практические советы

! При готовке в режиме «Гриль» поместите на первый уровень поддон для сбора жира / сока жаркого.

ГРИЛЬ

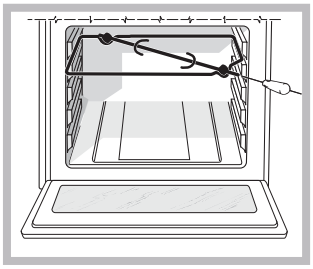
- Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пищу разместите в центре решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

Вертел
При использовании вертела, действуйте следующим образом:

а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
б) вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
в) включите вертел, установив рукоятку **G** в положение небольших количеств пищи, или в положение



Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки	Время предварительного разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, C°	Время приготовления, мин
Статическая духовка	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Канеллони	2,5	3	5	200	30-35
	Макронная запеканка	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курица	1,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	180	90-100
	Кролик	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40
	Макрель	1,5	2	5	180	30-35
	Форель в фольге	1	2	5	180	25-30
	Неаполитанская пицца	1	2	15	220	15-20
	Печенье и мелкая выпечка	0,5	3	10	180	10-15
	Сладкие открытые пироги из бездрожжевого теста	1,1	3	10	180	25-30
	Изделия из пресного теста	1	3	10	180	30-35
	Изделия из дрожжевого теста	0,5	3	10	160	25-30
	Фруктовый пирог	1	3	10	170	25-30
Нижний нагревательный элемент	Подрумянивание блюд в конце приготовления					
Верхний нагревательный элемент	Морская камбала и каракатица	1	4	5	Max	8
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	4
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3/4	5	Max	8-10
Гриль	Стейки из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5	Max	20
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Запеченные бутерброды	4 шт.	4	5	Max	5
	Блюда на вертеле					
	Телятина	1,0	-	5	Max	70-80
	Курица	2,0	-	5	Max	70-80

Примечание. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на нижний уровень духовки.

Использование стеклокерамической рабочей поверхности

RU

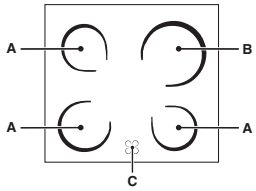
! Перед использованием оборудования удалите остатки клея со стеклокерамической рабочей поверхности плиты с помощью специального неабразивного чистящего средства. В течение первых часов использования рабочей поверхности Вы можете почувствовать неприятных запах — он исчезнет очень быстро.

Включение и выключение зон нагрева

Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке.
Для выключения зоны нагрева поверните рукоятку против часовой стрелки до позиции «0».
Индикатор электроконфорок загорается при включения хотя бы одной из зон нагрева.

Использование зон нагрева

Рабочая поверхность плиты оснащена радиальными нагревательными элементами, которые после включения накаляются докрасна.



A. Зона нагрева.
B. Зона нагрева. HILITE
C. Индикатор остаточного тепла: показывает, что температура соответствующей зоны нагрева выше 60 °C, даже когда она уже выключена, но еще не остыла.

Зоны нагрева с радиальными нагревательными элементами

Эти зоны подобны газовым горелкам: легки в управлении и быстро достигают установленной температуры, позволяя пользователю контролировать уровень их мощности.
Вращайте соответствующую рукоятку по часовой стрелке к позициям от 1 до 6.

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля (на пару), супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами
4	Жарка (умеренный нагрев)
5	Жарка (нагрев выше среднего)
6	Для быстрой поджарки и кипячения

Зоны нагрева HILITE

Эти зоны подобны газовым горелкам: легки в управлении и быстро достигают установленной температуры, позволяя пользователю контролировать уровень их мощности.
Вращайте соответствующую рукоятку по часовой стрелке к позициям от 1 до12.

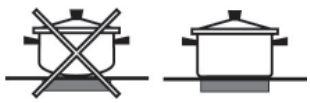
HILITE зон приготовления пищи состоит из круговых элементов отопления.
Они становятся красными примерно 10 секунд после того как они были включены.
Выделенное зоны приготовления обеспечить равномерное распределение температуры

HILITE лампы быстро разогреть до высоких температур, что приводит к:
· Быстрое повышение температуры (по сравнению с газовой горелкой)
· Быстрое охлаждение
· Равномерной температуры по всей поверхности

Поз.	Электрическая канфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра

Практические советы по использованию рабочей поверхности

- Используйте посуду с толстым, плоским дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



- Используйте посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала конфорку / зону нагрева, это способствует наиболее эффективному использованию тепла.

- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовых горелках. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, в реультате не будет полного контакта посуды с рабочей поверхностью.
- Никогда не оставляйте пустыми включенные зоны нагрева: они быстро нагреваются до максимального уровня, что может привести к повреждению нагревательных элементов и посуды.

Предупреждения и рекомендации

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

Основные правила безопасности

- Стеклокерамическая рабочая поверхность плиты достаточна устойчива к механическим воздействиям, тем не менее она может треснуть (или разбиться) при ударе острым предметом. В этом случае немедленно отсоедините оборудование от электросети и обратитесь в Авторизованный сервисный центр.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в духовку или ее отделение для хранения горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не ознакомленные с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- ВНИМАНИЕ! Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.
- Если плита расположена на пьедестал, принять необходимые меры предосторожности для предотвращения соскальзывания плиты с пьедестала самого.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно.
  Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10%) всегда используйте режим «Гриль» и «Двойной гриль» при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

RU

Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

! Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители и аэрозоли.

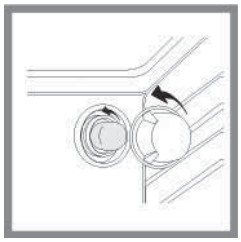
Чистка духовки

- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.

Проверка уплотнителей

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения



1. Отключите оборудования от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. *рис.*).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Чистка стеклокерамической рабочей поверхности

! Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства (напр., аэрозоли для чистки барбекю и духовок), пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

- Обычно достаточно просто протереть рабочую поверхность влажной губкой и вытереть бумажным кухонным полотенцем.
- Если рабочая поверхность сильно загрязнена, используйте специальные средства для чистки стеклокерамики, затем хорошо ополосните и вытрите насухо.
- Для устранения сильных загрязнений используйте специальный скребок для стеклокерамики (не поставляется с изделием). Чтобы избежать образования нагара, удаляйте брызги и остатки от готовки, пока поверхность не остыла. Используйте влажную антикоррозийную губку, специально предназначенную для чистки стеклокерамических поверхностей.
- Если на горячую рабочую поверхность случайно попали пластик или сахоросодержащие продукты (которые могут расплавиться), немедленно удалите их скребком, пока поверхность не остыла.
- Единовременно можно произвести обработку специальным средством для стеклокерамики, которое оставляет на поверхности невидимую защитную пленку, предохраняющую от брызг при готовке. Эта операция должна выполняться на теплой (не горячей) или холодной рабочей поверхности.
- Не забывайте всегда хорошо ополаскивать и высушивать рабочую поверхность, чтобы избежать образования нагара после следующих готовок.

Чистящие средства для стеклокерамической поверхности	**Где можно приобрести**
Скребки с лезвием Razor	Фирменные магазины, хозяйственные магазины
Сменные лезвия	Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean WISSCLEANER	Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты

Чистка поверхности из нержавеющей стали

Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

Помощь

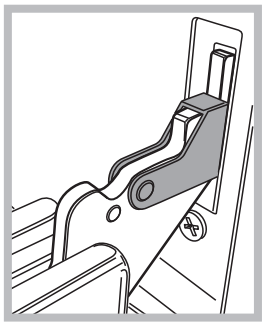
! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

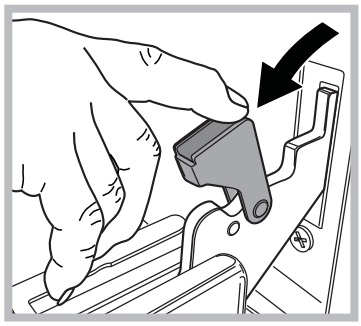
Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

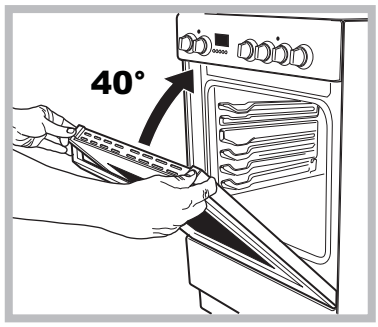
Съем и обратная установка дверцы духовки:

1. Откройте дверцу
2. Полностью отверните назад крюки петель дверцы духовки (см. фото).

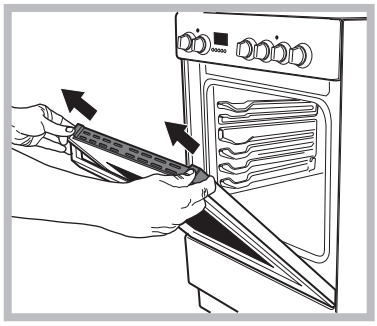




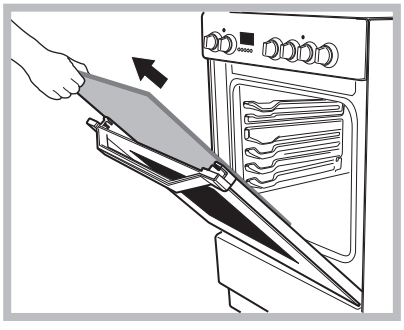
3. Закройте дверцу до упора крюка (дверца останется открытой примерно на 40°) (см. фото)



4. Нажмите на две кнопки в верхнем профиле и снимите профиль (см. фото)



5. Выньте стекло и вымойте его, как описано в главе: "Техническое обслуживание и уход".

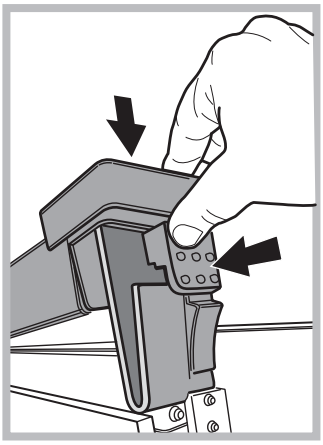


6. Установка стекла на место.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать духовой шкаф при снятом внутреннем стекле дверцы.

ВНИМАНИЕ! При установке внутреннего стекла дверцы духового шкафа на место необходимо разместить его таким образом, чтобы текст на панели был легко читаемым и не перевернутым.

7. Установите на место профиль. Если деталь установлена правильно, раздается щелчок.
8. Полностью откройте дверцу.
9. Закройте скобы (см фото)



10. На данном этапе можно полностью закрыть дверцу и пользоваться духовкой.

RU

Чистка плиты с использованием пара:

Использование этого режима очистки рекомендуется после приготовления жирных продуктов (жаркое, мясо).

Эта процедура очистки может предусматривать процесс удаления грязи со стенок плиты путем генерирования пара внутри полости плиты. Таким образом, будет проще осуществлять очистку непосредственно полости плиты.

Важно! Перед началом процесса очистки паром:

- удалите остатки пищи / жира со дна полости плиты;
- снимите дополнительные приспособления (решетки и кастрюли).

После выполнения вышеуказанных операций мы рекомендуем следующее:
1 – Налейте в глубокий контейнер плиты 300 мл воды; поместите его на первый уровень от нижней части. В моделях без глубокого контейнера используйте стандартную хлебопекарную форму плиты и поместите ее на первый уровень от нижней части.
2 – Выберите функцию

НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

и установите температуру 100°C;
3 – Включите плиту на 15 минут;
4 – Выключите плиту;
5 – Когда плита будет охлаждена, откройте дверцу и завершите очистку водой и влажной тканью.
6 – Удалите любые остатки воды из полости после завершения процесса очистки.

Если процедура паровой очистки выполняется после приготовления пищи (особенно жирных продуктов), либо когда плита очень загрязнена, следует завершить процесс очистки традиционным способом, описанным в предыдущем абзаце.

! Все процедуры очистки необходимо осуществлять после охлаждения плиты!

Орнату

KZ

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және оны пайдалану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.

! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе көшірілсе, інұсқаулар онымен бірге болатынына көз жеткізіңіз.

! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы біліктілігі бар маман орнатуға тиіс.

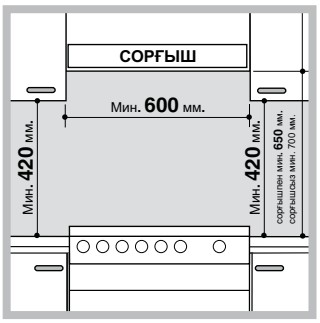
! Кез келген түрде реттеу немесе қызмет көрсету қажет болса, оны құрылғыны токтан ажыратқаннан кейін орындау керек.

Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плитаның биіктігінен аспайтын шкафтардың қасына орнатуға болады.

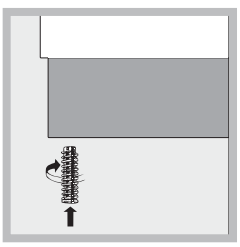
! Құрылғының артқы жағына тиіп тұратын қабырға жанғыш емес, қызуға төзімді материалдан (Т 90°C) жасалғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:
- Оны ас үйге, залға немесе тұрғын үйге қойыңыз (ваннаға қоймаңыз).
- Плитаның жоғарғы жағы шкафтан жоғары болса, құрылғыны олардан кем дегенде 200 мм қашықтықта орнату керек.

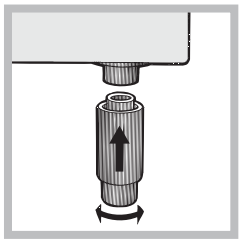


- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс. Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш болса, бұл қашықтықты 700 мм-ге дейін үлкейту керек (*суретті қараңыз*).
- Пештің артқы жағына немесе бүйірлеріне 200 мм-ден жақын жерге жалюзи орнатпаңыз.
- Қалқалар қатысты пайдалану нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын* бұраңыз (*суретті қараңыз*).

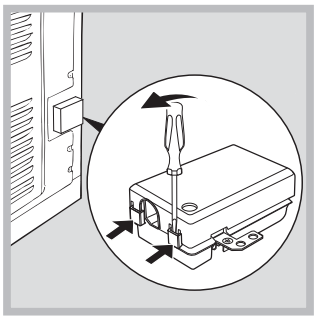


Құрылғымен бірге берілетін аяқтар* плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

Тоққа жалғау

Электр кабелін орнату

Контактілер тақтасын ашу үшін:
- Контактілер тақтасы қақпағының бүйір құлақшаларына бұрауышты тығыңыз.

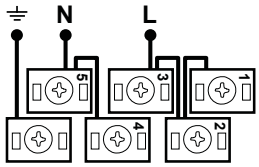


- Қақпақты ашу үшін оны тартыңыз.

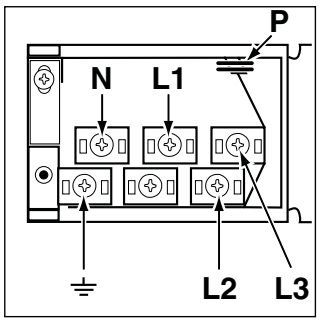
Кабельді орнату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:
- Кабель қысқышының бұрандасын және сым контактісінің бұрандаларын босатыңыз.

! Жалғастырғыштар зауытта 230 В бір фазалық қосылымға алдын ала орнатылған (*суретті қараңыз*).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

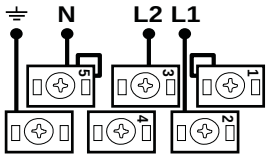


- Электр қосылымдарды суреттердегідей жасау үшін қораптағы екі жалғастырғыштарды қолданыңыз (*суретті қараңыз* - «P» әрпімен белгіленген).

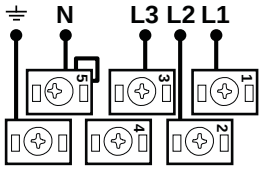


* Тек белгілі үлгілерде болады.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Кабельдің қыспа бұрандасын қатайту арқылы ток кабелін бекітіңіз де, одан кейін қақпақты орнына салыңыз.

Электр кабелін желіге қосу
Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (*Техникалық деректер кестесін қараңыз*).
Құрылғы мен желі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар жан-жақты айырып-қосқышты пайдалану арқылы құрылғы тікелей электр желісіне қосылуы қажет. Айырып-қосқыш анықталған жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:
- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер кестесінде көрсетілген мән аралығы аумағында болады.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

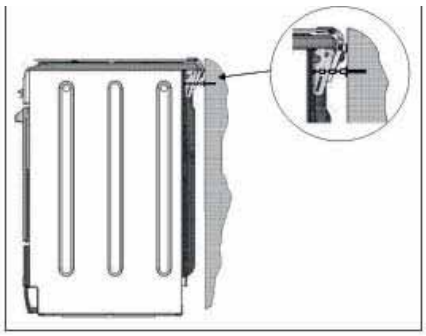
! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

! **Осы қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.**

Пешті алғаш рет қолданбас бұрын «Күтім және техникалық қызмет көрсету» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес оны тазалап алған жөн.

Пеш қауіпсіздік



! Құрылғы байқаусызда түсіп кетпеуі үшін, мысалы бала пеш есігіне шыққан жағдайда, бірге берілген қауіпсіздік шынжыры орнатылуы ТИІС!
Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет.
Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз.
Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегенде диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек.
Шынжыр пештің артқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель күйде тартылып тұратындай бекітіңіз.

Қосу және пайдалану

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР КЕСТЕСІ	
Пеш өлшемдері (БхЕхТ)	32x43,5x32x39,5 cm
Көлемі	65 л
Пештің ең жоғары қуат тұтыну мәні	2250 Вт
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 46см тереңдігі 42 см биіктігі 8,5 см
Кернеу мен жиілік	деректер кестесін қараңыз
Керамикалық плита Жылдам Қалыпты Қалыпты Керамикалық плитаның ең жоғары қуат тұтыну мәні	 1700 Br 1200 Br 2300 Br 1200 Br 6400 Br
ҚУАТ БЕЛГІСІ	Электр пештерінің белгісіндегі 2002/40/EC нұсқауы. EN 50304 стандарты Табиғи конвекция қуатын тұтынып қыздыру режимі: Конвекция
	Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді: 12.12.2006 жылғы 2006/95/ EC (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 2004/108/ EC (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 22.07.1993 жылғы 93/68/EEC және кейінгі өзгертулері. 2002/96/EC 1275/2008 (Күту/өшірулі режим)

жақ қабырғада орналасқан деректер кестесінде көрсетілген кез келген газ түрімен қолдану үшін баптандыруға болады,

Пешті қолдану

! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.
! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

1. СЕЛЕКТОР тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін таңдаңыз.
2. ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұру арқылы пісіру режиміне ұсынылатын температураны немесе қажетті температураны таңдаңыз.

Пісіру режимдері мен ұсынылатын пісіру температураларын сипаттайтын тізімді қатысты кестеден табуға болады (*«Пеште тағам пісіру бойынша кеңестер кестесін» қараңыз*).

Тағам дайындау кезінде әрқашан мына әрекеттерді орындауға болады:
- ТАҢДАУ тұтқасын бұрау арқылы қажетті тағам дайындау режимін өзгерту.
- ТЕРМОСТАТ тұтқасын бұрау арқылы температураны өзгерту.
- Толық пісіру уақытын және пісіруді аяқтау уақытын орнату (*төмендегі мәтінді қараңыз*).
- ТАҢДАУ тұтқасын «0» позициясына бұрап, тағам дайындауды тоқтату.

! Ешқашан пештің астыңғы жағына зат қоймаңыз; бұл эмальді қабатты зақымдайды. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.
! Әрқашан асхана ыдыстарын берілген тартпа(лар) ға қойыңыз.

Тағам дайындау режимдері

Конвекция режимі ⎓

60°C мен **Ең жоғары** арасындағы термостат тұтқасының позициясы
Бұл параметр орнатылғанда жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қосылады. Бұл мінсіз қалыпқа жетілдірілген пештің классикалық, дәстүрлі түрі, ол керемет қызу таратуы мен аз қуат тұтынуды қамтамасыз етеді. Конвекциялық пеш басқаларына қарағанда қабырға мен қырыққабат, испан мәнерінде дайындалған нәлім, Анкона мәнерінде қақталған балық, күріш пен жұмсақ бұзау етінің тілімдері, т.б. сияқты бірнеше ингредиенттен тұратын тағамдарды пісіру жағынан әлі жоғары деңгейде. Баяу пісіруді және қуырған кезде соус не сұйықтық қосуды қажет ететін бұзау етіне немесе сиыр етіне негізделген тағамдарды (бұқтырылған ет, бұқтырылған тағамдар, гуляш, жабайы құс еті, қой еті және т.б.) дайындаған кезде де өте жақсы нәтиже береді. Дегенмен, ол торт пен жеміс пісіруге, сондай-ақ пеште пісіруге арналған кіші табақтармен жауып пісіруге қолданылатын ең жақсы жүйе болып табылады. Конвекция режимінде пісірген кезде, бір уақытта тек бір тұтқалы табаны немесе пісіру тартпасын пайдаланыңыз, әйтпесе қызу біркелкі таралмайды. Қолдануға болатын әртүрлі тартпа биіктіктерін пайдалану арқылы пештің жоғарғы және төменгі жағынан берілетін қызуды реттеуге болады. Тағам жоғарыдан қаншалықты қызу қажет ететініне байланысты әртүрлі тартпа биіктіктерінен таңдаңыз.

* Тек белгілі үлгілерде болады.

KZ

Кондитер тағамдары режимі

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **60**°C пен **Ең жоғары** арасына
Астыңғы қыздыру элементі іске қосылады.
Бұл режим жеңіл тағамдарды, әсіресе көтерілетін торттарды (себебі астыдан келетін ыстық ашу процессіне көмектеседі) пісіруге өте ыңғайлы.
Жоғарғы температураларға жету үшін едәуір уақыт кетеді, сондықтан бұндай жағдайларда «Конвекция режимін» пайдалану ұсынылады.

«Жоғарғы» пеш

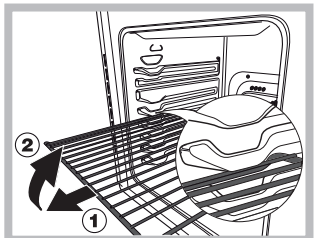
Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **60**°C пен **Ең жоғары** арасына
Үстіңгі қыздыру элементі іске қосылады.
Бұл режимді тағамды дайындаудың аяғында қызарту үшін пайдалануға болады.

Гриль

Термостат тұтқасын мынадай орнатыңыз: **Ең жоғары**
Үстіңгі орта қыздыру элементі іске қосылады.
Грильдің аса жоғары әрі тіке температурасы ет пен қақталған етті жұмсақ түрде қалдыру үшін нәрін ішінде ұстай отырып, олардың бетін қызартуға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, жоғары бет температурасын қажет ететін тағамдарға грильді пайдаланған абзал: бифштекс, сиыр еті, қабырға стейкі, белдеме, гамбургерлер және т.б...
Кейбір мысалдар «Тағам дайындау бойынша кеңес» параграфында берілген.

Пеш шамы

Оны қосу үшін тұтқаны таңбасына орнатыңыз.
Ол жанады және пештегі кез келген электр қыздыру элементтері қосылып тұрғанда жанып тұрады.
Термостат шамы
Бұл шам пештің қызып жатқанын білдіреді. Ол сөнсе, демек пеш ішінде температура термостат тұтқасымен орнатылған температураға жетті.
Бұл кезде, пеш температураны бір қалыпта ұстап тұратындықтан бұл шам бір жанып, бір сөнеді.



ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

Тағам дайындау бойынша кеңес

! ГРИЛЬ режимінде тағамның қалдықтарын (тоң май не май сияқты) жинау үшін тұтқалы табаны бірінші позицияға орналастырыңыз.

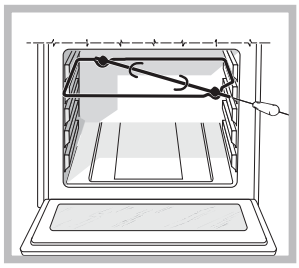
ГРИЛЬ

- Тартпаны 3 немесе 4-позицияға орналастырыңыз. Тағамды тартпаның ортасына салыңыз.
- Қуат деңгейін ең жоғарғы мәнге орнату ұсынылады. Үстіңгі қыздыру элементі термостат арқылы реттеледі және тұрақты күйде жұмыс істемеуі мүмкін.

ПИЦЦА

- Жеңіл алюминийден жасалған пицца табасын пайдаланыңыз. Оны қамтамасыз етілген тартпаға орналастырыңыз.
  Сыртын қытырлақ етіп пісіру үшін тұтқалы табаны пайдаланбаңыз, себебі ол пісіру мерзімін ұзарту арқылы қытырлақ болуына кедергі жасайды.
- Пиццаның беті көп құрамды болғанда пісіру үрдісінің ортасында пиццаның үстіне моцарелла ірімшігін қосу ұсынылады.

Гриль-бар



Гриль-барды іске қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:
a) 1-тартпаға тұтқалы табаны қойыңыз;
b) 4-тартпаға арнайы гриль-бар тірегін салып, істікті гриль-барға ондағы арнайы тесік арқылы кіргізіп, пештің артқы жағына қойыңыз;
c) Пеш шамы мен гриль бар түймесі

Тағам дайындау таймерін пайдалану

1. Дыбыс сигналын орнату үшін ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасын сағат тілі бойынша бір толық айналымға бұраңыз.
2. Қажетті уақытты орнату үшін тұтқаны сағат тіліне қарсы бұраңыз: ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасында көрсетілген минутты басқару тақтасындағы индикатормен теңестіріңіз.
3. Таңдалған уақыт біткенде дыбыс сигналы естіледі және пеш өшіріледі.
4. Пеш өшірілгенде тағам дайындау таймерін қалыптағы таймер ретінде пайдалануға болады.

! Пешті қолмен пайдалану үшін, яғни тағам дайындау таймері уақытының бітуін күткіңіз келмесе, ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ ТАЙМЕРІ тұтқасын белгісіне дейін бұраңыз.

«Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесі

Реттеу тұтқасының қалпы	Дайындалатын тағам	Салмақ (кг)	Төменнен санағанда пісіру тартпасының позициясы	Алдын ала қыздыру ұзақтығы (минут)	Термостат тұтқасының қалпы	Пісіру ұзақтығы (минут)
1 Конвекция	Үйрек	1	3	15	200	65-75
	Қуырылған бұзау немесе сиыр еті	1	3	15	200	70-75
	Қуырылған шошқа еті	1	3	15	200	70-80
	Печенье (кішкентай нан өнімдері)	-	3	15	180	15-20
	Бәліш	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Жас қой еті	1	2	10	180	50-60
	Макрель	1	2	10	180	30-35
	Мейіз қосылған кекс	1	2	10	170	40-50
	Шайқалған қаймақты бәліш	0.3	3	10	180	30-35
	Пирог	0.5	3	10	170	20-25
	Хош иісті бәліш	1.5	3	15	200	30-35
2 Кондитерлік тағамдар режимі	Көтерілген торттар	0,5	3	15	160	30-40
	Бәліш	1	3	15	180	35-40
	Жеміс қосылған бәліш	1	3	15	180	50-60
	Бриошьтар	0,5	3	15	160	25-30
3 Пештің жоғарғы жағы	Кәміл тағам дайындау үшін тағамды қызарту	-	3/4	15	220	-
4 Гриль	Камбала мен каркатица	1	4	5	Ең жоғары	8-10
	Кальмар мен асшаян кебабы	1	4	5	Ең жоғары	6-8
	Треска белдемесі	1	4	5	Ең жоғары	10
	Грильде пісірілген көкөністер	1	3/4	5	Ең жоғары	10-15
	Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Котлет	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Ең жоғары	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Ең жоғары	15-20
	Қызартылған нан мен бутерброд	№ ° 4	4	5	Ең жоғары	2-3
Гриль-бар болса	Гриль істігінде пісірілген бұзау еті	1,0	-	5	Ең жоғары	70-80
	Гриль істігінде пісірілген тауық еті	2,0	-	5	Ең жоғары	70-80

Ескертпе: пісіру уақыттары шамалап берілген және оларды жеке қалауға қарай өзгертуге болады.
Грильді немесе қос грильді пайдаланып тағам дайындаған кезде, тұтқалы таба пештің түбінен

Санағанда бірінші тартпада орналастырылуы тиіс.

Шыны керамикалық плитаны пайдалану

KZ

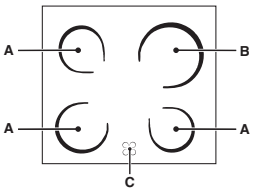
! Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

Пісіру аймақтарын қосу және өшіру

Пісіру аумағын қосу үшін тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен бұраңыз.
Оны өшіру үшін тұтқаны «0» қалпына жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
ЭЛЕКТР КОНФОРКАСЫ ҚОСУЛЫ индикатор шамы жанып тұрса, демек плитада кем дегенде бір конфорка қосылып тұр.

Пісіру аймақтары

Плита электр қызу тарату элементтерімен жабдықталған. Олар қолданылған кезде плитада келесі заттар қызарады.



A. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы.
B. Қызу шығаратын қыздыру элементтері бар пісіру аймағы. HILITE
C. Қалдық қызу индикатор шамы: ол қыздыру элементі өшіріліп, бірақ әлі ыстық кезде тиісті пісіру аумағының температурасы 60 °C-тан асатынын білдіреді.

Қызу таратын элементтері бар пісіру аумақтары
Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 6 аралығындағы позицияға бұраңыз

Параметр	Қалыпты немесе жылдам плита
0	Өшірулі
1	Көкөніс, балық пісіру
2	Картоп (бумен), ноқат, бұршақ пісіру, сорпа дайындау
3	Үлкен мөлшерде тағам және көкөніс қосылған етті сорпаны дайындауды жалғастыру
4	Қуыру үшін (орташа)
5	Қуыру үшін (орташадан жоғары)
6	Қызарту және қайнауға аз уақытта жеткізу үшін.

Қызу тарататын элементтері бар пісіру аумақтары

Олар ішіндегі қызу шамдарынан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады. Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және олар орнатылған температураға тез жетіп, берілген қуатты көруге мүмкіндік береді.

Тиісті тұтқаны сағат тілі бағытымен 1 мен 12 аралығындағы позицияға бұраңыз

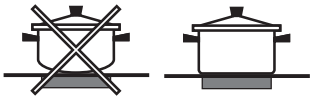
HILITE зон приготовления пищи состоит из круговых элементов отопления.
Они становятся красными примерно 10 секунд после того как они были включены.
Выделенное зоны приготовления обеспечить равномерное распределение температуры

HILITE лампы быстро разогреть до высоких температур, что приводит к:
· Быстрое повышение температуры (по сравнению с газовой горелкой)
· Быстрое охлаждение
· Равномерной температуры по всей поверхности

Поз.	Электрическая канфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра

Плитаны пайдалану бойынша кеңестер

- Пісіру аймағына толық тиіп тұруы үшін асты қалың әрі тегіс табаларды пайдаланыңыз.



- Шығарылған қызуды толық пайдалану үшін конфорканы толық жабатындай диаметрі үлкен табаларды пайдаланыңыз.

- Табаның асты әрдайым таза әрі құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз: мұның нәтижесінде табалар пісіру аумақтарына толығымен тиіп, таба мен плита ұзағырақ қызмет етеді.
- Газ оттығында пайдаланылатын ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпының бұзылып, оның бетке толық тимеуіне себеп болады.
- Пісіру аймағын табасыз қосып кетпеңіз, әйтпесе ол зақымдалуы мүмкін.

Сақтандырулар мен кеңестер

KZ

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Шыны керамикалық плита температура ауытқулары мен келең өзгерістерге төзімді. Дегенмен, жүздер немесе ас үй құралдары плитаның бетің зақымдауы мүмкін екенін ескеру керек. Мұндай жағдай орын алса, пештің айырын розеткадан ағытып, бастапқы бөлшектерге тапсырыс беру үшін өкілетті техникалық көмек көрсету орталығына хабарласыңыз. Жоғарыдағы шарт орындалмаса, құрылғының қауіпсіздігі бұзылуы мүмкін.
- Плита беті шатынаған болса, тоқ соғудың алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Құрылғыны далада, тіпті үсті жабылған болса да, орнатуға болмайды. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқау кітапшасы 1-класс (оқшауланған) немесе 2-класс 1-субкласс (2 шкаф арасына орнатылған) құрылғымен бірге беріледі.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтері және пеш есігінің белгілі бөліктері қатты қызады. Бұларға тимеу және балалардан аулақ ұстау керек.**
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның жанында жанғыш сұйықтықтарды (спирт, бензин, т.б.) қолданбаңыз.
- Төменгі сақтау бөлігіне немесе пештің өзіне жанғыш материалдар салуға болмайды. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Құрылғыны қолданбағанда тұтқалар • позициясында тұрғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өз басыңызбен жөндеуге әрекеттенбеңіз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету бөліміне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зияннның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады.
  Қолданылған құрылғыларды қоғамдық қоқыс жинау қызметіне тапсыруға, айналадағы тиісті жинау орындарына апаруға немесе, ағымдағы ұлттық заңдар рұқсат берсе, жаңа ұқсас өнімге ауыстыру үшін сатушыға ауыстыру ұсынысы бойынша қайтаруға болады.
  Үй құрылғыларының барлық негізгі өндірушілері ескі және қолданыстан шыққан құрылғыларды жинау және тастау жүйелерін жасауға және ұйымдастыруға қатысады.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- ГРИЛЬ, ҚОС ГРИЛЬ және ЖЕЛДЕТКІШІ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ҚОС ГРИЛЬ режимдері пайдаланылғанда пеш есігін әрқашан жауып қою қажет: Бұл қуатты сақтай отырып (шамамен 10%), жақсы нәтижеге жеткізеді.
- Есік тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

Пешті тазалау

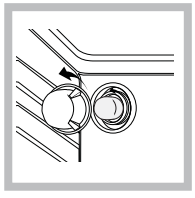
- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны шайып, мұқият құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Кір мен майды басқару тақтасынан қырғыш емес губкамен немесе жұмсақ шүберекпен сүртіп алу қажет.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Пеш шамын ауыстыру

1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*).



2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі E 14.
3. Қақпақты орнына қойып, пешті токқа қайтадан қосыңыз.

Шыны керамикалық плитаны тазалау

! Қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды (мысалы, барбекю жасайтын құралдар мен пештерді тазалауға арналған спрейлер), дақ кетіргіштерді, тат кетіргіштерді, ұнтақ тазартқыш заттарды немесе қырғыш беттері бар губкаларды пайдаланбаңыз: олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Плита өте кір болса, оны арнайы шыны керамиканы тазалау затымен ысқылап, одан кейін жақсылап шайыңыз да, кептіріңіз.
- Кетпей қойған кірді кетіру үшін тиісті қырғышты қолданыңыз (ол құрылғымен бірге берілмейді). Төгілген тамақ қатып қалмауы үшін, құрылғының суғанын күтпей-ақ, оны дереу сүртіп алыңыз. Шыны керамикалық беттерге арналған тот баспайтын болат сымнан жасалған губканы сабынды суға малып қолдансаңыз, тамаша нәтижеге қол жеткізуге болады.
- Пластмассалық немесе қантқа ұқсас заттар абайсыз плитада ерісе, плита беті әлі ыстық кезде оларды дереу қырғышпен алып тастау керек.
- Тазалағаннан кейін, плитаны арнайы қорғағыш күтім өнімімен өңдеуге болады: бұл өнім қалдыратын көзге көрінбейтін үлдір плитаның бетін пісіру кезінде таматын тамшылардан қорғайды. Бұл қызмет көрсету жұмыстарын құрылғы жылы (ыстық емес) немесе салқын кезде орындау керек.
- Құрылғыны таза сумен шайып, жақсылап кептіруді ұмытпаңыз: қалдықтар кейін пісірген кезде жабысып, қатып қалуы мүмкін.

Шыны керамикалық плита тазартқыштары	**Сатылатын жерлер**
Терезе қырғышы Ұстара жүзінің қырғыштары	Керек-жарақ дүкендері
Қосалқы жүздер	Құрал-жабдық дүкендері, супермаркеттер, дәріханалар
COLLO luneta HOB BRITE Плитаны тазалау SWISSCLEANER	Boots, кооперативтік дүкен, универмаг, аймақтық электр компаниясының дүкендері, супермаркеттер

Тот баспайтын болатты тазалау

Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар күшті тазартқыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Болат беттерді жақсылап шайып, мұқият кептірген абзал.

Көмек

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

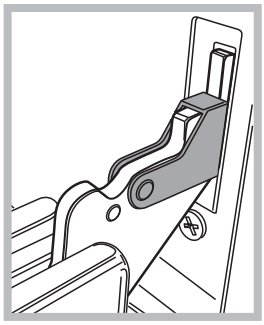
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/н).

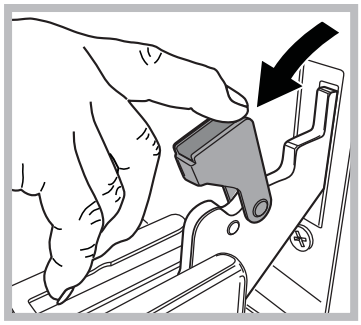
Бұл ақпарат құрылғыда орнатылған деректеме кестесінде немесе орамадан табылуы мүмкін.

KZ

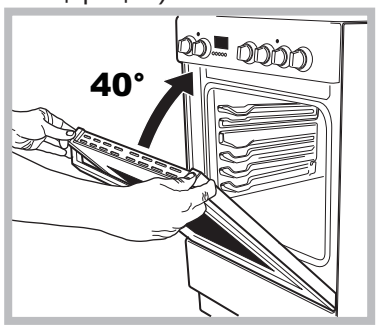
Пеш есігін шешіп алу және бекіту:

1. Есікті ашыңыз
2. Пеш есігі топсасының қамытын толығымен кері бұраңыз (фотосуретті қараңыз)

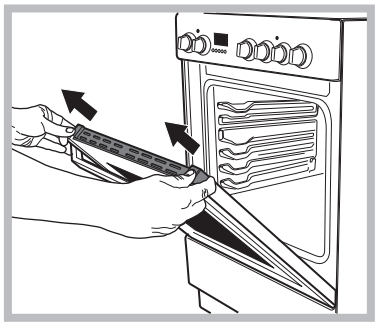




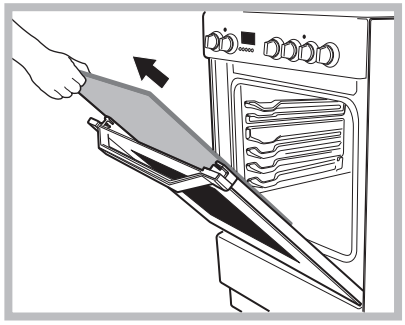
3. Қамыттар тірелгенше есікті жабыңыз (есік шамамен 40°-қа ашық тұрады) (фотосуретті қараңыз)



4. Жоғарғы профильдегі екі түймені басып, профильді шығарып алыңыз (фотосуретті қараңыз)



5. Шыныны шығарып алып, мына тарауда көрсетілгендей тазалаңыз: «Күтім және техникалық қызмет көрсету».

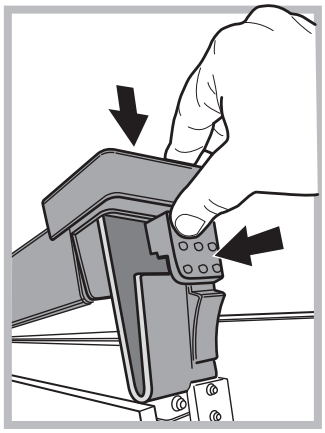


6. Шыныны орнына салыңыз.

ЕСКЕРТУ! Ішкі есігінің әйнегі алынған пешті пайдалануға болмайды!

ЕСКЕРТУ! Ішкі есіктің әйнегін қайта салған кезде, панельде жазылған ескерту төңкеріліп тұрмайтындай және анық көрініп тұратындай етіп әйнек панелін дұрыстап салыңыз.

7. Профильді орнына қойыңыз, дұрыс қойылған кезде «тық» еткен дыбыс естіледі.
8. Есікті толық ашыңыз.
9. Тіректерді жабыңыз (фотосуретті қараңыз).



10. Енді есікті толығымен жауып, пешті әдеттегідей қосуға болады.

Пешті будың көмегімен тазалау:

Бұл тазалау режимі майлы тағамдар (қуырдақ, ет) пісіргеннен кейін ұсынылады .

Бұл тазалау іс рәсімі пештің ішінде бу шығару арқылы пештің қабырғаларындағы кірді жою үрдісін жеңілдетеді. Бұл жағдайда, пештің ішін өз бетіңізбен тазалаған оңай болады.

Маңызды! Бумен тазалау үрдісін бастаудан бұрын:

- пештің төменгі жағындағы кез келген тағам қалдықтарын / май қалдықтарын кетіріңіз;
- кез келген керек-жарақтарды (торлар және табалар) алып тастаңыз.

Жоғарыдағы әрекеттерді орындағаннан кейін, біз мынаны ұсынамыз:

1 – Пештің шұңғыл қаңылтыр табасына 300 мл су құйыңыз; оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейге қойыңыз. Шұңғыл табалары жоқ үлгілерде, стандартты пештің пісіру қалыбын пайдаланыңыз және оны төменнен бастағандағы бірінші деңгейдегі торға қойыңыз

2 – мүмкіндігін таңдаңыз
Кондитер тағамдары режимі |‾‾|
және температураны 100°C-қа орнатыңыз;

3 – Пешті 15 минуттай ҚОСУЛЫ қойыңыз;

4 – Пешті өшіріңіз;

5 – Пеш суыған кезде, есігін ашыңыз және тазалауды су және дымқыл шүберекпен аяқтаңыз.

6 – Тазалау үрдісін аяқтағаннан кейін, пештің ішіндегі су қалдықтарын кетіріңіз.

Егер бумен тазалау іс рәсімі майлы тағамдар пісіргеннен кейін немесе пеш өте лас болған кезде орындалатын болса, тазалау үрдісін алдыңғы параграфта сипатталған дәстүрлі әдіспен аяқтаңыз.

! Барлық тазалау іс рәсімдерін пеш суыған кезде орындаңыз !

تنظيف الفرن بالبخار:
يمكن لإجراء التنظيف هذا تسهيل عملية إزالة الأوساخ عن جدران الفرن بتوليد البخار داخل تجويف الفرن. بهذه الطريقة، يكون من الأسهل تنظيف تجويف الفرن نفسه.

هام! قبل بدأ عملية التنظيف بالبخار:
- قم بإزالة أي مخلفات طعام/ مخلفات دهن عن أسفل تجويف الفرن؛
- قم بإزالة أية ملحقات (شبكات أو قدور).

بعد إجراء العمليات المذكورة أعلاه، نوصي بما يلي:
1- اسكب 300 مل من الماء في القدر العميق للفرن؛ ضعه على المستوى الأول من القاعدة. في الموديلات التي لا تحتوي على قدر عميق، يرجى استخدام قالب الخبيز القياسي وضعه على الشبكة في المستوى الأول من القاعدة

2- حدد ميزة | ـــ | **نمطالفرن السفلي** واضبط درجة الحرارة على 100 درجة مئوية؛
ابق الفرن في حالة عمل لمدة 15 دقيقة؛
4- أطفئ الفرن؛
5- عندما يبرد الفرن، يرجى فتح الباب وإنهاء التنظيف بالماء وقماشة رطبة.
6- تخلص من أي ماء متبقي في التجويف بعد إنهاء عملية التنظيف.

إذا تم إجراء التنظيف بالبخار بعد طهي الأطعمة الدهنية على وجه الخصوص، أو عندما يكون الفرن متسخا جدا، يرجى إتمام عملية التنظيف بالطريقة التقليدية الموضحة في الفقرة السابقة.

!يرجى تنفيذ جميع إجراءات التنظيف عندما يكون الفرن باردا!

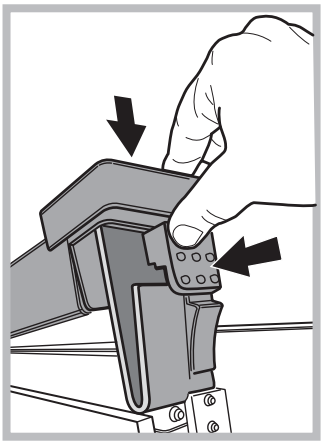
الجـانبي العلـوي وقـم بفـك الجـزء الجـانبي (أنظـر الصورة)

6. فك اللوح الزجاجي، ثم ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُشار إليه في فصل "الصيانة والعناية بالجهاز" ضع الزجاج ثانيًة.

تحذير! لا يجب تشغيل الفرن عند إزالة الزجاج الداخلي للباب!

تحذير! عند إعادة تركيب الزجاج الداخلي للباب، أدخل اللوح الزجاجي بشكل صحيح بحيث لا يتم قلب التحذير المكتوب على اللوح وتسهل قراءته.

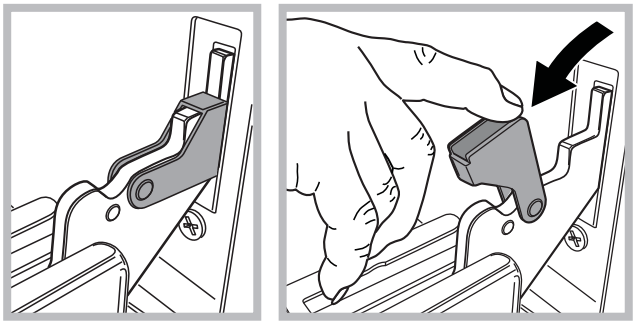
7. ثـم بتركيـب الجـزء الجـانبي ثانيًـة، إذا تـم تركيـب القطعة بطريقة صحيحة سوف تسمع صوت نقرة.
8. أفتح الباب تمامًا.
9. أغلق الأجزاء على شكل U (أنظر الصورة).



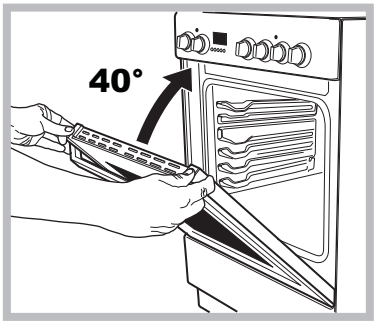
10. والآن يصبح من الممكن غلق الباب بالكامل، لتشغيل الفرن واستخدامه استخدامًا طبيعيًا.

فك وإعادة تركيب باب الفرن:

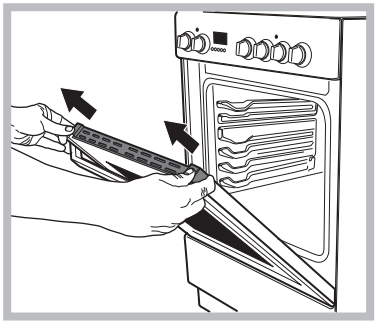
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الوراء (انظر الصورة)



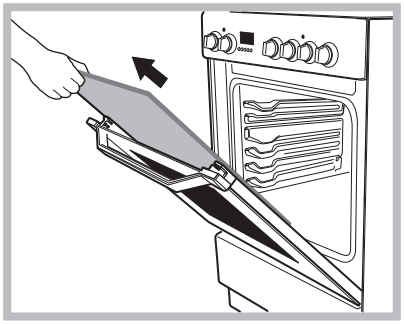
3. الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)



4. أقفل بـاب الفـرن حتـى تسـمع صـوت تعشـيق وحـدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة) (انظر الصورة)



5. أضـغط علـى الـزرين الموضـوعين علـى الجـزء



العناية والصيانة

AR

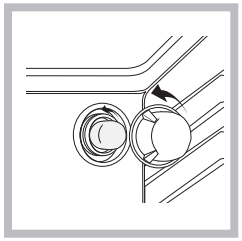
إيقاف تشغيل الجهاز
قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف الجهاز
! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

- نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدّع الزجاج.
- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الآكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.
- يجب إزالة الأتربة والدهون من لوحة التحكم باستخدام أسفنجة غير كاشطة أو قطعة قماش ناعمة.
- يمكن أن تعلو الفولاذ المقاوم للصدأ بقع شوائب الماء إذا تم إبقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. يجب كذلك تجفيف أية بقايا من قطرات الماء.

فحص مطاط الفرن
افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح إنارة الفرن



1. عند فصل الفرن عن شبكة الكهرباء الرئيسية، أزل الغطاء الزجاجي الذي يغطي مقبس المصباح (*أنظر الرسم*).
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مماثل: 230 فولط، 25 واط، كبسولة E 14.
3. أعد الغطاء إلى مكانه وأعد توصيل الفرن بالتزويد الكهربائي.

لا تستخدم لمبة الفرن بغرض وكمصدر إضاءة للغرفة.

تنظيف رف التسخين السيراميكي
! لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الآكلة (مثل المنتجات الموجودة في حاوية رشاشة لتنظيف الشوايات أو الأفران)، مواد إزالة البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجات خشنة الملمس: يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

- يكفي عادة غسل الرف باستخدام إسفنجة رطبة وتجفيفه بلفافة مطبخ ماصّة.
- إذا كان الرف متسخا جزئيا، امسحه بواسطة منتج لتنظيف السيراميك الزجاجي، ثم اشطفه جيدا وجففه تماما.
- لإزالة الأوساخ المستعصية الأخرى، استخدم مكشطة ملائمة (لا تكون مرفقة بالجهاز). أزل الانسكابات بأسرع وقت ممكن، ولا تنتظر حتى يبرد الرف وذلك لتحاشي تصلب المواد. يمكنك الحصول على نتائج ممتازة باستخدام اسفنجة فولاذية مقاومة للصدأ - مصممة خصيصا لتنظيف مسطحات السيراميك الزجاجية - حيث قد تم نقعها بالماء والصابون.
- إذا انسكبت مواد بلاستيكية أو تحتوي على السكر عن طريق الصدفة على الرف، أزلها فورا بواسطة كاشطة، بينما ما زال المسطح ساخنا.
- بعد التنظيف، يمكن الاعتناء بالرف بواسطة منتج صيانة واقي: الشريط الخفي المزود بهذا الجهاز سيحمي المسطح من التنقيط خلال الطهي. يجب إنجاز الصيانة هذه بينما يكون الجهاز دافئا (ليس ساخنا) أو باردا.
- تذكر دائما شطف الجهاز جيدا بالماء النظيف ثم تجفيفه بشكل تام: يمكن للفضلات أن تكون طبقة صلبة خلال عمليات الطهي اللاحقة.

منظفات رف التسخين السيراميكي	متاح من
كاشطة النوافذ وكاشطات النصل	متاجر DIY
نصال بديلة	متاجر DIY والأسواق الكبيرة والكيمائيين
كولولونيتا هوب برايت هوب كلين سويس كلينر	بوتس والمتاجر التعاونية والمتاجر العامة ومحال شركة الكهرباء الإقليمية والأسواق الكبيرة

المساعدة
الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- طراز الجهاز (.Mod).
- الرقم التسلسلي (S/N).

هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز و/أو على العبوة.

وسائل حذر ونصائح

INDESIT

AR

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية.
يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- **هذه التعليمات تنطبق فقط على الدول التي تظهر رموزها في الدليل وعلى لوحة الرقم التسلسلي.**
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة.
- كراسة التعليمات مرفقة بالجهاز من الصنف 1 (المنفرد) أو الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (الموضوع بين خزانتين).
- **عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، تسبح عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن ساخنة جدا. تأكد من عدم ملامستها وابعد الأطفال عنها.**
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوءة ولعزل الحرارة منعا باتا.
- لا تضع الأواني غير الثابتة أو المشوهة على صفيحة التسخين الكهربائية؛ وذلك لتحاشي الانسكابات. ضعها على الرف بينما تكون المقابض متجهة نحو مركز الجهاز.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجه منه.
- لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (مثل الكحول، البترول وما شابه ذلك) بجانب الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في حجرة التخزين السفلية أو في الفرن ذاته. إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
- يمكن لأسطح الجهاز الداخلية (إن وجدت) أن تصبح ساخنة.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بوضع '0' عند عدم استخدام الجهاز.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- إذا تعطّل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.
- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تنص التوجيهات الأوروبية EC/2002/96 المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية التالفة (WEEE) على أنه يجب عدم التخلص من الأجهزة البيتية عن طريق دورة النفايات البلدية الصلبة. يتوجب جمع الأجهزة التالفة على انفراد بهدف تقليل كلفة إعادة استخدام المعادن الموجودة داخل الجهاز وتصنيعها، بينما يتم تحاشي الأضرار الممكنة للغلاف الجوي والصحة العامة. صندوق القمامة المشار إليه بعلامة 'إكس' على كافة المنتجات هو لتذكير المالك بوجوب الجمع المنفرد للقمامة.
يجب جمع الأجهزة التالفة من قبل خدمة جمع القمامة العامة، وأخذها إلى مناطق جمع ملائمة في المنطقة أو، إذا سمحت بذلك القوانين الوطنية، يمكن إعادتها إلى التجار كجزء من صفقة تبادل عند شراء جهاز جديد.
كل المصنعين الكبار للأجهزة المنزلية يشاركون في إنشاء وتنظيم شبكات لجمع الأجهزة القديمة وغير المستخدمة والتخلص منها.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- يمكنك المساعدة في تقليل القمة القصوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح.
- ابق باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام أسلوب الشواء والشواء المزدوج. هذا سيحقق نتائج أفضل بينما يوفر الطاقة (ما يقارب 10%)
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

استخدام الرف الكهربائي

AR

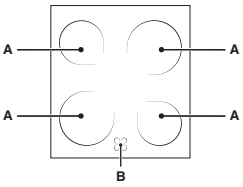
! الغراء الملصق على السدادات يترك آثار تشحيم على الزجاج. قبل استخدام الجهاز، نحن ننصح بإزالة هذه البقايا بواسطة منتج تنظيف غير كاشط. خلال الساعات القليلة الأولى من الاستخدام، ستكون هناك رائحة مطاط وسرعان ما ستختفي.

تشغيل وإيقاف مجالات الطهي

لتشغيل مجال الطهي، قم بلف المفتاح المناسب باتجاه عقارب الساعة.
لإطفاء مجال الطهي، قم بلف المفتاح باتجاه عكس عقارب الساعة حتى الوصول إلى الوضع "0".
إذا كان مصباح لوحة التسخين النشطة مضاءً، فإن هذا يشير إلى أن لوحة تسخين واحدة على الأقل على الرف قد تم تشغيلها.

مجالات الطهي

تم تزويد أرفف التسخين بسخانات كهربائية مشعة. توجد هذه السخانات مدمجة أسفل سطح رف التسخين كمجالات طهي تصبح حمراء أثناء الاستخدام.



أ. مساحة الطهي
ب. مؤشرات التسخين الزائد: يشير إلى أن درجة حرارة منطقة الطهي أعلى من 60 درجة، حتى بعد إطفاء عنصر التسخين ولكنه مازال ساخناً.

مجالات للطهي مع عناصر التسخين
تتكون عناصر التسخين المشعة من عناصر تسخين دائرية. يتحول لونها إلى اللون الأحمر فقط بعد حوالي 10 إلى 20 ثانية من تشغيلها.

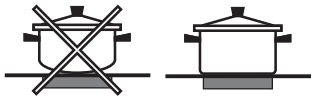
! لا تحدق مباشرة في عناصر التسخين الهالوجين.

قم بلف المقبض المناسب باتجاه عقارب الساعة إلى موضع بين 1 و6.

إعداد	لوحة عادية أو سريعة
0	إيقاف تشغيل
1	طهي الخضروات والسمك
2	طهي البطاطس (باستخدام البخار)، والحساء والحمص والبقوليات
3	استمرار الطهي للكميات الكبيرة من الطعام، حساء مينسرون
4	للشواء (متوسط)
5	للشواء (فوق المتوسط)
6	للتحمير والوصول للغليان في وقت قصير.

نصيحة عملية لاستخدام رف التسخين

- استخدم أواني بقاعدة سميكة ومسطحة لضمان استقرارها على مجال الطهي بشكل تام.



- استخدم دائما الأواني ذات القطر الكبير بما فيه الكفاية لتغطية صفيحة التسخين بشكل كامل، بهدف استخدام كل الحرارة الصادرة.

- تحقق دائما من أن قاعدة الإناء نظيفة وتم تجفيفها بشكل تام: يضمن ذلك استقرارها على مجالات الطهي بشكل كامل، مع امتداد عمر استخدام الأواني ورف التسخين لفترة أطول.
- امتنع عن استخدام إناء الطهي ذاته الذي تم استخدامه لمحارق الغاز: تركيز الاحتراق في محارق الغاز يمكن أن يكون قد أفسد قاعدة الإناء، وسبب له عدم الاستقرار على السطح بشكل صحيح.
- لا تترك أبداً مجال الطهي قيد التشغيل دون وضع إناء الطهي عليه لأن القيام بذلك قد يؤدي لتلف عناصر التسخين.

جدول نصائح الطهي في الفرن

وضع مقبض اختيار البرامج	أطعمة للطهي	الوزن (كيلو غرام)	وضع الطهي رقم الطابق من الاسفل	زمن التسخين البدائي (دقائق)	وضع منظم درجات الحرارة	زمن الطهي (دقائق)
1 فرن ساكن	ديك حبش	1	3	15	200	65-75
	لحم عجل مشوي	1	3	15	200	70-75
	لحم خنزير مشوي	1	3	15	200	70-80
	بسكوت	-	3	15	180	15-20
	كعك	1	3	15	180	30-35
	حلويات	1	3	10	180	35-30
	لزانية	1	3	10	190	40-35
	خروف	1	2	10	180	50-60
	دجاج	1	2-4	10	180	60-75
	زجمبري	1	2	10	180	30-35
	كعك	1	2	10	170	40-50
	بينيه (على طبقتين)	0.5	2-4	10	190	20-25
	بسكوت (على طبقتين)	0.5	2-4	10	180	10-15
	تورتا (على طبقة واحدة)	0.5	2	10	170	15-20
	تورتا (على طبقتين)	1	2-4	10	170	20-25
	تورتا مالحة	1.05	3	15	200	25-30
2 فرن الحلويات	تورته مخمرة	0.5	3	15	160	40-30
	تورته مربى	1	3	15	180	35-40
	تورته فواكة	1	3	15	180	60-50
	كعك	0.5	3	15	160	25-30
3 الفرن من الأعلى	انهاء عملية الطهي	-	4/3	15	220	-
4 الشواية	سمك موسى والحبار	1	4	5	Max	8-10
	سياخ كلماري					
	وجمبري	1	4	5	Max	6-8
	شرائح حيتان	1	4	5	Max	10
	خضروات مشوية	1	4/3	5	Max	10-15
	ستيك عجل	1	4	5	Max	15-20
	كوتوليتا	1	4	5	Max	15-20
	همبورجر	1	4	5	Max	7-10
	زجومبري	1	4	5	Max	15-20
	توست	4 قطع	4	5	Max	2-3

ملاحظة: زمن الطهي المشار له في اللوحة هو زمن تقديري ويمكن تغيير هذا الزمن حسب رغبة الشخص الذي يود القيام بعملية الطهي، عند الطهي على الشواية أو الشواية بمروحة الصينية تضع دائما على الطبقة الأولى من الأسفل

التشغيل والاستخدام

INDESIT

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقا، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوءة جيدا قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلا بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

تشغيل الفرن

1. اختر أسلوب الطهي المرغوب فيه بواسطة إدارة مفتاح الاختيار..
2. اختر درجة الحرارة الموصى بها لأسلوب الطهي أو درجة الحرارة المرغوب بها بواسطة إدارة مفتاح الثرموستات.

يمكنك أن تجد جدول يفصل أساليب الطهي ودرجة الحرارة المقترحة في الجدول الملائم (انظر جدول نصائح الطهي في الفرن).

خلال الطهي من الممكن دائما:

- تغيير أسلوب الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الثرموستات.
- قم بضبط وقت الطهي الإجمالي ووقت نهاية وقت الطهي (انظر أدناه).
- أوقف الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع «0».

! لا تضع أبدا أغراضا في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتحاشي إتلاف طلاء المينا. استخدم الوضع 1 فقط في الفرن عند الطهي باستخدام أسياخ الشواء.

! ضع إناء طهي دائما على الحامل(ات) المزود/ة.

ضوء مؤشر الثرموستات

عندما يضيء، فإن الفرن ينجز عملية التسخين. سينطفئ عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة. في هذه النقطة، سيضيء الضوء وينطفئ بالتناوب، إشارة إلى أن الثرموستات يعمل ويحافظ على درجة الحرارة بمستوى ثابت.

إنارة الفرن

يتم تشغيلها بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع غير الوضع «0». سيبقى مضاء طالما كان الفرن يعمل. عند اختيار في المفتاح، سيتم تشغيل الضوء دون تشغيل أي عنصر من عناصر التسخين.

أساليب الطهي

! يمكن ضبط مستوى درجة الحرارة لكل أساليب الطهي بين 50 درجة مئوية والحد الأقصى، فيما عدا برنامج الشواء، حيث يوصى باستخدام مستوى الطاقة الأقصى له.

نمط الفرن الساكن

سيتم تشغيل كل من عناصر التسخين العليا والسفلى. عند استخدام هذا الأسلوب التقليدي من الطهي، يوصى باستخدام حامل طهي واحد فقط. إذا تم استخدام أكثر من حامل طهي واحد، سيتم توزيع الحرارة بشكل غير موحّد.

نمطالفرن السفلي

يتم تشغيل عنصر التسخين السفلي. يوصى بهذا الوضع لإكمال طهي الأطباق (في صينيات طهي)، التي كان قد تم طهي وجهها ولكنها تحتاج إلى المزيد من الطهي في وسطها، أو المحليات المغطاه بالفواكه أو المربى، التي تحتاج فقط إلى لون معتدل على وجهها. يجب الملاحظة أن هذا الأسلوب لا يسمح بالوصول إلى درجة الحرارة القصوى داخل الفرن (250 درجة مئوية) ولذلك فلا يوصى بطهي الطعام باستخدام هذا الإعداد فقط، إلا إذا كنت تخبز الكعك (الذي يجب خبزه بدرجة حرارة 180 درجة مئوية أو أقل).

نمط الشواء

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشاوي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ.

نمط الشواء المزدوج

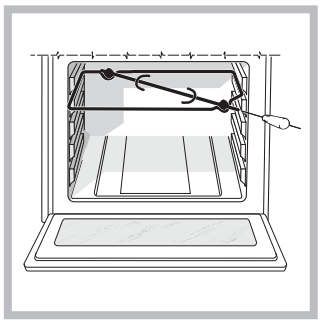
سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي والمشواة. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة وجه عالية: شرائح لحم البقر، لحم العجل، الأضلاع، الستيك، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه...

! أساليب الطهي الشواء والشواء المزدوج يجب إنجازها بينما يكون باب الفرن مغلقا.

ساعة التوقيت*

لتشغيل ساعة التوقيت نفّذ ما يلي:

1. أدر مفتاح ساعة التوقيت باتجاه حركة عقارب الساعة ↻ لدورة كاملة تقريبا لضبط الجرس.
2. أدر مفتاح ساعة التوقيت بعكس اتجاه حركة عقارب ↺ لضبط مدة الوقت المطلوبة..



لتشغيل المشواة (انظر الرسم) اتبع ما يلي:

1. ضع صينية التنقيط بالوضع 1.
2. ضع داعم المشواة بالوضع 4 وأدخل السيخ في الشق المزود في اللوحة الخلفية من الفرن.
3. قم بتشغيل الوظيفة بواسطة الضغط على زر

الحجرة السفلية

! لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الحجرة السفلية من الفرن.

نصائح طهي عملية

! في أسلوب طهي الشواء، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (السمن و/أو الشحوم)

الشواء

- أدخل الحامل بالوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الحامل.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين الأعلى بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

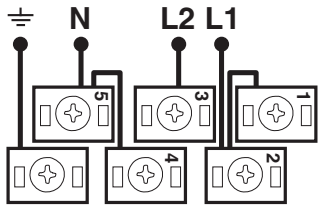
البيتزا

- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط لأنها تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي.
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

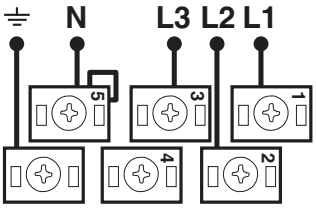
* متوفر في طرازات معينة فقط

AR

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



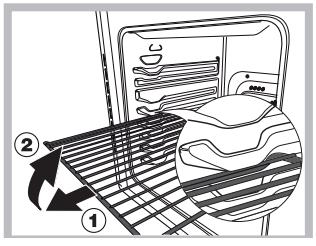
- ثبت كبل التزويد في مكانه بواسطة الكبشة واغلق غطاء اللوحة النهائية.

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركب شمعة إشعال معيارية بما يتلاءم مع الجهد المشار إليه على اللوحة الموجودة على الجهاز.
يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد أن يكون مموضعا بحيث لا يتعرض لدرجات الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية في أي نقطة.

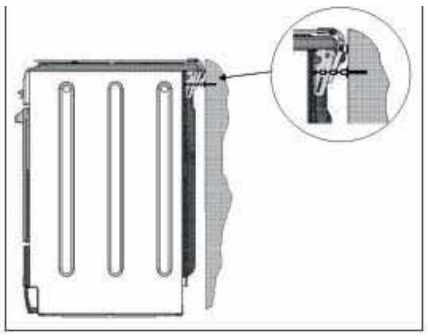
قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:
- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تذعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فنيّ مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات التمديد أو المقابس المتعددة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.
! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.
! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل تقني مؤهل فقط.
! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.



مإظنب نرفلا ديوزت مت ! هيبنت اهجارخإب حمسي تاكبشلل فاقيإ (1) .نرفلا نم جرخت نأ نودب يفكي لماكلاب تاكبشلا جارخإل بناجلا نم اهكاسمإ عم اهعفر يف حضوم وه امك ،اهبحسو يمامألا لكشلا(2).

طوقس نم أجل عدم السقوط من العرضي للجهاز، على سبيل المثال عندما يحاول طفل تسلق باب الفرن، فإنه يجب تركيب سلسة التأمين المرفقة!
تم تزويد مقود الطهي بسلسة تأمين يجب تركيبها بواسطة مسمار براغي (غير مرفق مع مقود الطهي) في الجدار الذي يقع خلف الجهاز بنفس طول السلسلة المرفقة مع الجهاز.
قم باختيار مسمار البراغي ومنيم المسمار حسب نوع المادة المكونة للجدار الذي يقع خلف الجهاز. وإذا كان قطر رأس المسمار أصغر من 9 ملم، فيجب استخدام فلكة. ويتطلب الجدار الخرساني مسمار براغي بقطر 8 ملم وبطول 60 ملم على الأقل.
تأكد من تثبيت السلسلة في الحائط الذي يقع خلف مقود الطهي بإحكام وتوازن مشدود بحيث يكون في وضع مستوٍ إلى الجدار وه امك في وضع التثبيت.



البيانات التقنية	
أبعاد الفرن (الارتفاع×العرض×العمق)	32x43,5x40 سم
السعة	65 لتر
مقاييس مفيدة خاصة بكابينة الفرن	العرض 42 سم العمق 44 سم الارتفاع 8,5 سم
فولطية وتردد مصدر تزويد الطاقة	راجع لوحة البيانات
لوح التسخين الكهربائي **الأمامي الأيسر** **الخلفي الأيسر** **الخلفي الأيمن** **الأمامي الأيمن** **الحد الأقصى لامتصاص لوح التسخين الكهربائي**	 1700 واط 1200 واط 2300 واط 1200 واط 6400 واط
لوحة الطاقة	توجيهات 2002/40/EC على لوحة بيانات الأفران الكهربائية. Standard EN 50304 استهلاك الطاقة للحمل الحراري الطبيعي - نمط الإحماء النمط التقليدي؛ استهلاك الطاقة المصرّح به لمستوى الحمل الحراري الاضطراري-أسلوب التسخين - نمط الإحماء: مروحة مساعدة
	إرشادات الاتحاد الأوروبي: 2006/95/EC بتاريخ 12/12/06 (فولطية منخفضة)، والتعديلات اللاحقة - 04/108/EC بتاريخ 15/12/04 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة - 93/68/EEC بتاريخ 22/7/93 والتعديلات اللاحقة- 2002/96/EC.

التركيب

AR

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالتركيب الآمن وتشغيل الجهاز.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. تأكد من إرفاق هذه التعليمات عند بيع الجهاز، منحه لآخرين أو نقله.

! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة.

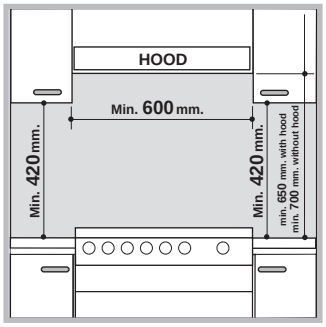
! يجب إنجاز أي ضبط أو صيانة ضروريين بعد فصل الجهاز عن تزويد الطاقة الكهربائية.

تحديد الموضع والارتفاع

! من الممكن تركيب الجهاز إلى جانب خزانة لا يتعدى ارتفاعها سطح رف التسخين.

! تأكد من أن الحائط الذي يلامس الجهة الخلفية من الجهاز، مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (درجة حرارة 90 مئوية)

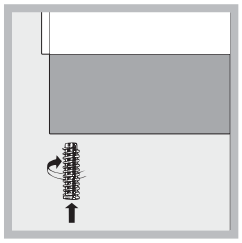
لتركيب الجهاز بشكل صحيح:
- ركبه في المطبخ، في غرفة الطعام أو في غرفة النوم (ليس في الحمام).
- إذا كان رف التسخين أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على بعد لا يقل عن 002 ملم عنها.



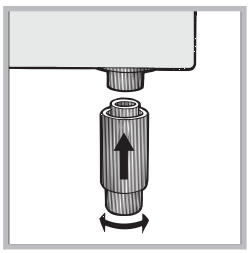
- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزانة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 024 ملم بين هذه الخزانة والجهة العليا من رف التسخين.. على هذه المسافة أن تزيد إلى 007 ملم في حال كانت خزائن الحائط سريعة الاشتعال (أنظر الرسم).

- لا تقم بوضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 002 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

تحديد الارتفاع



إذا اقتضت الحاجة تحديد ارتفاع الجهاز، أدر لولب الرجل القابلة للمعايرة* في المواضع المزوّدة في كل زاوية من قاعدة الطباخ (أنظر الرسم).

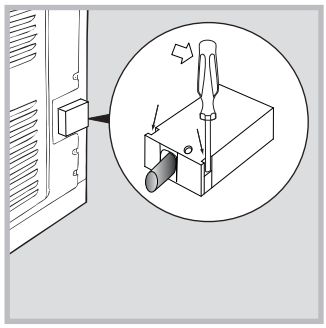


تدخل الأرجل* المزودة بالجهاز داخل الشقوق في الجهة السفلى من قاعدة الطباخ.

التوصيلات الكهربائية

ملاءمة كبل تزويد الطاقة

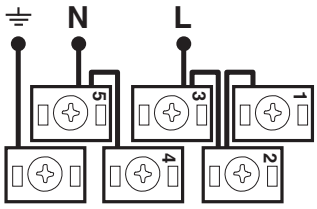
فتح اللوحة النهائية:
- باستخدام مفك، فك الألسنة الجانبية الخاصة بغطاء اللحة النهائية؛
- افتح غطاء اللوحة النهائية بواسطة سحبه.



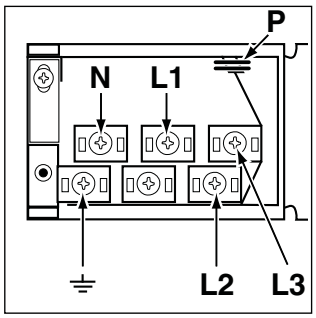
لتركيب الكبل، نفّذ ما يلي:
- فك برغي كبشة السلك وبراغي التوصيل

! الجسور معدة من قبل المصنع لتوصيل فازا واحدة من 230 فولط (أنظر الرسم).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- لإنجاز التوصيلات الكهربائية المبينة في الرسم، الجسرين الموضوعين في العلبة (انظر الرسم - راجع "**P**")



تعليمات السلامة والأمان

- تحذير: يشكل الطهي غير المراقب على الموقد باستخدام دهن أو زيت مصدر خطورة ومن الممكن أن يتسبب في حريق.
لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء، ولكن أوقف تشغيل الجهاز وغطي اللهب بغطاء أو بطانية مضادة للحريق على سبيل المثال.
تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين المواد على أسطح الطهي
- تحذير: في حالة حدوث كسور في سطح الطهي، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب حدوث صدمة كهربائية.
- قد تصبح الأجسام المعدنية كالسكاكين والشوك والملاعق والأغطية ساخنة عند وضعها على سطح الموقد لذا لا ينبغي وضعها عليه.
- تحذير: يجب إزالة أي تسرب للسوائل من الغطاء قبل الفتح. كما ينبغي ترك سطح الموقد ليبرد قبل إغلاق الغطاء.
- بعد الاستخدام، أوقف تشغيل الموقد بواسطة مفتاح التحكم ولا تعتمد على كاشف أوعية الطهي.
- الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- يجب توخي الحذر عند لمس الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم اقتراب الأطفال أقل من 8 سنوات من الجهاز ما لم يكن هناك إشراف مستمر.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات وما فوق وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والحسية والعقلية المحدودة أو عديمي الخبرة والمعرفة بالجهاز فقط في حالة مراقبتهم أو تزويدهم بمعلومات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وتفهم المخاطر المترتبة على ذلك. لا يجب عبث الأطفال بالجهاز. لا يجب قيام الأطفال بأي عمليات تنظيف أو صيانة دون رقابة.
- يصبح الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر عند لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- تحذير: تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. فيجب إبقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز.
- لا تستخدم منظفات كاشطة قوية أو مكاشط معدنية حادة لتنظيف باب الفرن الزجاجي حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح، والذي قد يؤدي بدوره إلى كسر الزجاج.
- لا تستخدم منظف بخار عند تنظيف الجهاز.
- تحذير: تأكد من أن الجهاز مغلق قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمات كهربائية.
- لم يتم تصميم الجهاز ليعمل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.