



ZBM 3399 / ZBM 6699

*instruction manual / руководство по эксплуатации / bedienungsanleitung / manuale d'uso*



<b>DE</b>	<b>Bedienungsanleitung.....</b>	<b>2</b>
<b>GB</b>	<b>Instruction booklet.....</b>	<b>37</b>
<b>RUS</b>	<b>Руководство по эксплуатации .....</b>	<b>70</b>
<b>IT</b>	<b>Libretto istruzioni.....</b>	<b>105</b>

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## UMWELTSCHUTZ



### ENTSORGEN DER VERPACKUNG

Sortieren Sie die Verpackung gemäß den verschiedenen Materialien (Kartonträger, Polystyrol usw.) und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Altmaterial/Müll.

Dieses Gerät erfüllt folgende Richtlinien:

- 2014/35/EU „Niederspannungsrichtlinie“.
- 2014/30/EU „Richtlinie für Elektromagnetische Störungen“.
- 2016/426/EU „Richtlinie für gasbetriebene Geräte“
- 89/109/EEC „Richtlinie für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen“
- Darüber hinaus erfüllen die oben genannten Richtlinien die Richtlinie 93/68/EEC.
- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Normen installiert werden, und es darf nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden. Lesen Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts sorgfältig die Benutzerinformationen durch.
- Dieses Haushaltsgerät wurde für das Kochen konzipiert und darf aus diesem Grund ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden.

### SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE,

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch dieses Geräts alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für den späteren Gebrauch.

- Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potenzielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.

### GARANTIE

Ihr neues Gerät hat eine Garantie.

Das Garantiezertifikat ist hier angehängt. Sollte es fehlen, bitten Sie den Händler um ein neues und geben Sie Kaufdatum, Modell und Typenschildnummer an, die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden (Abb. 10B★).

Bewahren Sie das für Sie bestimmte Teil auf und zeigen Sie es bei Bedarf dem Kundendienst zusammen mit dem Kaufbeleg.

Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, ist der Kundendienst gezwungen, Ihnen sämtliche Kosten für alle Reparaturen in Rechnung zu stellen.

Sie finden die Original-Ersatzteile nur bei unserem Kundendienst und den autorisierten Ersatzteil-Kundendienstzentren.

### TECHNISCHER KUNDENDIENST

Dieses Gerät wurde im Werk geprüft und von Fachpersonal so eingestellt, dass es die optimale Leistung bringt.

Daher muss jede Reparatur oder jede Einstellung, die anschließend erfolgt, mit der größten Sorgfalt und Aufmerksamkeit ausgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, stets das Verkaufszentrum oder unseren nächst gelegenen Kundenservice zu kontaktieren. Bitte geben Sie dabei stets die Art der Störung und das Gerätemodell an.

## EMPFEHLUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN

### ACHTUNG

Bei der Benutzung eines Gasherds entsteht Hitze und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist. Daher muss die Küche unbedingt gut belüftet werden: alle natürlichen Belüftungsöffnungen müssen stets offen sein, oder Sie installieren eine mechanische Belüftungsvorrichtung (Abzugshaube).

Wird das Gerät längere Zeit am Stück verwendet, ist eine zusätzliche Belüftung erforderlich, beispielsweise das Öffnen eines Fensters, oder eine weitere effektive Belüftung, zum Beispiel das Höherstellen der Abzugsstufe der Abzugshaube, sofern vorhanden.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Gasverteilungsbedingungen (die Art des Gases und der Gasdruck) mit der Einstellung Ihres Geräts kompatibel sind.

- Der Griff der Backofentür darf keinesfalls zum Transportieren des Geräts verwendet werden, auch nicht dazu, es aus der Verpackung zu nehmen.
- Vor der Benutzung des Geräts müssen unbedingt alle Kunststoff-Folien entfernt werden, die sich an einigen Teilen des Geräts befinden (Verkleidung, Edelstahlteile usw.)
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung als Raumheizung geeignet.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, empfehlen wir **das Gerät vom tromnetz zu nehmen und den allgemeinen Gashahn zu schließen.**

### BEI EINEM BRAND

- Schließen Sie bei einem Brand **sofort das Hauptventil der Gasleitung, schalten Sie den Hauptstrom aus und gießen Sie keinesfalls** Wasser auf in Brand geratenes Öl.
- Lagern Sie keine brennbaren Produkte oder Sprühdosen in der Nähe der Brenner und benutzen Sie keine Sprühdosen in ihrer Nähe.

### FÜR IHRE SICHERHEIT UND DIE IHRER KINDER.

- Lagern Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, über oder neben dem Gerät.
- Halten Sie Kinder weit genug vom Gerät entfernt: vergessen Sie nicht, dass einige Geräteteile und Töpfe und Pfannen sehr heiß und daher gefährlich beim Gebrauch werden. Lassen Sie stets alles immer erst ausreichend abkühlen.
- Um ein unbeabsichtigtes Herunterfallen zu vermeiden, müssen die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Rückseite des Herds gerichtet sein; sie dürfen nicht zu anderen Brennern oder in Richtung Tür zeigen.
- Tragen Sie beim Kochen keine Kleider mit großen, offenen und brennbaren Ärmeln; bei einem Brand kann dies zu schweren Verletzungen führen.

**Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden. Kleinere Kinder müssen sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.**

## WARNUNG – BACKOFEN

Wenn der Backofen oder der Grill in Benutzung sind, können zugängliche Teile sehr heiß werden. Kinder müssen dabei unbedingt weit entfernt vom Gerät gehalten werden.

- Garen Sie niemals Speisen auf dem unteren Boden des Backofens.
- Bei unachtsamer Benutzung in der Nähe der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr.
- Kinder dürfen sich nicht auf die Backofentür setzen oder damit spielen. Die aufgeklappte Backofentür darf nicht als Tritt zum Erreichen höher gelegener Küchenschränke genutzt werden.

## UNTERE SCHUBLADE

In der unteren Schublade (unterhalb des Herds) dürfen keine brennbaren Materialien oder Gegenstände aus Kunststoff gelagert werden.

## FÜR GERÄTE MIT GLASABDECKUNG

Bei der Benutzung des Geräts darf die Glasabdeckung keinen Topf berühren. Nach dem Gebrauch darf die Glasabdeckung niemals geschlossen werden

# GEBRAUCH DES KOCHFELDS

## BENUTZUNG DER GASBRENNER

Folgende Symbole befinden sich auf dem Bedienfeld neben jedem Knopf:


- Schwarzer Kreis ● Gas aus
- Große Flamme  kleine Einstellung
- Kleine Flamme  Mindesteinstellung

Die kleinste Stellung befindet sich am Ende, wenn der Knopf ganz nach links gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Alle Betriebsstellungen müssen zwischen den Positionen max. und min. gewählt werden, aber niemals zwischen den Positionen max. und aus.

## ENTZÜNDUNG VON HAND

Zum Entzünden eines Brenners halten Sie ein Streichholz daran, drücken den entsprechenden Knopf zum ausgewählten Brenner und drehen den Knopf nach links in die max. Position.

## ELEKTRISCHE ZÜNDUNG (je nach Modell)

Zum Entzünden eines Brenners drücken Sie den entsprechenden Knopf zum ausgewählten Brenner und drehen den Knopf nach links in die max. Position. Gleichzeitig drücken Sie die elektrische Zündtaste auf dem Bedienfeld, die mit dem Symbol  (Abb. 1A) markiert ist.

Wenn kein elektrischer Strom vorhanden ist, kann der Brenner auch mit einem Streichholz entzündet werden.

## AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ZÜNDUNG

### (je nach Modell)

Zum Entzünden eines Brenners drücken Sie den entsprechenden Knopf zum ausgewählten Brenner und drehen den Knopf nach links in die max. Position. Durch längeres Drücken des Knopfs startet die Zündautomatik des Brenners.

Wenn kein elektrischer Strom vorhanden ist, kann der Brenner auch mit einem Streichholz entzündet werden.

## GERÄTE MIT SICHERHEITSVENTIL

### (je nach Modell)

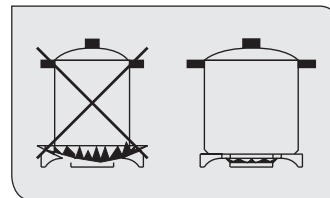
Befolgen Sie den oben beschriebenen Vorgang zum Entzünden der Brenner. In diesem Fall muss der Knopf allerdings, nachdem er in die Öffnungsstellung gedreht wurde, 10 Sekunden lang gedrückt werden.

Sollte die Brennerflamme aus irgend einem Grund ausgehen, schließt das Sicherheitsventil die Gasversorgung zu dem betreffenden Brenner automatisch.

## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Der Durchmesser des Topfbodens sollte gleich groß sein wie die Größe des Brenners. Die Brennerflamme darf niemals über den Pfannen- oder Topfbodenrand schlagen.
- Es dürfen nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwendet werden.
- Benutzen Sie wenn möglich immer einen Deckel beim Kochen. Dann sparen Sie Energie.

- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit so wenig Wasser wie möglich, um die Garzeit zu verkürzen.



BRENNER	TÖPFE/PFANNEN	
	Ø Mindest-durchmesser	Ø Höchst-durchmesser
SCHNELLBRENNER	180 mm	220 mm
GARBRENNER	120 mm	200 mm
KLEINER BRENNER	80 mm	160 mm
TRIPLE-CROWN-BRENNER	220 mm	260 mm

# GLASKERAMIK-KOCHFELD

Die Herdoberfläche ist mit Kochbereichen mit verschiedenen Durchmessern und Leistungen ausgestattet. Die Positionen sind eindeutig gekennzeichnet. Das Heizen erfolgt nur innerhalb der Durchmesser, die auf der Herdoberfläche markiert sind.

Es ist wichtig, dass für effizientes Kochen und Energiesparen nur geeignetes Kochgeschirr verwendet wird.

Kochgeschirr mit rauen Böden darf nicht verwendet werden, da sie das Glaskeramik-Kochfeld zerkratzen können. Stellen Sie sicher, dass alle Böden der Töpfe und Pfannen vor der Verwendung sauber und trocken sind.

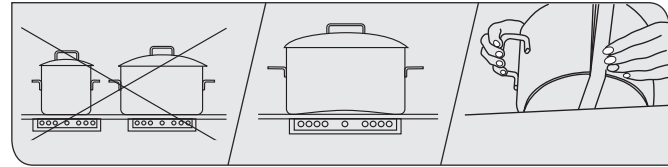
Töpfe und Pfannen müssen den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben, auf die sie gestellt werden.

Im kalten Zustand müssen die Böden der Töpfe und Pfannen leicht konkav sein, denn sie weiten sich bei Hitzezufuhr aus und liegen dann flach auf der Oberfläche des Kochfelds. So wird die Hitze am besten übertragen.

Die beste Stärke für die Böden der Töpfe und Pfannen beträgt 2-3 mm bei emailliertem Stahl, und 4-6 mm bei Edelstahl mit Sandwichböden. Es ist ganz einfach, zu prüfen, ob die Böden der Töpfe und Pfannen die richtige Form (im kalten Zustand) haben.

Lehnen Sie die Mitte des Bodens in einem Winkel an eine gerade Tischkante und legen Sie einige Streifen Druckerpapier dazwischen.

Für emailliertes Kochgeschirr aus Stahl sind als Richtlinie fünf bis zehn Blatt Papier richtig, und für Kochgeschirr aus Edelstahl zwei bis fünf Streifen Papier (die höhere Zahl gilt für Töpfe und Pfannen mit größerem Durchmesser).



Diese Regeln sind sehr wichtig. Werden sie nicht befolgt, kommt es zu einem großen Hitze- und Energieverlust, und die Hitze wird nicht von dem Kochgeschirr aufgenommen, sondern verteilt sich auf dem Kochfeld, dem Rahmen und den umgebenden Küchenschränken.

## Benutzung des Kochfelds

Bei den ersten paar Malen, wenn das Kochfeld benutzt wird, kann es ein wenig „nach neu“ und wie verbrannt riechen. Diese Gerüche verschwinden vollständig nach wiederholtem Gebrauch. Jeder Kochbereich hat einen Wählknopf am Bedienfeld für die Einstellung der verschiedenen Temperaturstufen.

Für normale Garvorgänge setzen Sie das Kochgeschirr auf den gewünschten Bereich des Kochfelds und stellen den Knopf auf maximale Hitze.

Eine Warnleuchte auf dem Bedienfeld zeigt an, ob der Kochbereich einoder ausgeschaltet ist.

Einige der Herdoberflächen verfügen über eine Anzeigeleuchte zwischen den beiden vorderen Kochbereichen, die aufleuchtet, wenn ein oder mehrere Kochbereiche eine Temperatur über 60 °C erreichen.

Diese Anzeigeleuchte erlischt, wenn die Temperatur dieser Kochbereiche unter 60 °C sinkt.

Nach einigen Minuten, wenn der Topfinhalt kocht, drehen Sie den Knopf auf eine niedrigere Stellung, je nach der Menge im Topf, so dass nichts überlaufen oder heraus spritzen kann und Sie keine Wärme vergeuden.

### WICHTIG

**Achten Sie stets sorgfältig auf die Sicherheit von Kindern beim Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld.**

### ACHTUNG

**Obwohl die Kochfeldoberfläche durchaus robust ist, kann sie dennoch brechen und beschädigt werden, besonders dann, wenn spitze oder schwere Gegenstände mit einer gewissen Kraft darauf fallen.**

**Das Kochfeld darf nicht benutzt werden, wenn die Oberfläche gebrochen oder gesprungen ist: kontaktieren Sie sofort den Kundendienst.**

### KOCHBEREICHE (je nach Modell)

Der Kochbereich wird über einen Stromwender gesteuert.

Drehen Sie zum Einschalten der Kochzone den Knopf auf Position 1 (Abb. 1).

### KOCHBEREICHE MIT ENERGIEREGLER

Der Kochbereich wird über einen Energieregler gesteuert.

Um den Kreis zu aktivieren, drehen Sie den Knopf von 1 auf 11 (Abb. 2).

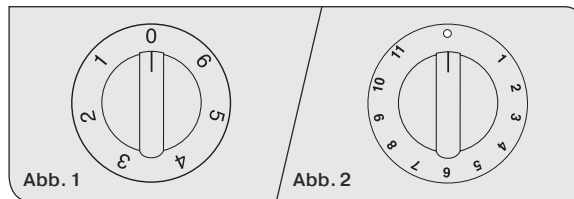


Abb. 1

Abb. 2

### KOCHBEREICHE MIT DOPPELENERGIEREGLER

Der Kochbereich wird über einen Energieregler gesteuert.

- 1) Um den ersten Kreis zu aktivieren, drehen Sie den Knopf von 1 auf 11 (Abb. 3).
- 2) Um den zweiten Kreis zu aktivieren, drehen Sie den Knopf über die Zahl 11 hinaus und dann wieder zurück auf die erforderliche Zahl.

Um wieder in den Einkreisbetrieb zu gelangen, den Knopf auf Null und danach auf die erforderliche Zahl stellen.

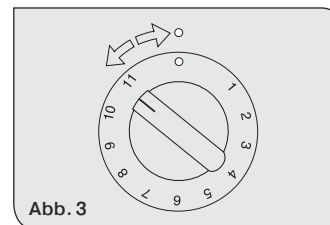


Abb. 3



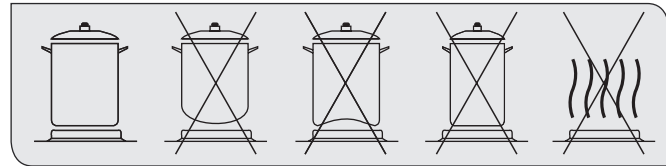
## RICHTLINIENTABELLE

Die aktuellen Einstellungen hängen von Menge und Qualität der Lebensmittel und dem Kochgeschirrtyp ab.

Pos.		Hitzeintensität	Gebrauch
0	0	Aus	
1 - 2	1	Sehr langsam	Zum Schmelzen von Schokolade, Butter etc. Zum Erhitzen kleiner Flüssigkeitsmengen.
3 - 4	2	Niedrig	Zum Erhitzen größerer Flüssigkeitsmengen. Zum langsamen Garen von Sahnesoßen und anderen Soßen.
5 - 6	3	Medium-Niedrig	Zum Auftauen von Tiefkühlkost und zum Garen von Eintöpfen am Siedepunkt oder mit niedrigeren Temperaturen.
7 - 8	4	Medium	Zum Kochen/Garen von Speisen, zum Braten von zartem Fleisch und Fisch.
9 - 10	5	Hoch	Zum scharfen Anbraten von Koteletts und Steaks, für große Fleischsuppen.
11	6	Sehr hoch	Zum Kochen großer Wassermengen und zum Frittieren.

## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Der Durchmesser des Topfbodens sollte gleich groß oder etwas größer sein als die Größe der Elektroplatte. Es darf niemals ein Topf oder eine Pfanne verwendet werden, deren Durchmesser kleiner ist als der der Elektroplatte.
- Es dürfen nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwendet werden.
- Setzen Sie nach Möglichkeit einen Deckel auf das Kochgeschirr, um das Garen mit niedrigerer Hitze zu ermöglichen.
- Kochen Sie Gemüse und Kartoffeln usw. mit so wenig Wasser wie möglich, um die Garzeit zu verkürzen.



## BENUTZUNG DES ELEKTRISCHEN BACKOFENS

Bei den ersten paar Malen, wenn der Backofen benutzt wird, kann es ein wenig „nach neu“ riechen. Dies liegt daran, dass der Klebstoff der Isolierpaneele um den Backofen zum ersten Mal erhitzt werden (**dazu muss der Backofen bei max. Temperatur 30-40 Minuten lang mit geschlossener Backofentür erhitzt werden**).

Dies ist ganz normal, und sollte dies auftreten, warten Sie, bis sich der Rauch aufgelöst hat, bevor Sie die Speise in den Backofen geben.

Der Backofen ist ausgestattet mit: einen Rost zum Garen von Speisen in Backofenformen oder von Speisen, die direkt auf den Rost gesetzt werden; einer Fettpfanne/Abtropfschale zum Garen/Backen von süßen Teilchen, Biskuitteig, Pizzen etc., oder zum Auffangen von Bratensaft und Fett aus Speisen, die direkt auf dem Rost gegart werden.

**Hinweis:** Die folgenden Tabellen enthalten die wichtigsten Punkte zum Garen/Backen einiger der wichtigsten Gerichte. Die empfohlenen Garzeiten in diesen Tabellen sind nur Schätzwerte. Wenn Sie Ihr Rezept einige Male ausprobiert haben, werden sich ganz sicher die Ergebnisse einstellen, die Sie sich wünschen.

### Konventionelle Gar-/Backtabelle

Speise	Temp. °C.	Minuten
<b>Fisch</b>	180-240	je nach Größe
<b>Fleisch</b>		
Rinderbraten	250	30 pro kg.
Kalbsbraten	200-220	30 pro kg.
Hähnchen	200-240	etwa 50
Ente und Gans	220	gemäß Gewicht
Hammelfüße	250	30 pro kg.
Schweinebraten	250	60 pro kg.
Soufflet	200	60 pro kg.
<b>Süße Kuchen (Gebäck)</b>		
Teekuchen	160	50-60
Löffelbiskuit	160	30-50
Mürbeteig	200	15
Blätterteig	250	15
Obstkuchen	200-220	30
Schaumgebäck/Meringen	100	60
Quiche etc.	220	30
4 Teile	120-140	60
süße Teilchen/ herzhafte Brötchen	160-180	45

## Gartabelle Backofen Lüfter

Speise	Temp. °C.	Minuten	Gewicht in kg.
<b>Wichtige Gerichte</b>			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Nudelgerichte aus dem Ofen	200-220	25-30	0,5
Kreolischer Reis	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Fleisch</b>			
Kalbsbraten	160-180	65-90	1-1,2
Schweinebraten	160-170	70-100	1-1,2
Rinderbraten	170-190	40-60	1-1,2
Roastbeef/ Fleischstück	170-180	65-90	1-1,2
Roastbeef-Filet (Englisch)	180-190	40-45	1-1,5
Lammbraten	140-160	100-130	1,5
Brathähnchen	180	70-90	1-1,2
Entenbraten	170-180	100-160	1,5-2
Gänsebraten	160-180	120-160	3-3,5
Truthahnbraten	160-170	160-240	etwa 5
Kaninchenbraten	160-170	80-100	etwa 2
Hasenbraten	170-180	30-50	etwa 2
Fisch	160-180	gemäß Gewicht	

Speise	Temp. °C.	Minuten
<b>Süße Kuchen (Gebäck)</b>		
Obstkuchen	180-200	40-50
Einfacher Sandwichkuchen	160-180	35-45
Biskuitteig/Rührteig	200-220	40-45
Biskuit	200-230	25-35
Johannisbeerkuchen	230-250	30-40
süße Teilchen/herzhafte Brötchen	170-180	40-60
Strudel	160	25-35
Cremeschnitten	180-200	20-30
Apfel-Beignet	180-200	18-25
Löffelbiskuitpudding	170-180	30-40
Löffelbiskuits	150-180	50-60
Toast-Sandwich	230-250	7
Brot	200-220	40

## STATISCHER BACKOFEN

### Der Backofen ist ausgestattet mit:

- einem unteren Heizelement;
- einem oberen Heizelement;

### Backofen-Stromwenderknopf (Abb. 1)

Es ist möglich, eine der folgenden Funktionen durch Drehen des Stromwenderknopfs im Uhrzeigersinn auszuwählen.

#### Hinweis:

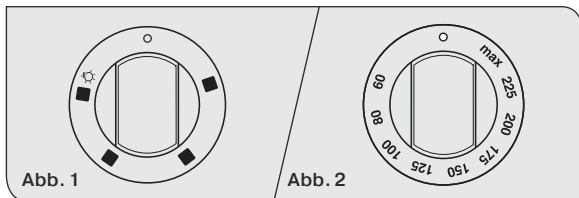
*Alle oben erwähnten Funktionen schalten die Backofeninnenleuchte ein.*

*Vor der Auswahl einer Funktion bitte immer zuerst die Temperatur am Thermostatknopf einstellen.*

### Backofen-Thermostatknopf (Abb. 2).

Um eine Ofentemperatur zwischen 60 °C und MAX °C zu erreichen, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn.

Eine Warnleuchte am Bedienfeld leuchtet, bis die Temperatur erreicht ist; danach blinkt sie.



Wenn Sie den Reglerknopf in diese Position drehen, leuchtet die Leuchte für alle folgenden Vorgänge auf.



### Traditionell mit Ober- und Unterhitze

Das untere und das obere Heizelement arbeiten zusammen. Dies ist die traditionelle Methode, die sich sehr gut für das Garen von Braten, aber auch für das Backen von Biskuitböden, Bratäpfeln und knusprigen Speisen eignet.

Sie erhalten optimale Ergebnisse, wenn Sie auf einem Backblech bei einer Temperatur zwischen 60 °C und MAX °C garen.



### Unteres Heizelement

Diese Funktion ist besonders für das Garen von unten, das Erwärmen von Speisen oder das Sterilisieren (Einkochen) von Gläsern geeignet. Ebenso ist es für Speisen geeignet, die langsam und bei niedriger Hitze schmoren sollen wie Aufläufe.

Diese Funktion kann zwischen 60 und MAX °C verwendet werden.



### Oberes Heizelement

Es ist zum Erwärmen von vorgegarten Speisen geeignet, wenn der Rost in die zweite Einschubebene von oben geschoben wird, oder für das Auftauen von Tiefkühlbackwaren, wenn der Rost in die erste Einschubebene von unten platziert wird.

Diese Funktion kann zwischen 60 und MAX °C verwendet werden.

## Grill (Drehspieß optional )

Für das Grillen und Überbacken/Gratinieren von traditionellen Speisen.

Drehen Sie den Thermostatbedienknopf in die Position 200 °C.

## MULTIFUNKTIONSBACKOFEN

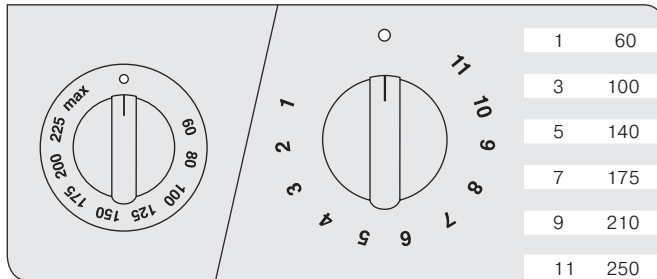
### Der Backofen ist ausgestattet mit:

- einem unteren Heizelement;
- einem oberen Heizelement;
- einem runden Heizelement um den Ventilator.

**Hinweis:** Vor der Auswahl einer Funktion bitte immer zuerst die Temperatur am Thermostatknopf einstellen.

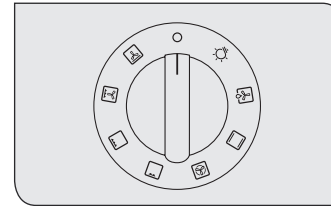
### Thermostatknopf des Backofens

Um eine Ofentemperatur zwischen 60 °C und MAX °C zu erreichen (oder 0 - 11), drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn.



## Backofen-Stromwenderknopf



Je nach Typ des Backofens ist es möglich, eine der folgenden Funktionen durch Drehen des Stromwenderknopfs im Uhrzeigersinn auszuwählen.





**Hinweis:** Alle oben erwähnten Funktionen schalten die Backofeninnenleuchte ein. Eine Warnleuchte am Bedienfeld leuchtet, bis die Temperatur erreicht ist; danach blinkt sie.

**Benutzen Sie den Backofentür stets mit geschlossener Backofentür**

## Benutzung des Backofens

**Hinweis:** Backöfen mit separatem Thermostat und Stromwender. Wenn die Funktionen   verwendet werden, stellen Sie den Thermostatknopf zwischen 180 und 200 °C als maximale Temperatur ein.

## ACHTUNG

Die auf dem Bedienfeld angezeigte Temperatur entspricht nur dann der Temperatur in der Mitte des Backofens, wenn die ausgewählten Funktionen  oder  sind.



Wenn Sie den Reglerknopf in diese Position drehen, leuchtet die Leuchte für alle folgenden Vorgänge auf.



### **Auftauen mit Lüfter**

Die Luft wird bei Raumlufttemperatur im Backofen zum sehr schnellen Auftauen von Speisen ohne Veränderungen des Eiweißes verwendet.



### **Traditionell mit Ober- und Unterhitze**

Das untere und das obere Heizelement arbeiten zusammen. Dies ist die traditionelle Methode, die sich sehr gut für das Garen von Braten, aber auch für das Backen von Biskuitböden, Bratäpfeln und knusprigen Speisen eignet.

Sie erhalten optimale Ergebnisse, wenn Sie auf einem Backblech bei einer Temperatur zwischen 60 °C und MAX °C garen.



### **Backofen-Lüfter**

Der Lüfter und das runde Heizelement arbeiten zusammen. Die heiße Luft, die zwischen 60 und MAX °C einstellbar ist, wird gleichmäßig im Backofen verteilt. Dies ist ideal für das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen (Fleisch, Fisch) ohne Übertragung von Geschmack und Geruch.

Es eignet sich für empfindliche Backwaren.



### **Medium-Grill**

Für das Grillen und Überbacken/Gratinieren von kleinen Mengen traditioneller Speisen geeignet.

Der Thermostatknopf muss auf der max. Stufe stehen.



### **Gesamtgrill**

Für das Grillen und Überbacken/Gratinieren von traditionellen Speisen.

Drehen Sie den Thermostatbedienknopf in die Position 200 °C.



### **Gesamtgrill mit Lüfter**

Die durch das Grillelement erhitzte Luft wird vom Lüfter im Backofen und auf der Speise verteilt.

Wird Gesamtgrill mit Lüfter verwendet, so ersetzt dies perfekt den Drehspieß. Sie können auch perfekte Ergebnisse mit großen Mengen von Geflügel, Würstchen und rotem Fleisch erzielen. Drehen Sie den Thermostatbedienknopf in die Position 200 °C.



### **Unteres Heizelement mit Umluft**

Die durch das untere Heizelement erhitzte Luft wird vom Lüfter im Backofen und auf der Speise verteilt.

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel sterilisieren (einkochen). Diese Funktion kann zwischen 60 und MAX °C verwendet werden

# BENUTZUNG DES GRILLS

Setzen Sie den Rost auf die dritte Einschubebene von unten im Backofen, etwa 12 cm von der Oberfläche entfernt.

Der Benutzer kann die Einschubebenen ändern, je nach den persönlichen Wünschen und je nach Speise.




Der Backofen wird 5 Minuten vor dem Einsetzen der Speise vorgeheizt.

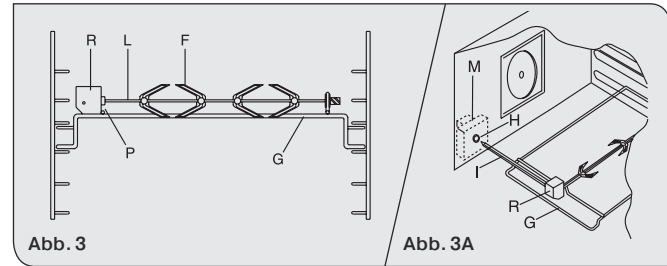
# BENUTZUNG DES DREHSPIESSES (je nach Modell)

## DREHSPIESS mehrfach (optional)

Bitte befolgen Sie die beschriebenen Anweisungen für die Benutzung des Drehspießes.

- Das Hähnchen oder die Fleischwürfel auf den Drehspieß **L** stecken und sicherstellen, dass es/sie fest zwischen den beiden Gabelzinken **F** stecken. Achten Sie darauf, dass das Gewicht gleichmäßig verteilt ist, um eine unnötige Belastung des Getriebes **R** zu vermeiden (Abb. 3).
- Stecken Sie den Drehspieß auf den Halter **G**, nachdem Sie das gegenüber liegende Ende in die Buchse **P** des Getriebes **R** (Abb. 3) eingesetzt haben.
- Setzen Sie den Halter **G** vollständig in den Backofen, so dass die Leiste **I** in die Aufnahme **H** des Drehspießmotors **M** geht (Abb. 3A).
- Setzen Sie die Fettpfanne/Abtropfschale mit etwas Wasser unter den Drehspieß, auf der untersten Stufe
- und tragen Sie zum Herausnehmen des Drehspießes Backofenhandschuhe und ziehen Sie die Auflage **G** in entgegengesetzter Richtung heraus.




Zum Betrieb des Drehspießes drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position  / , oder drücken Sie auf die markierte Taste mit dem Symbol .



## DREHSPIESS einfach

Bitte befolgen Sie die beschriebenen Anweisungen für die Benutzung des Drehspießes.

- Geben Sie die Lebensmittel auf den Drehspieß **L** (siehe Abb. 3 **C**), und klemmen Sie es fest zwischen den beiden Gabelzinken **F** ein. Das Gewicht muss sehr ausgewogen sein, damit der Drehspießmotor **R** nicht unnötig schwer arbeiten muss.
- Setzen Sie den Drehspieß auf den Halter **G**, nachdem Sie das gegenüber liegende Ende in die Öffnung **P** des Motors **R** gesteckt haben.
- Setzen Sie die Fettpfanne/Abtropfschale mit etwas Wasser unter den Drehspieß.
- Starten Sie den Motor **R** und schalten Sie den Griff ein.
- Gehen Sie zum Herausnehmen des Drehspießes umgekehrt vor und tragen Sie unbedingt Backofenhandschuhe.

Zum Betrieb des Drehspießes drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position  / , oder drücken Sie auf die markierte Taste mit dem Symbol .

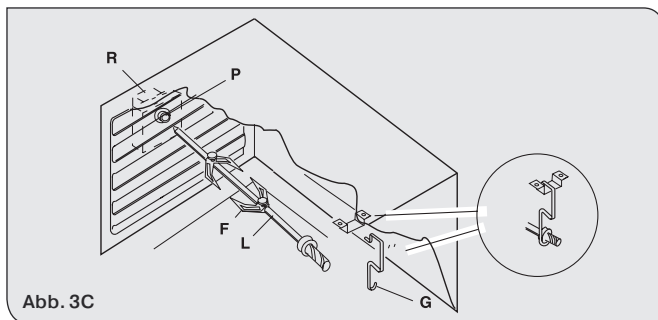
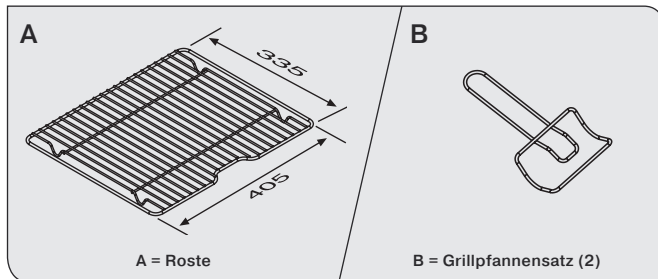


Abb. 3C

**WARNHINWEISE**

**Benutzen Sie keine Roste auf den Einschubebenen, die mit Teleskopführungen ausgestattet sind**

**Garen Sie niemals Speisen auf dem unteren Boden des Backofens.**

**Optionales Backofenzubehö**

A = Roste

B = Grillpfannensatz (2)

## ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DER GERÄTE (je nach modell)

**„LED“ PROGRAMMIERUNG (Abb. 4)****Merkmale**

24-Stunden-Zeituhr mit Automatikprogramm und Timer.

**Funktionen**

Garzeit, Garzeitende, manuelle Position, Uhrzeit, Timer, Einstellung der Zeit bis zu 23 Stunden und 59 Minuten.

**Display**

Anzeige mit 4-Ziffern und 7 Segmenten für Garzeiten und Tageszeit.

Garzeit und manuelle Funktion	= Topfsymbol
Automatikfunktion	= AUTO
Timer	= Glockensymbol



Die Symbole leuchten auf, wenn die entsprechenden Funktionen ausgewählt werden.



### Einstellung

Zum Einstellen die gewünschte Funktion drücken und loslassen, und die Zeit innerhalb von 5 Sekunden mit den + und - Tasten einstellen.

#### + und - Tasten

Mit den + und - Tasten wird die Zeit erhöht oder gesenkt, je nachdem, wie lange die Taste gedrückt wird.

#### Einstellung der Uhrzeit

Von Hand zwei beliebige Tasten gleichzeitig drücken und mit der + und - Taste die gewünschte Zeit einstellen. Alle zuvor eingestellten Programme werden dadurch gelöscht. Die Kontakte werden ausgeschaltet und das Symbol AUTO blinkt.

### Manueller Gebrauch

Durch das Drücken der manuellen Taste werden die Relaiskontakte eingeschaltet, das AUTO Symbol erlischt und das Topfsymbol leuchtet auf. Der manuelle Betrieb kann nur aktiviert werden, nachdem das Automatikprogramm darüber hinaus ist oder fertig ist.

### Automatischer Gebrauch

Drücken Sie die Taste für Garzeit oder Garzeitende, um automatisch von der manuellen in die automatische Funktion umzuschalten.

### Halbautomatischer Gebrauch mit Garzeiteinstellung

Drücken Sie die Garzeit-Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit mit der + oder - Taste ein. Die Symbole AUTO und Garzeit leuchten dauerhaft auf. Das Relais schaltet sich sofort ein. Wenn das Garzeitende der Uhrzeit entspricht, schalten sich Relais und Garzeitsymbol aus, das Akustiksignal ertönt und das Symbol AUTO blinkt.

### Halbautomatischer Gebrauch mit Garzeitende-Einstellung

Die Garzeitende-Taste drücken. Am Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt. Stellen Sie das Garzeitende mit der + Taste ein. Die Symbole AUTO und Garzeit leuchten dauerhaft auf. Die Relaiskontakte werden eingeschaltet. Wenn das Garzeitende der Uhrzeit entspricht, schalten sich Relais und Garzeitsymbol aus. Wenn die Garzeit beendet ist, blinkt das AUTO Symbol, das Akustiksignal ertönt und die Relais- und Garzeittaste werden ausgeschaltet.

### **Automatischer Gebrauch mit Einstellung von Garzeit und Garzeitende**

Drücken Sie die Garzeit-Taste und stellen Sie die Länge der Garzeit mit der + oder - Taste ein. Die Symbole AUTO und Garzeit leuchten dauerhaft auf. Das Relais schaltet sich ein. Durch Drücken der Garzeitende-Taste erscheint das nächste Garzeitende auf dem Display. Stellen Sie das Garzeitende mit der + Taste ein. Relais- und Garzeitsymbol erlöschen. Die Symbole leuchten erneut auf, wenn die Uhrzeit dem Garzeitbeginn entspricht. Wenn die Garzeit beendet ist, blinkt das AUTO Symbol, das Akustiksignal ertönt und die Relais- und Garzeittaste werden ausgeschaltet.

### **Minutenzähler**

Drücken Sie die Minutenzähler-Taste und stellen Sie die Garzeit mit der + oder - Taste ein.

Das Glockensymbol leuchtet auf, wenn der Timer in Betrieb ist. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt das Akustiksignal und das Glockensignal erlischt.

### **Akustiksignal**

Das Akustiksignal beginnt am Ende eines Programms oder am Ende der Minutenzähler-/Timerfunktion und dauert 15 Minuten.

Zum Stoppen des Signals drücken Sie eine beliebige Funktionstaste.

### **Programm starten und prüfen**

Das Programm startet 4 Sekunden nach dem Einstellen.

Das Programm kann jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste geprüft werden.

### **Fehler bei der Einstellung**

Ein Fehler bei der Einstellung erfolgt, wenn die Uhrzeit an der Uhr mit dem Garzeitbeginn und dem Garzeitende zusammenfällt.

Um den Fehler bei der Einstellung zu korrigieren, ändern Sie die Garzeit oder das Garzeitende.

Die Relais schalten sich ab, wenn ein Fehler bei der Einstellung erfolgt ist.

### **Löschen einer Einstellung**


Zum Löschen einer Einstellung drücken Sie die Garzeit-Taste und drücken dann die - Taste, bis auf dem Display 00 00 erscheint.

Ein voreingestelltes Programm löscht daraufhin automatisch die Einstellung.

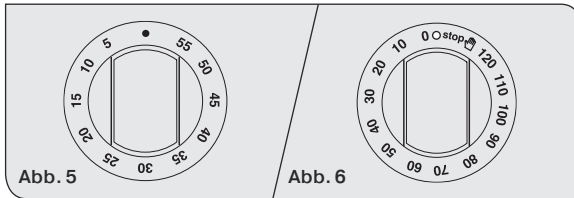
### **TIMER (Abb. 5)**

Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird. Der Timer kann von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden. Ein Akustiksignal informiert Sie, wenn die ausgewählte Zeit abgelaufen ist.

## PROGRAMMIERER MIT GARZEITENDE (Abb. 6)

Für einen manuellen Betrieb des Programmierers drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn zu .

Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Knopfs im Uhrzeigersinn ein. Wählen Sie die Garzeit mit dem entsprechenden Knopf ein (max. 120 Min.). Der Backofen wird automatisch abgeschaltet, wenn die Garzeit abgelaufen ist.



## Analoge Zeituhr (Abb. 6A)

### Uhr einstellen

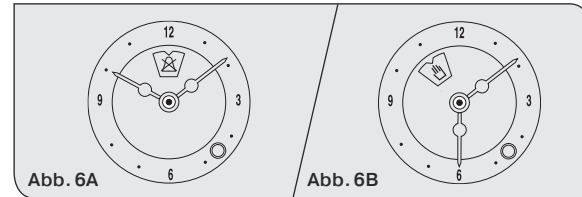
Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

### Einstellung des Alarmprogramms

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, ohne ihn zu drücken.

Am Ende der programmierten Zeit ertönt ein Signal.

Zum Abbrechen des Signals den Knopf auf die Glocke drehen.



## PROGRAMMIERER (Abb. 6B)

### Uhr einstellen


Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

### Einstellung des Timers

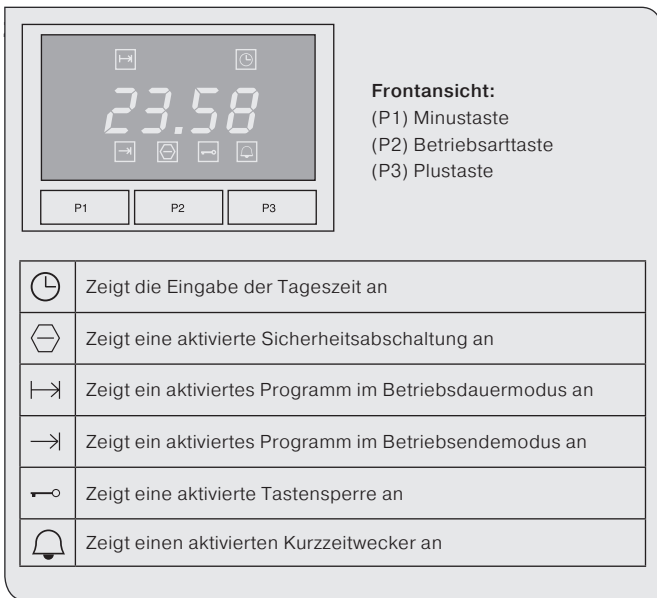
Für einen manuellen Betrieb des Programmierers drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf .

Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Knopfs im Uhrzeigersinn ein.

Wählen Sie die Garzeit mit dem entsprechenden Knopf ein (max. 90 Min.). Der Backofen wird automatisch abgeschaltet, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Dann ertönt ein Akustiksignal.

Zum Abbrechen des Signals den Knopf auf die Glocke  drehen.

## PROGRAMMIERER



### Einstellung der Tageszeit

**Hinweis:** Die Tageszeit kann nur eingestellt werden, wenn sich der Backofen-Wahlschalter in der Position Null befindet! Nachdem Sie Spannung an den Backofen angelegt haben, erscheint 12:00 auf dem Display, und die für die Tageszeit blinkt.

Benutzen der Minus- und Plustasten zum Einstellen der Tageszeit in Minutenschritten.

Die angezeigte Tageszeit verstreicht jetzt auf die Sekunde präzise. Der Timer ist jetzt betriebsbereit und im „manuellen“ Modus.

**Hinweis:** Wenn Sie die Tageszeit bei einem späteren Vorgang einstellen möchten, drücken Sie die Betriebsarttaste, bis die Anzeige für die Tageszeit blinkt. Gehen Sie dann wie oben beschrieben vor.

### Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Einstellbereich des Kurzzeitweckers geht von 0:00 bis 23:59. Drücken Sie die Betriebsarttaste, bis die „“ Anzeige für den Kurzzeitwecker blinkt.

**Hinweis:** Wenn innerhalb der nächsten 5 Sekunden keine Eingabe erfolgt, kehrt der Timer in die Anzeige der Tageszeit zurück. Benutzen Sie die Plus- und Minustasten zum Einstellen der gewünschten Zeitdauer in Schritten zu je 1 Minute nach der Bestätigung mit der Betriebsarttaste. Dann erscheint die Tageszeit erneut auf dem Display. Die „“ Anzeige für den Kurzzeitwecker wird auf dem Display angeleuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (.. ..) (d.h. nach zwei Signalen erfolgt eine Pause).

Auf dem Display blinkt die „“ Anzeige. Das Signal endet automatisch nach ca. 1 Minute, während die „“ Anzeige weiter blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den aktuellen Modus zu verlassen.

Sie können auch das Signal für das Zeitende manuell stoppen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

### **Einstellung des Garprogramms > Betriebsdauer**

Mit diesem Programm können Sie über das Relais des Timers den Backofen auf für eine voreingestellte Zeitdauer einschalten.

**Hinweis:** Die Betriebsdauer kann nur eingestellt werden, wenn sich der Backofen-Wahlschalter in der Position Null befindet! Bitte beachten Sie auch, dass alle Eingaben gelöscht werden, wenn Sie den Backofen- Wahlschalter in die Position Null stellen, während ein Garprogramm aktiv ist!

Der Einstellbereich der Zeitdauer geht von 0:00 bis 23:59. Gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie die Betriebsarttaste, bis die „|→“ Anzeige für die Betriebsdauer blinkt. Am Display wird anstelle der Tageszeit „0:00“ angezeigt.

**Hinweis:** Wenn innerhalb der nächsten 5 Sekunden keine Eingabe erfolgt, kehrt der Timer in die Anzeige der Tageszeit zurück.

Benutzen Sie die Minus- und Plus-taste zum Einstellen der gewünschten Zeitdauer in Schritten zu je 1 Minute. Die „|→“ Anzeige für die Betriebsdauer leuchtet auf.

Sie können die Eingabe auch mit der Betriebsarttaste bestätigen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (... ..) (d.h. nach vier Signalen erfolgt eine Pause). Der Backofen wird abgeschaltet. Am Display blinkt die „|→“ Anzeige für die Betriebsdauer und es wird die Zeit „0:00“ angezeigt. Das Signal endet automatisch nach ca. 1 Minute, während die „|→“ Anzeige weiter blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den aktuellen Modus zu verlassen oder um das Signal für das Zeitende zu stoppen.

### **Einstellung des Garprogramms > Betriebsende (Betriebsdauer-/ Betriebsendtyp)**

Im Fall einer voreingestellten Betriebsdauer (siehe Einstellung des Garprogramms > Betriebsdauer) ermöglicht Ihnen dieses Programm die Vorverlegung des Betriebsendes hinsichtlich der Zeit, Sie können es also auf früher verschieben.

**Hinweis:** Ein Betriebsende kann nur dann eingestellt werden, wenn ein Timer des Typs (Betriebsdauer und Betriebsende) verwendet wird, und auch nur dann, wenn sich der Backofen-Wahlschalter nicht in der Position Null befindet. Wenn das Garprogramm aktiv ist, beachten Sie bitte auch, dass alle Eingaben gelöscht werden, wenn Sie den Backofen- Wahlschalter in die Position Null bringen!

Drücken Sie die Betriebsarttaste, bis die „|→“ Anzeige für das Betriebsende blinkt.

Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

**Hinweis:** Wenn innerhalb der nächsten 5 Sekunden keine Eingabe erfolgt, kehrt der Timer in das derzeit aktive Programm zurück. Beginnend ab der aktuellen Uhrzeit stellen Sie dann mit der Plus-taste das gewünschte Ende in Schritten zu je 1 Minute ein.

Die „|→“ Anzeige für den Betrieb leuchtet weiter, bis der Backvorgang beginnt. Dies erfolgt zum Zeitpunkt „Betriebsende minus Betriebsdauer“. In diesem Moment wechselt der Timer in den Betriebsdauermodus.

Die „|→“ Anzeige für das Betriebsende erlischt. Die „|→“ Anzeige für die Betriebsdauer leuchtet auf, und die restliche Betriebsdauer wird stattdessen angezeigt.

Das laufende Programm kann auch mit der Betriebsarttaste aufgerufen werden, solange es aktiv ist. Dies ermöglicht mittels der Einstelltasten die Prüfung und die Korrektur der eingestellten Daten. Um Fehler zu vermeiden, kann die Tageszeit nicht zurück gestellt werden, solange ein Programm aktiv ist.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (... ..) (d.h. nach vier Signalen erfolgt eine Pause). Der Backofen wird abgeschaltet. Am Display blinkt die „|→“ Anzeige für die Betriebsdauer und es wird die Zeit „0:00“ angezeigt. Das Signal endet automatisch nach ca. 1 Minute, während die „|→“ Anzeige weiter blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den aktuellen Modus zu verlassen.

Sie können das Signal, welches das Ende der Zeitdauer anzeigt, auch manuell abschalten; drücken Sie dazu eine beliebige Taste oder stellen Sie den Backofen-Wahlschalter in die Position Null.

### **Tastensperre (Kindersicherung) einschalten**

Wenn Sie die Tastensperre einschalten, kann der Timer nicht mehr für Zeitdauer und Programm verwendet werden. Dann können weder die Tageszeit noch ein verstreichender Kurzzeitwecker noch ein aktives Garprogramm geändert werden. Allerdings funktionieren die eingestellten Funktionen weiterhin korrekt. Gehen Sie wie folgt vor, um die Tastensperre einzuschalten:

Drücken Sie gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang die Minus- und Plustaste. Am Display leuchtet jetzt die „←“ Anzeige für die Tastensperre auf. Nun kann nur noch der Signalton für das Ende der eingestellten Zeit nach dem Ende eines Garprogramms beendet werden; drücken Sie dazu eine beliebige Taste. Alle anderen Funktionen können nicht betrieben werden. Gehen Sie wie folgt vor, um die Tastensperre auszuschalten:

Drücken Sie gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang die Minus- und Plustaste. Am Display erlischt jetzt die „←“ Anzeige für die Tastensperre.

### **Sonderfunktion des Timers – Abschaltautomatik**

Wenn sich der Backofen-Wahlschalter nicht in der Position Null befindet, d.h. wenn das angeschlossene Gerät eingeschaltet ist und wenn der Timer nicht für die Dauer von drei Stunden betrieben wird, dann schaltet der Timer das angeschlossene Gerät ab. Dies hat den Vorteil, dass es zu keiner Überhitzung in dem angeschlossenen Gerät kommen kann.

Bei einer automatischen Abschaltung blinkt die „⏏“ Anzeige für die Abschaltautomatik am Display.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Abschaltautomatik auszuschalten:  
1. Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter wieder in die Position Null.

# REINIGUNG UND PFLEGE

**Vor der Reinigung des Geräts den allgemeinen Gashahn schließen/ trennen und den Stecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen, oder die Stromzufuhr am Hauptschütz des elektrischen Systems trennen.**

**Die Oberflächen des Geräts dürfen niemals in heißem Zustand gereinigt werden.**

**Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.**

## WICHTIG

**Die externe Gasanschlussöffnung muss regelmäßig geprüft und ersetzt werden, wenn Zeichen von Alterung/Verschleiß erkennbar sind. Versuchen Sie niemals, den Gasschlauch zu reparieren.**

## EMAILLIERTE OBERFLÄCHEN

Mit einem feuchten Schwamm mit Wasser und Seife/Spülmittel reinigen. Fett lässt sich mit heißem Wasser oder einem Spezialmittel für emaillierte Oberflächen mühelos reinigen. Keine Scheuermittel verwenden.

Lassen Sie niemals säurehaltige oder alkalische Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz etc.) auf dem Emaille.

Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Edelstahl-Spezialreiniger für Edelstahloberflächen.

Diese Reiniger müssen mit einem weichen Tuch aufgetragen werden.

## ROSTE UND BRENNER

Die Roste der Brenner des Herds lassen sich zum Reinigen nach oben heraus ziehen; sie werden etwa 10 Minuten lang in heißem Wasser mit etwas Spülmittel eingeweicht. Nach der Reinigung werden sie mit klarem Wasser abgespült und sorgfältig trocken gewischt. **Stellen Sie sicher, dass keine Brenneröffnung verstopft ist.**

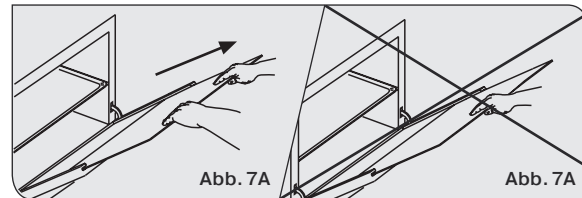
Reinigen Sie die Brenner einmal pro Woche oder bei Bedarf häufiger.

## DIE BRENNER MÜSSEN UNBEDINGT AUF DIE RICHTIGE WEISE ZUSAMMENGESETZT WERDEN.

### Die Innenscheibe des Backofens (nur bei Modellen mit dieser Ausstattung)

Die Innenscheibe des Backofens kann heraus genommen werden: öffnen Sie die Tür zur Hälfte und entfernen Sie die Scheibe mit beiden Händen wie in Abbildung 7A gezeigt.

Nach der Reinigung setzen Sie die Scheibe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

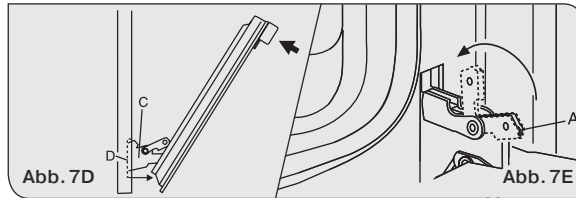
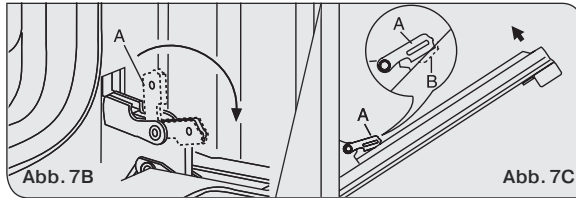


### Ausbau der Backentür

Für eine leichtere Reinigung bauen Sie die Backentür wie folgt aus:

- 2) die Backentür vollständig öffnen.
- 3) die Scharnierhaken „A“ nach außen klappen (siehe Abb. 7B).
- 4) die Backentür langsam schließen, bis sie die Haken „A“ erreicht. Dabei sicherstellen, dass die Haken in den Aussparungen „B“ der Backentür wie abgebildet in Abb. 7C sicher eingerastet sind. (Nur wenn vorhanden die Innenscheibe des Backofens ausbauen, siehe Abb.7A).
- 5) Die Backentür mit beiden Händen vorsichtig nach innen drücken, damit die Türscharniere „C“ aus den Aussparungen „D“ frei kommen (siehe Abb. 7D) und danach die Tür zu sich her ziehen, damit sie vom Backofen frei kommt.

Nach der Reinigung der Backentür die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen und die Haken „A“ nach innen drehen, bevor Sie die Backentür schließen (Abb. 7E).



### ACHTUNG

**Die Verwendung scharfer oder scheuernder Reinigungsmittel oder scharfer Metallschaber für die Reinigung der Glasscheibe des Backofens wird nicht empfohlen, da diese Reiniger oder Schaber die Oberfläche verkratzen und damit zu einem Bruch des Glases führen können.**

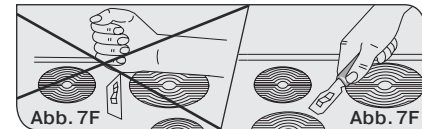
### BACKOFEN

Die emaillierten Teile mit einem feuchten Schwamm mit Wasser und Seife/Spülmittel reinigen. Fett lässt sich mit heißem Wasser oder einem Spezialmittel für emaillierte Oberflächen mühelos reinigen. Keine Scheuermittel verwenden.

### GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

Zum Reinigen der Herdoberfläche müssen Sie die gleichen Vorsichtsmaßnahmen befolgen wie zum Reinigen der Scheiben Ihres Hauses. Weiche Flecken, die durch die Böden von Aluminiumtöpfen verursacht werden, lassen sich mit Essig entfernen. Stellen Sie sicher, dass kein Zucker beim Kochen auf die Herdoberfläche fällt. Sollte dies dennoch vorkommen, muss die entsprechende Herdplatte abgeschaltet und so schnell wie möglich vor dem Abkühlen mit heißem Wasser gereinigt werden.

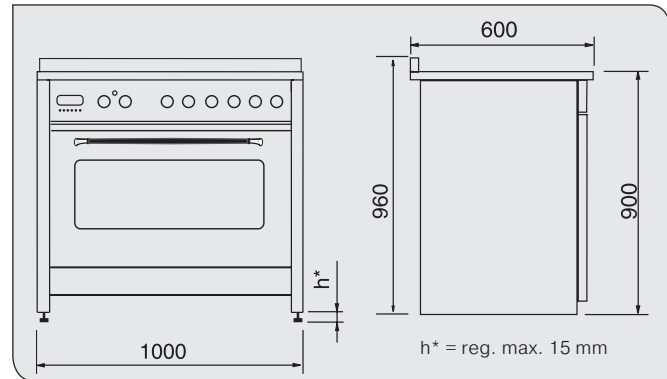
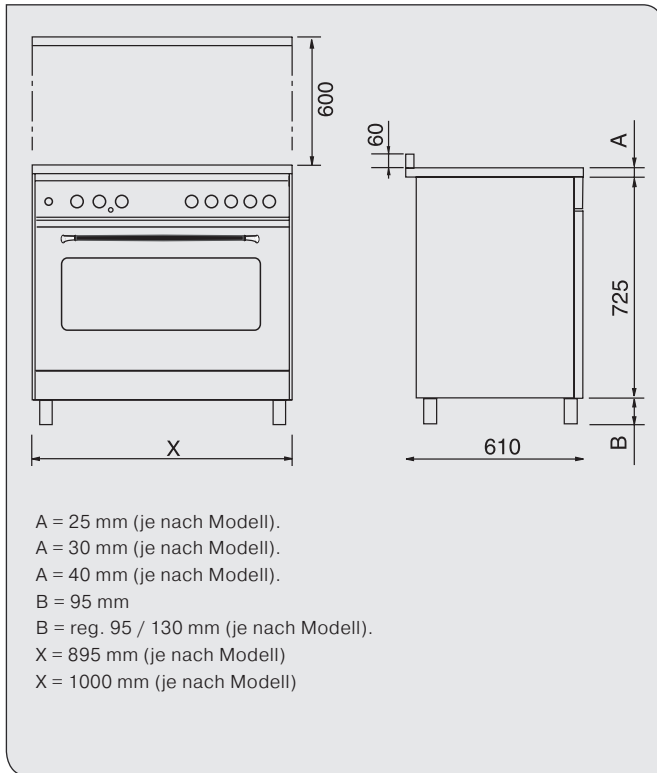
Sollten nach dem Reinigen noch immer Reste von verbranntem Zucker oder ähnliches nach dem Kochen vorhanden sein, müssen diese Flecken mit einem Spachtel oder einer Spezialschaber entfernt werden, bevor die Kochzone ganz abgekühlt ist (siehe Abbildung 7F).





# ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

## GESAMTABMESSUNGEN



## WARNHINWEISE

Der Griff der Backofentür darf keinesfalls zum Transportieren des Geräts verwendet werden, auch nicht dazu, es aus der Verpackung zu nehmen. Das Gerät ist in Klasse 1 oder Klasse 2, Unterklasse 1 gruppiert.

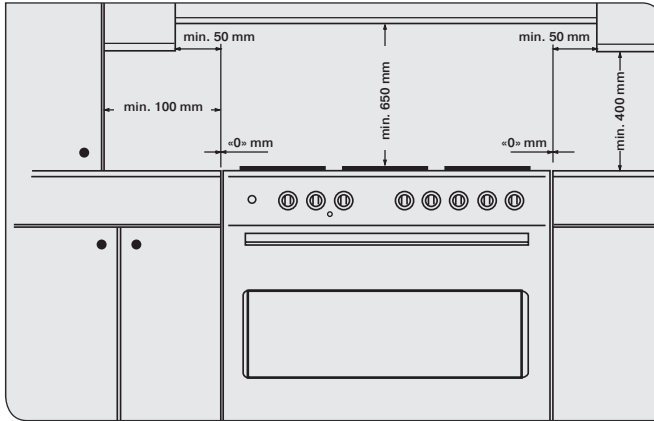
## WICHTIG:

Die Beschichtung des Küchenmöbels muss hohen Temperaturen (min. 90 °C) aushalten können.

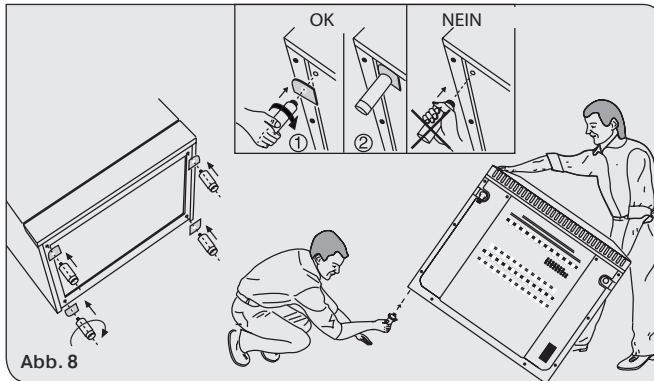
Wenn das Gerät in der Nähe von anderen Kucheneinheiten installiert werden muss, lassen Sie bitte die in der nachstehenden Tabelle definierten Mindestabstände.

## ACHTUNG

**Der Herd darf nicht auf ein Podest gestellt werden.**



Der Herd ist mit 4 Füßen ausgestattet (Abb. 8).  
Nur bei einigen Modellen kann die Höhe verstellt werden.



## RAUMBELÜFTUNG

### GASGERÄTE

Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Entlüftung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Daher muss es gemäß den geltenden Normen und Vorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit muss den Vorschriften für Raumbelüftung geschenkt werden.

### RAUMBELÜFTUNG

Bitte beachten Sie unbedingt, dass dieses Gerät nur in gut belüfteten Räumen gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden darf, d.h. mit Öffnungen an den Außenwänden bzw. mit speziellen Abluftkanälen, mit einer sachgemäßen natürlichen Belüftung oder mit einer Zwangsbelüftung, **die sicherstellen, dass der Eintritt der erforderlichen Frischluft ständig und in ausreichendem Maß** für eine korrekte Verbrennung und für das Entfernen der verbrauchten Luft gewährleistet ist.

Besonders dann, wenn sich in dem Raum nur ein Gasgerät befindet, muss sich über diesem Gerät eine Abzugshaube befinden, die ins Freie führt und die sicherstellt, dass die verbrauchte Luft natürlich und direkt nach draußen geleitet wird; dazu ist ein vertikales gerades Kanalrohr gleicher Länge mit mindestens dem doppelten Durchmesser und einem Mindestquerschnitt von 100 cm<sup>2</sup> erforderlich.

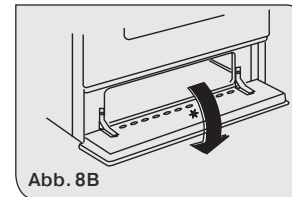
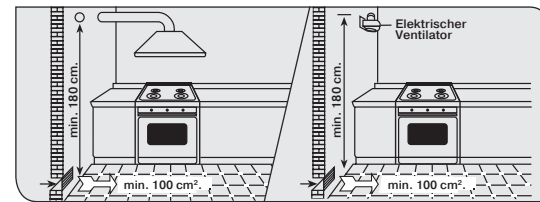
Für den unbedingt erforderlichen Frischlufteintritt in diesen Raum muss eine ähnlich beschaffene 100 cm<sup>2</sup> große Öffnung direkt ins Freie führen; diese muss sich etwa in Bodenhöhe befinden und darf weder auf der Außen- noch auf der Innenseite der Wand blockiert bzw. zugestellt sein, damit es zu keinen Problemen bei der korrekten Verbrennung der Brenner kommt und das regelmäßige Entlüften der verbrauchten Luft immer gewährleistet ist. Diese Öffnung muss eine Höhendifferenz bezüglich der Auslassöffnung von mindestens 180 cm aufweisen.

Bitte beachten Sie unbedingt, dass die Menge der für die Verbrennung erforderlichen Frischluft niemals weniger sein darf als 2m<sup>3</sup>/h für jedes kW der Leistungsaufnahme des Geräts (Sie finden die Gesamtleistungsaufnahme in kW auf dem Typenschild des Geräts in Abb. 8 B★).

In allen anderen Fällen, d.h. in den Fällen, in denen im gleichen Raum noch weitere gasbetriebene Geräte laufen, oder dann, wenn eine natürliche direkte Belüftung nicht möglich ist und eine natürliche indirekte Belüftung bzw. eine Zwangsbelüftung installiert werden muss, kontaktieren Sie bitte einen qualifizierten Fachmann, der Ihnen das Belüftungssystem installiert und anschließt; dabei müssen ganz strikt sämtliche geltenden Vorschriften eingehalten werden.

Die Öffnungen müssen so gewählt werden, dass im Raum nicht so viel Zugluft entsteht, die den im Raum befindlichen Personen unangenehm ist.

Außerdem ist es verboten, Belüftungsabzüge zu verwenden, die bereits von anderen Geräten verwendet werden.



## GASANSCHLUSS

Wir empfehlen zu prüfen, ob das Gerät für diese Art des verteilten Gases vorgesehen ist.

Das Gerät muss fachmännisch und gemäß den geltenden Vorschriften, in denen die Installation eines Sicherheitsventils am Ende der Leitung festgeschrieben ist, an die Gasleitung angeschlossen werden.

Für Butan und Propan ist für die Durchführung der geltenden Vorschriften unter Umständen ein Druckminderer erforderlich.

Die Dichtungen müssen den geltenden Vorschriften entsprechen.

Nach dem Anschluss des Gasgeräts muss die Dichtigkeit der Anschlussdichtung mit Wasser mit Geschirrspülmittel geprüft werden.

**Warnung: keine Flammen zur Prüfung von Gasundichtigkeiten verwenden.**

Die möglichen Anschlüsse sind:

- 1) mit einem starren Eisen- oder Kupferrohr.
- 2) mit einer flexiblen Edelstahlleitung mit einem mechanischen Anschluss gemäß den geltenden Vorschriften (siehe Abb. 11).

**WARNUNG: schließen Sie das Gas an die Gasversorgung des Backofens mit dem mitgelieferten Anschluss (A) an (siehe Abbildung 11).**

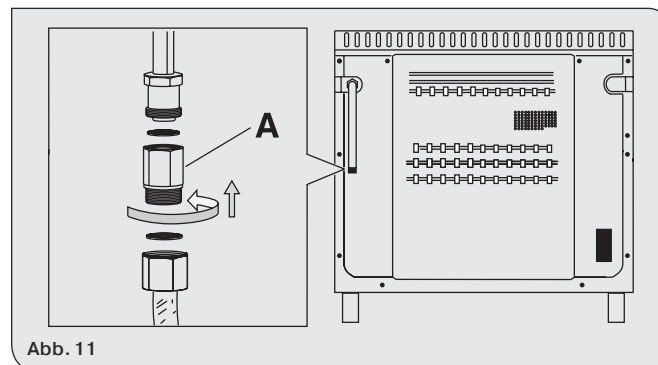
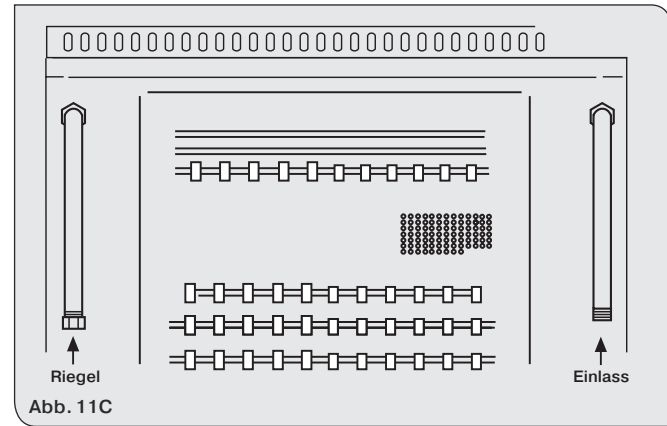
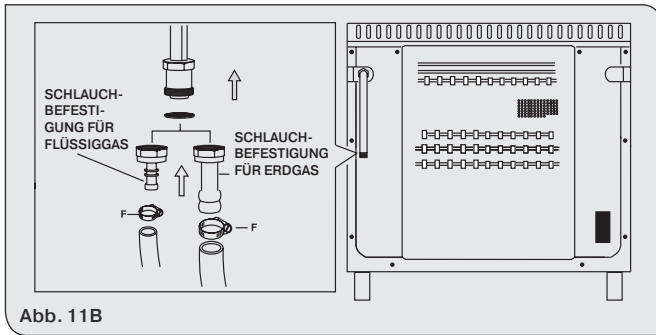


Abb. 11

- 3) durch das Einsetzen einer Gummileitung gemäß den geltenden Vorschriften. Diese Leitung muss direkt auf dem Aufsteckanschluss für das entsprechende Gas angeschlossen werden und mit einem Band gesichert werden. Im letzteren Fall prüfen Sie und notieren Sie zuerst das auf der Leitung aufgedruckte Ablaufdatum und ersetzen die Leitung, bevor dieses Datum erreicht ist (siehe Abb. 11B).

Nach dem Anschluss des Gasgeräts muss die Dichtigkeit der Anschlussdichtung mit Wasser mit Geschirrspülmittel geprüft werden.

**Warnung: keine Flammen zur Prüfung von Gasdichtigkeiten verwenden.**



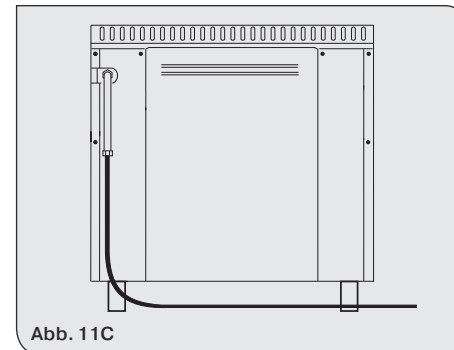
### WARNHINWEISE

Hinsichtlich Gummileitungen erinnern wir Sie an Folgendes:

- 1) die Leitung dürfen weder verengt noch zusammen gequetscht werden
- 2) sie dürfen weder in die Länge gezogen noch verdreht werden
- 3) sie dürfen keinen Kontakt mit scharfen Kanten etc. haben.
- 4) sie dürfen keinen Kontakt mit Teilen haben, die Temperaturen von über 70 °C über der Raumtemperatur haben
- 5) es muss sichergestellt sein, dass sie über ihre gesamte Länge geprüft werden können.

Bestimmte Typen von Herden können wahlweise für eine Versorgung auf der rechten oder linken Seite eingestellt werden. In diesem Fall reicht es aus, die Position des CAD Nippel-Reduzierstücks zu vertauschen. Am Ende muss geprüft werden, dass keine Gasundichtigkeit besteht (Abb. 11C).

Wenn die Anschlussleitung hinter das Gerät geführt werden muss, sind die Vorschriften aus Abbildung 11C zu beachten



# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

## ANSCHLUSS AN DIE HAUPTVERSORGUNG

**DAS GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN VON EINEM AUTORISIERTEN ELEKTRIKER INSTALLIERT WERDEN.**

### WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

Prüfen Sie, dass die Leistungsaufnahme der Hauptversorgung und der Steckdosen für die maximale Leistung des Geräts geeignet sind. Sie finden die max. Geräteleistung auf dem Typenschild. Wenn das Gerät ohne einen Netzstecker geliefert wurde, lassen Sie einen vorschriftsmäßigen Stecker am Kabel anbringen, der für die Leistungsaufnahme wie auf dem Typenschild angegeben, ausgelegt ist. (Abb. 8B★).

**Das Erdungskabel ist gelb/grün.** Wenn das Gerät einen Stecker hat, der nicht in die Wandsteckdose passt, holen Sie eine qualifizierte Fachkraft, um einen passenden Stecker anbringen zu lassen. Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker ausgestattet ist, muss die Stromversorgung über einen Trennschalter verfügen, dessen Abstand zwischen den Kontakten die vollständige elektrische Trennung gemäß Überspannungskategorie III zulässt gemäß den Installationsvorschriften.

**Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter kontrolliert werden.**

Der Stecker für den Anschluss an die Hauptversorgung muss gut erreichbar sein, wenn das Gerät aufgestellt ist.

**Wichtig:** Das Netzkabel so verlegen, dass es niemals einer Temperatur über 50 °C über Raumtemperatur ausgesetzt ist. Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur dann garantiert werden, wenn es korrekt an eine wirksam geerdete Stromversorgung angeschlossen ist wie in den Vorschriften zur elektrischen Sicherheit erläutert.

**Wichtig:** Aufgrund eines fehlenden Erdungsanschlusses kann der Hersteller nicht für Personen- oder Sachschäden haftbar gemacht werden.

### ACHTUNG

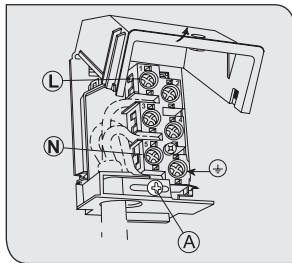
**Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: das gelb-grüne Kabel muss an Erde angeschlossen werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Unfälle ab, die durch Nichtbeachtung der vorliegenden Anweisungen entstehen.**

**AUSTAUSCH DES KABELS (KABELBEFESTIGUNG: TYP X)  
ZIEHEN SIE VOR REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN AM BUCHSE IMMER DEN NETZSTECKER DES GERÄTS AUS DER STECKDOSE ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG DURCH DEN HAUPTKREISSCHALTER.**

Wenn das Kabel beschädigt ist, muss ein passendes Ersatzkabel wie folgt installiert werden:

– das Netzkabel entfernen und durch ein Kabel der gleichen Länge mit einer Gummiisolierung ersetzen, das für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist.

Das gelb-grüne Erdungskabel, das an die Klemme  $\oplus$  angeschlossen werden muss, sollte unbedingt etwa 10 mm länger sein als die anderen Kabel; das „blaue“ Neutralleiterkabel muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben N markiert ist. Das Strom führende Kabel muss an die mit dem Buchstaben „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.

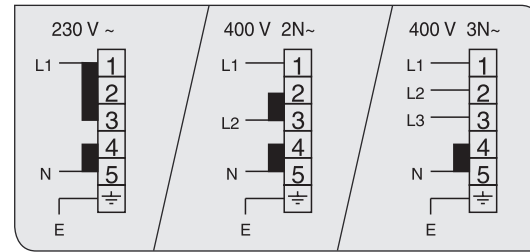


## ACHTUNG

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel oder eine Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienstvertreter erhältlich ist.

## TYP DER STROMVERSORGUNG

Es können verschiedene Anschlüsse gemacht werden, indem einfach die Strombrücken auf dem Klemmenbrett verlegt werden.



E = GRÜN und Gelb / N = BLAU / L = BRAUN

## NETZKABELTYP UND -QUERSCHNITT

Gerätetyp	Einphasige Versorgung 230 V	
	Kabeltyp	Abschnitt
Alla Gas- + Elektroöfen	Gummi H05 RR-F oder Gummi H05 RN-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Glaskeramikoberfläche und Elektroöfen	Gummi H05 RN-F	3 x 6 mm <sup>2</sup> *

\* ES MUSS EIN GLEICHZEITIGKEITSAKTOR VON 0,61 BERÜCKSICHTIGT WERDEN

## GLASKERAMIK-KOCHFELD

Platten	Ø, mm	Watt	
G - I	180	1800	
H	210	2200	
L	265	1400/2200	
F	145	1200	

Gerätetyp	Zweiphasige Versorgung 400 V	
	Kabeltyp	Abschnitt
Glaskeramikoberfläche und Elektroöfen	Gummi H05 RR-F oder Gummi H05 RR-F	4 x 4 mm <sup>2</sup>

Gerätetyp	Three-phase supply 400V~	
	Kabeltyp	Abschnitt
Ceramic work-top + electric oven	Gummi H05 RR-F oder Gummi H05 RN-F	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

## ACHTUNG

**DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN. DAS GELB-GRÜNE KABEL MUSS AN ERDE ANGESCHLOSSEN WERDEN. DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR UNFÄLLE AB, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DER VORLIEGENDEN ANWEISUNGEN ENTSTEHEN.**

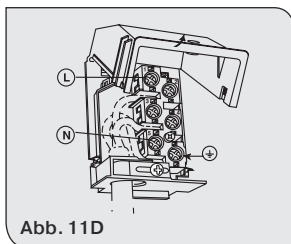


Abb. 11D

## GASEINSTELLUNG

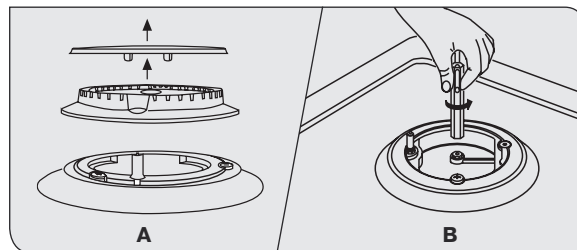
### Umrüstung auf Flüssiggas (LPG)

Der Herd muss dazu stets von der Stromversorgung getrennt und die Gasversorgung kurzzeitig abgeschaltet werden. Dazu wie folgt vorgehen.

- tauschen Sie die Düsen aus
- stellen Sie die Minimalstufe der Brenner ein.

### AUSTAUSCH DER DÜSEN DER HERDOBERFLÄCHE

Um die Düsen der Herdoberfläche auszutauschen, gehen Sie bei Bedarf wie folgt vor: entfernen Sie die Roste, die Brenner und die Flammenverteiler (siehe Abb. A), tauschen Sie dann die Düse aus (siehe Abb. B) und ersetzen Sie diese durch eine Düse, die für den neuen Gastyp geeignet ist (siehe Tabelle D). Alles in der umgekehrten Reihenfolge zusammenbauen und darauf achten, dass der Flammenverteiler stets in der richtigen Richtung auf dem Brenner sitzt.






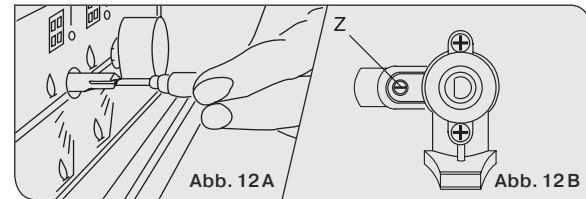
## ALLGEMEINE DÜSENTABELLE

Art des Gases	mbar	Düse N.	Brenner Position-Typ	Leistungsaufnahme	Watt	Verbrauch.
				max.	min.	max.
ERDGAS G20	20	1.15	Schnellbrenner	3000	750	286 l/h
		0.97	Garbrenner	1750	480	167 l/h
		0.72	Kleiner Brenner	1000	330	95 l/h
		1.30	Triple-Crown-Brenner	3600	1300	343 l/h
ERDGAS G25	20	1.34	Schnellbrenner	3000	750	219 l/h
		1.00	Garbrenner	1750	480	128 l/h
		0.77	Kleiner Brenner	1000	330	73 l/h
		1.48	Triple-Crown-Brenner	3600	1300	262 l/h
GPL G30/31	50	0.75	Schnellbrenner	3000	750	219 l/h
		0.58	Garbrenner	1750	480	128 l/h
		0.43	Kleiner Brenner	1000	330	73 l/h
		0.76	Triple-Crown-Brenner	3600	1300	262 l/h

### EINSTELLUNG DES MINDESTFLUSSES FÜR DIE HÄHNE DER HERDOBERFLÄCHE

Für die Mindesteinstellung gehen Sie wie folgt vor: schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den Knopf in Richtung der Position Mindestdurchfluss .

Entfernen Sie jetzt den Knopf vom Hahn, indem Sie einen kleinen Schraubenzieher in die Stange des Hahns einführen (siehe Abb. 12A).





### VORSICHT

**Bei Hähnen mit einem Sicherheitsventil befindet sich die Mindesteinstellschrauben „Z“ außen an der Stange des Hahns (Abb. 12B).**

Lösen Sie die Einstellschraube etwas, um den Durchfluss zu erhöhen, oder schrauben Sie die Einstellschraube fester zu, um den Durchfluss zu verkleinern.

Die richtige Einstellung ist erreicht, wenn die Flamme eine Länge von 3 oder 4 mm hat.

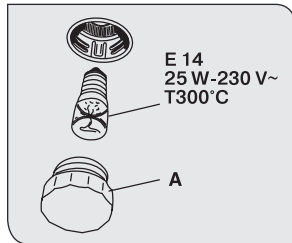
Für Butan-/Propangas muss die Einstellschraube fest angezogen werden. Stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie schnell vom max. Durchfluss  zum Mindestdurchfluss wechseln . Setzen Sie den Knopf wieder auf.

## PFLEGE UND WARTUNG DES GERÄTS

### WARNHINWEISE

Bevor Sie versuchen, die Backofenleuchte zu ersetzen, muss der Netzstecker des Herds aus der Steckdose gezogen und der Herd so von der Stromversorgung genommen werden.

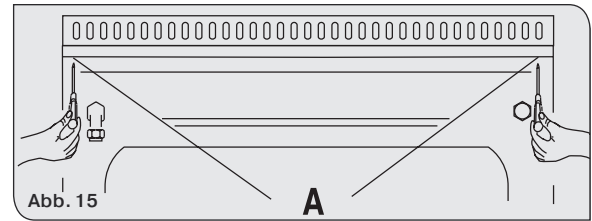
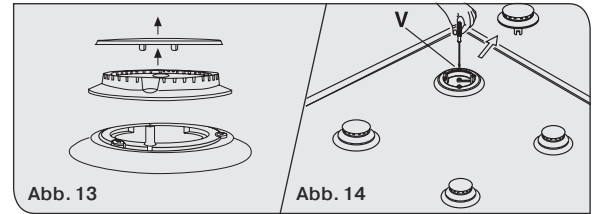
**Die Backofenleuchte** ist eine Spezialanfertigung und hält hohe Temperaturen aus. Für den Austausch gehen Sie wie folgt vor: Schutzglas (A) abnehmen und die durchgebrannte Leuchte durch eine neue Leuchte des gleichen Typs ersetzen. Schutzglas wieder einbauen.



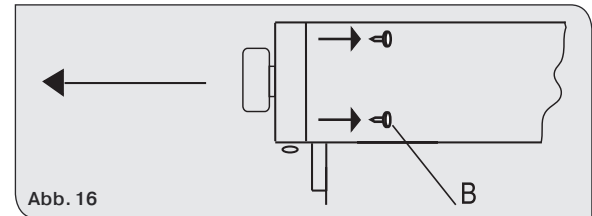
### HERDOBERFLÄCHE ABBAUEN

Müssen interne Komponenten repariert oder ersetzt werden, wie folgt vorgehen: die Glasabdeckung aus ihrer Position nach oben heraus schieben. Die Roste, Brenner und Flammenverteiler

abnehmen (siehe Abb. 13), dann die sichtbaren Schrauben „V“ oben auf der Herdoberfläche lösen (siehe Abb. 14). Die Herdoberfläche durch Lösen der 4 hinteren Schrauben „A“ abbauen (siehe Abb. 15).



Für den Abbau des Bedienfelds lösen Sie die 4 Innenschrauben (B), mit denen das Bedienfeld an der Frontseite des Backofens befestigt ist (Abb. 16).



## **Sicherheitshinweise**

Dieses Produkt darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es gebaut wurde, d.h. für das Kochen/Backen von Lebensmitteln in einem Privathaushalt.

Unter keinen Umständen dürfen die Außenverkleidungen für Reparaturen oder Wartungen von Ihnen abgenommen werden; dies dürfen nur das entsprechend qualifizierte Fachpersonal.

## **WAS SIE TUN DÜRFEN, UND WAS SIE AUF KEINEN FALL TUN DÜRFEN**

**Wichtig!** Vor der ersten Benutzung des Herds müssen Sie verstanden haben, wie die Bedienelemente funktionieren.

**Wichtig!** Prüfen Sie, dass nach dem Gebrauch alle Bedienelemente des Herds ausgeschaltet sind.

**Wichtig!** Treten Sie beim Öffnen der Backofentür immer schnell zurück, damit sich die entweichende Hitze im Raum verteilen kann.

**Wichtig!** Entnehmen Sie Speisen und Utensilien aus dem Backofen nur mit trockenen Backofenhandschuhen guter Qualität.

**Wichtig!** Entnehmen Sie Speisen oder Gegenstände immer sehr vorsichtig aus dem Backofen, denn sie können sehr heiß sein.

**Wichtig!** Wenn der Herd nicht benutzt wird, muss die Backofentür immer geschlossen sein.

**Wichtig!** Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer mittig auf die Brenner des Kochfelds und zwar so, dass die Griffe nicht versehentlich erfasst oder herunter geschlagen werden und auch nicht durch andere Brenner erhitzt werden können.

**Wichtig!** Halten Sie den Herd stets sauber, denn wenn sich altes Fett oder Öl vom Kochen fest setzt, kann dies zu einem Brand führen.

**Wichtig!** Vor der Reinigung muss der Herd erst vollständig abgekühlt sein.

**Wichtig!** Befolgen Sie immer alle Grundprinzipien im Umgang mit Lebensmitteln und alle Hygienemaßnahmen, um ein mögliches Wachstum schädlicher Bakterien zu vermeiden.

**Wichtig!** Halten Sie die Belüftungsöffnungen immer sauber und ganz unverstellt.

**Wichtig!** Vor dem Reinigen oder dem Austausch der Backofenleuchte muss das Gerät zuvor ausgeschaltet und vom Stromnetz genommen werden.

**Sehr wichtig!** Kinder dürfen sich nicht in der Nähe des Herds aufhalten, wenn dieser benutzt wird, da während des Garvorgangs alle Flächen heiß werden und dies auch noch einige Zeit nach dem Kochen so ist.

**Sehr wichtig!** Niemand darf jemals auf dem Herd sitzen oder darauf stehen.

**Sehr wichtig!** Erhitzen Sie keine Lebensmitteldosen oder Lebensmittelbehälter, die noch nicht geöffnet sind, denn sonst kann sich im Inneren des Behälters ein Druck aufbauen, der den Behälter zum Platzen bringt.

**Sehr wichtig!** Lagern Sie keinesfalls Chemikalien, Lebensmittel, Spraydosen oder unter Druck stehende Behälter im Herd oder auf dem Herd, und auch nicht in den Küchenschränken neben dem Herd oder darüber.

**Sehr wichtig!** Füllen Sie niemals eine tiefe Bratpfanne mehr als zu 1/3 mit Fett oder Öl, und benutzen Sie immer einen Deckel beim Braten.

**LASSEN SIE DEN HERD BEIM KOCHEN NICHT UNBEAUF-SICHTIGT.**

**Sehr wichtig!** In die Nähe der Kochfeldbrenner oder darauf dürfen keine brennbaren Gegenstände oder Gegenstände aus Kunststoff gelegt werden.

**Sehr wichtig!** Verwenden Sie keinesfalls eigene Sammelelemente für Spritzer auf den Kochfeldbrennern.

**Sehr wichtig!** Das Gerät ist nicht für die Benutzung als Raumheizung geeignet.

**Sehr wichtig!** Trocknen Sie keinesfalls Kleider in der Nähe der Kochfeldbrenner oder der Backofentür, und auch nicht über den Kochfeldbrennern oder der Backofentür.

**Sehr wichtig!** Tragen Sie beim Kochen keine Kleider mit langen, offenen Ärmeln.

**Sehr wichtig!** Legen Sie niemals brennbare Materialien in den Backofen oder in das Fach unter dem Backofen.

**Sehr wichtig!** An den Ablagen und Blechen des Backofens, in der Grillpfanne und auf dem Boden des Garraums darf sich kein Fett oder Öl ablagern.

**Sehr wichtig!** Lagern Sie keine Utensilien oder Kochgeschirr auf dem Boden des Backofens.

**Sehr wichtig!** Fetthaltige Lebensmittel dürfen nur mit dem Rost gegrillt werden.

**Sehr wichtig!** Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.

**Sehr wichtig!** Emailleteile dürfen niemals in heißem Zustand in Wasser getaucht werden. Sie müssen zuerst abkühlen.

**Sehr wichtig!** Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft dürfen keinesfalls längere Zeit mit den Emailleteilen (im Backofen und auf den Ablagen des Backofens) in Kontakt kommen.

**Sehr wichtig!** Keine Scheuermittel verwenden, welche die Edelstahl- und Emaille-Oberflächen zerkratzen können.

# GARANTIESCHEIN

- Garantiefrist beginnt ab dem Datum des Kaufvertragsabschlusses.
- Der Hersteller stellt die Garantiefrist von zwei (2) Jahren ab dem Tage der Übergabe des Produkts an den Verbraucher auf.
- Überwachen Sie, dass der Garantieschein korrekt ausgefüllt ist.
- Bewahren Sie den Garantieschein und den Scheck auf das verkaufte Produkt.
- Jede Qualitätsreklamationen werden in der Gesellschaft "M&G HAUSGERATE GMBH" behandelt.
- Sie haben den Antrag per E-Mail zu senden [service@mg-hausgeraete.com](mailto:service@mg-hausgeraete.com)

*Ich habe das Produkt im ausgebesserten Zustand zurückbekommen. Die Garantiebedingungen habe ich zur Kenntnis genommen und bin einverstanden.*

*Unterschrift des Käufers* \_\_\_\_\_

# GENERAL INFORMATION

## ENVIRONMENT PROTECTION



### PACKING DISPOSAL

Sort packing into different materials (cardboard, polystyrene etc.) and dispose of them in accordance with local waste disposal laws.

This appliance complies with the following European Directives:

- 2014/35/EU regarding “Low Voltage”.
- 2014/30/EU regarding “Electromagnetic Disturbances”.
- 2016/426/EU regarding “Gas appliances”
- 89/109/EEC regarding “Materials in contact with food”
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and must only be used in well ventilated rooms. Consult the instructions booklet before installing and using the appliance.
- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

## DEAR CUSTOMER,

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for future consultation.
- Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

## WARRANTY

Your new appliance is covered by a warranty.

The warranty certificate is herewith enclosed. If it is missing, ask the retailer for it indicating purchasing date, model, and data plate number which are printed on the data nameplate identifying the appliance ( fig. 10 B★).

Keep the part destined to you, and in case of necessity, show it to the Technical Service together with the receipt bill.

If you do not follow this procedure, the technical service will be compelled to charge you with all the fees of each eventual reparation.

You can find the original spare parts only in our Technical Service and Spare Parts Authorised Centres.

## TECHNICAL AFTER SALES SERVICE

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by skilled personal, in order to give the best performance results.

Each reparation or set up that could be necessary afterwards, must be carried out with a great care and attention.

For this reason, we recommend you to keep always in touch with the Sales Centre or with our nearer After Sales Service. Specify always the kind of problem and the model of your appliance.

# RECCOMANDATIONS AND PRECAUTIONS

## ATTENTION!

**The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).**

**Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present. Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.**

- Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.
- Before using the appliance, do not forget to remove the plastic films protecting some parts of the appliance (facia-panel, parts in stainless steel, etc.)
- Do not use the appliance as a space heater.
- When the appliance is not in use, we recommend **to disconnect the current and to close the gas general tap.**

## IN CASE OF FIRE

- In case of fire, close **immediately the main valve of the gas pipe line, disconnect current and never** pour water on firing oil in any case.
- Do not store flammable products or aerosol containers near the burners, and do not vaporize them near lighted burners.

## FOR YOUR SAFETY AND THE ONE OF YOUR CHILDREN.

- Do not store items that are attractive to children above or near the appliance.
- Keep children well away from the appliance: do not forget that some parts of the appliance or of the pans become very hot and dangerous during use, and also for all the time necessary to cool down.
- In order to avoid any unintentional fall down, pan handles should be turned to the back of the cooker, not out to the room or over adjacent burners.
- When cooking, do not use clothes with large flaving and flammable sleeves; in case of firing you can suffer very serious harms.

**The appliance must not be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or without experience or expertise, unless they have received instructions for using it from those responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure they not play with the appliance.**

**WARNING — OVEN**

**When the oven or the grill are in use, accessible parts can become very hot; it is necessary to keep children well away from the appliance.**

- Never cook food on the lower wall of the oven.
- In case of careless use, in proximity of the oven door hinges, there is hurt danger.
- Do not let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets.

**LOWER DRAWER**

You must not place inflammable materials or plastic utensils in the lower drawer (placed below the oven).



**FOR APPLIANCES WITH GLASS COVER LID**

While using the appliance make sure that the glass lid does not touch any pan. After use never close the glass lid while the burners or the electric hotplates are still hot.

## WORK-TOP USE

**USING GAS BURNERS**

The following symbols are on the control panel next to each knob:


- Black circle ● gas off
- Large flame  maximum setting
- Small flame  minimum setting

The minimum position is at the end of the anti-clockwise rotation of the knob. All operation positions must be chosen between the positions of max. and min., never choose them between max. and off.

**MANUAL IGNITION**

To turn on a burner, approach a match to it, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position.

**ELECTRIC IGNITION****(according to the models)**

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position; simultaneously pressing the electric ignition button on the control panel marked with symbol  (fig. 1A).

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.



## **AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION**

### **(according to the models)**

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position. Keeping the knob pressed, the electric automatic ignition of the burner will be started up.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

## **APPLIANCES WITH SAFETY VALVE**

### **(according to the models)**

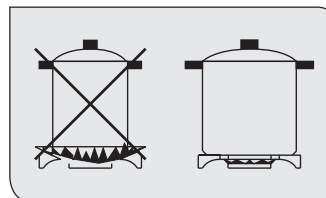
Follow the same procedure described above to ignite the burners. In this case, however, once you have turned the knob to the open setting, hold it pressed in for 10 seconds.

If for any reason the burner flame goes out, the safety valve automatically shuts off the gas supply to the burner in question.

## **ENERGY SAVING TIPS**

- The diameter of the pan bottom should be the same as that of the burner. The burner flame must never come out from the pans diameter.
- Use flat-bottomed pans only.
- Whenever possible, keep a lid on the pan while cooking. You will not need as much heat.

- Cook vegetables, potatoes, etc. with as little water as possible to reduce cooking times.



BURNERS	PANS	
	Ø min.	Ø max.
RAPIDE	180 mm	220 mm
SEMIRAPIDE	120 mm	200 mm
AUXILIARY	80 mm	160 mm
TRIPLE CROWN	220 mm	260 mm

## CERAMIC WORK-TOP

The work-top is fitted with cooking areas of different diameter and power.

The positions are clearly marked. The heating occurs only within the diameters marked on the work-top.

For efficient cooking and energy saving, it is essential to use only suitable saucepans.

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the ceramic surface. Before use, make sure that pan bottoms are clean and dry.

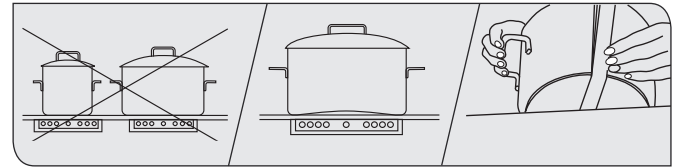
Pans should have the same diameter as the cooking zone they are used on.

When cold, pan bottoms should be slightly concave, as they expand when they are hot and lie flat on the surface of the hob. This transfers the heat best.

The best thickness for pan bottoms is 2-3 mm in case of enamelled steel and 4-6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms. There is a simple way of checking whether the pan bottom is of the right shape (when cold).

Rest the middle of the bottom at an angle against the straight edge of a table and slip a few strips of typing paper between them.

As a guide five to ten pieces of paper is correct for enamelled steel pans and two to five strips for stainless steel (the higher number applies to the larger sizes of pan).



These rules are very important. If they are not followed there will be a great loss of heat and energy, and the heat not absorbed by the saucepan will spread to the hob, frame and surrounding cabinet.

### Using the cooking hob

The first few times the hob is used, it may give off acrid, burning smells. These will disappear completely with repeated use. Each cooking area has a selector knob on the appliance control panel for setting different temperature levels.

For normal cooking, place the saucepan on the desired area of the hob and set the knob to the maximum heat.

A warning light on the control panel will inform you if the cooking area is on or off.

Some of the cooking work-tops have an indicator light between the two front cooking areas, which lights up when one or more of the cooking areas goes above the temperature of 60°C.

The indicator light switches off only when the temperature of the cooking areas goes below about 60°C.

After a few minutes, when the contents of the saucepan are boiling, turn the knob to a lower position, depending on the quantity, so that the saucepan does not splash over and there is no waste of heat.

### IMPORTANT

**Be very careful about the safety of children when using the ceramic hob.**

### ATTENTION

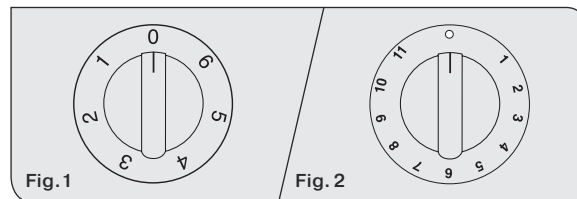
**Although the hob surface is very tough, it is certainly not unbreakable and it can be damaged, especially if pointed or hard objects fall on it with a certain force. Do not use the hob if the surface is broken or cracked; contact the assistance service immediately.**

### COOKING AREAS (according to the models)

The cooking area is controlled by a commutator. Turn the knob until position 1 to turn the hotplate on (Fig.1).

### COOKING AREAS WITH ENERGY REGULATOR

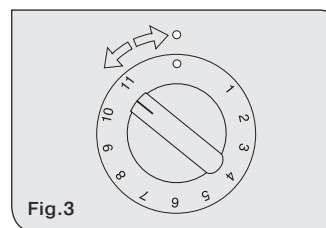
The cooking area is controlled by an energy regulator. To activate the circuit, rotate the knob from 1 to 11 (Fig.2).



### COOKING AREAS WITH DOUBLE CIRCUIT ENERGY REGULATOR

The cooking area is controlled by an energy regulator.

- 1) To activate the first circuit, rotate the knob from 1 to 11 (Fig.3).
  - 2) To activate the second circuit, rotate the knob past the number 11, then repositioning on the required number.
- To return to single-circuit operation, reset the knob to zero then to the number required.



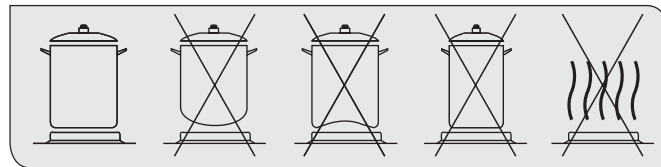
**GUIDELINE TABLE**

The actual settings depend on the quantity and quality of the food and the type of saucepan.

Pos.		Heat Intensity	Use
0	0	Off	
1 - 2	1	Very slow	For melting butter, chocolate, etc. For heating small amounts of liquid.
3 - 4	2	Low	For heating larger amounts of liquid. For preparing slow-cooking creams and sauces.
5 - 6	3	Medium-Low	For thawing frozen foods and cooking stews, cooking at boiling or lower temperatures.
7 - 8	4	Medium	For boiling foods, roasting delicate meats and fish.
9 - 10	5	High	For braising chops and steaks, for large meat soups.
11	6	Very high	For boiling large amounts of water and frying.

**ENERGY SAVING TIPS**

- The diameter of the saucepan must be the same or slightly larger than that of the electric hotplate. Never use a pan which is smaller than the electric hotplate.
- Use flat-bottomed pans only.
- Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.



## USE OF THE ELECTRIC OVEN

The first time the oven is used, it may give off acrid smells, caused by the first heating of isolating panels glue surrounding the oven **(it is necessary to heat up the oven at the maximum temperature for about 30-40 minutes with closed door)**.

It is something normal, and in case it will occur, wait for the smoke to stop before introducing the food into the oven.

The oven is fitted with: a rod shelf for cooking food contained in oven dishes or placed directly on the rod shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the rod shelf.

**Note:** *The following tables give the main points for cooking some of the most important dishes. The cooking times recommended in these tables are approximate. After a few tries, we are sure that you will be able to adjust the times to get the results you want.*

Conventional cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes
<b>Fish</b>	180-240	acc. to size
<b>Meat</b>		
Roast ox	250	30 per kg.
Roast veal	200-220	30 per kg.
Chicken	200-240	50 about
Duck and goose	220	acc. to weight
Leg of mutton	250	30 per kg.
Roast pork	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
<b>Sweets (pastries)</b>		
Tea-cake	160	50-60
Sponge finger	160	30-50
Shortcrust pastry	200	15
Puff pastry	250	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Quiches, etc.	220	30
4 quarters	120-140	60
Buns	160-180	45

## Fan oven cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes	Weight kg.
<b>Firs courses</b>			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Oven pasta	200-220	25-30	0,5
Creole rice	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Meat</b>			
Roast veal	160-180	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	70-100	1-1,2
Roast ox	170-190	40-60	1-1,2
Roast beef joint	170-180	65-90	1-1,2
Roast fillet beef (rare)	180-190	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	100-130	1,5
Roast chicken	180	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	160-240	5 approx
Roast rabbit	160-170	80-100	2 approx.
Roast hare	170-180	30-50	2 approx.
Fish	160-180	acc. to weight	

Dish	Temp. °C.	Minutes
<b>Sweets (pastries)</b>		
Fruit flan	180-200	40-50
Plain sandwich cake	160-180	35-45
Sponge sandwich cake	200-220	40-45
Sponge cake	200-230	25-35
Currant cake	230-250	30-40
Buns	170-180	40-60
Strûdel	160	25-35
Cream slices	180-200	20-30
Apple fritters	180-200	18-25
Sponge finger pudding	170-180	30-40
Sponge finder biscuits	150-180	50-60
Toasted sandwiches	230-250	7
Bread	200-220	40

## STATIC OVEN

### The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;

### Oven commutator knob (fig. 1).

It is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.

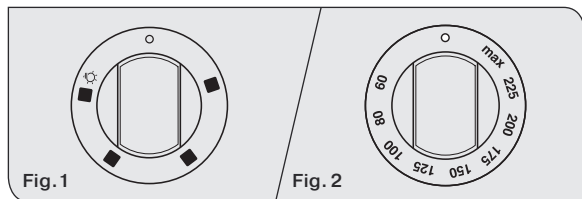
#### **Note:**

All the functions mentioned above switch the oven internal light on. Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

### Oven thermostat knob (fig. 2).

To obtain an oven temperature between 60°C and MAX°C, turn the knob clockwise.

A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.

### **Natural convection**

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 60 and MAX°C.

### **Lower heating element**

This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cookings, i.e. casserole. This function can be used between 60 and MAX °C.

### **Upper heating element**

It is indicated for warming up pre-cooked food when placing the grid on the second shelf from the top, or for defrosting pastry placing the grid on the first shelf from the bottom. This function can be used between 60 and MAX °C.

### Grill ( turnspit optional )

It is indicated for grilling and gratinating traditional food. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.

## MULTIFUNCTIONAL OVEN

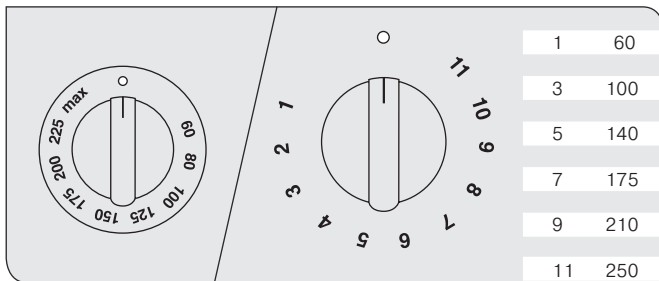
### The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;
- a circular heating element surrounding the fan.

**Note:** Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

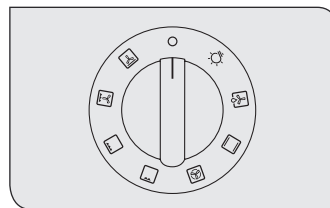
### Oven thermostat knob

To obtain an oven temperature between 60°C and MAX°C (or 0-11), turn the knob clockwise.



### Oven commutator knob

Depending on the type of oven, it is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.





**Note:** all the functions mentioned above switch the oven internal light on. A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.

**Always use the oven with the oven door closed**

### Use of the oven

**Note:** ovens with separate thermostat and commutator. When the functions are used, place the thermostat knob between 180 ÷ 200°C as maximum temperature.

### ATTENTION

The temperature shown on the control panel corresponds to the temperature in the oven centre only when the functions selected are  or .





When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.



### **Defrosting with fan**

The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food very quickly and without proteins adulterations.



### **Natural convection**

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food.

You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 60 and MAX°C.



### **Fan oven**

Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 60 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell.

It is indicated for delicate pastries.



### **Medium grill**

It is indicated for grilling and gratinating small quantities of traditional food.

The thermostat knob must be placed on the maximum position.



### **Total grill**

It is indicated for grilling and gratinating traditional food.

Turn the thermostat control knob to the 200°C position.



### **Fan assisted total grill**

The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.



### **Air forced lower heating element**

The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

This function can be used to sterilize food. This function can be used between 60 and MAX°C

## USE OF THE GRILL

Install the grid on the third shelf from the oven bottom, at about 12 cm from the surface.

The user can change the shelves, depending on his personal wishes and on the different food.




Geat the oven 5 minutes before introducing the food.

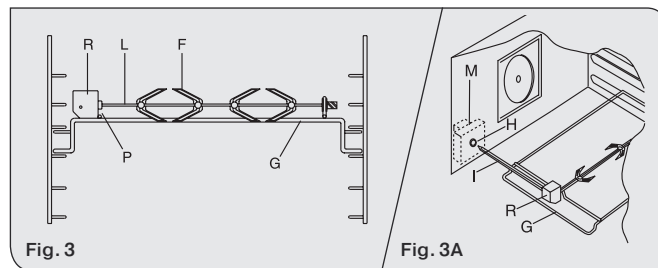
## USE OF THE TURNSPIT (according to the models)

### TURNSPIT multipe (optional)

For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Thread the chicken or the cubes of meat for roasting on the spit **L**, ensuring that it is gripped safely between the two forks **F** and balancing it properly to avoid unnecessary strain on the trasmission **R** (fig 3).
- Put the spit on the support **G**, after having introduced its opposite end in the socket **P** of the transmission R (fig 3)
- Put the support **G** completely into the oven so that the bar **I** goes into the socket **H** of the turnspit motor **M** (fig 3A).
- Place the drip-tray with some water under the turnspit, on the lowest level
- when removing the spit, wear oven mitts, pull out support **G** operating in the contrary way.




The turnspit can be operated turning the knob clockwise on position  / , or press the marked button with the symbol .



### TURNSPIT single

For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Put the food in spit **L** (see fig.3 C), paying attention to block it within the two forks **F** and to balance it, in order to avoid any unnecessary effort in motor **R**.
- Put the spit on support **G**, after having put its opposite end into hole **P** of motor **R**.
- Place the drip-tray with a little water under the spit.
- Start up motor **R** and turn the grill on.
- To remote the spit, operate in the opposite direction usingprotecting glove in isolating wool.

The turnspit can be operated turning the knob clockwise on position  / , or press the marked button with the symbol .

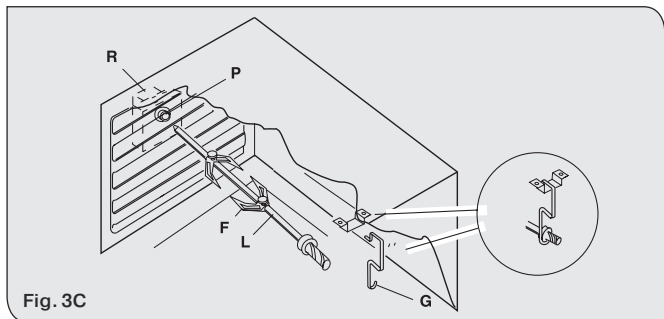


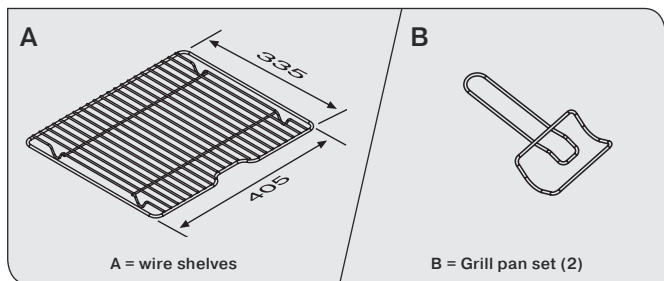
Fig. 3C

### WARNINGS

**Do not use the wire shelves on the oven levels equipped with the telescopic runners**

**Do not cook foods on the bottom in the base of the oven.**

### Oven accessories optional



A = wire shelves

B = Grill pan set (2)

## INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES (according to the models)

### “LED” PROGRAMMER (Fig. 4)

#### Features

24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

#### Functions

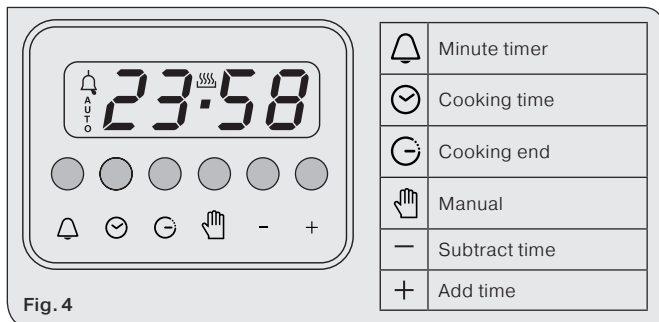
Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

#### Display

4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.

- Cooking time and manual function = saucepan symbol
- Automatic function = AUTO
- Minutes counter = bell symbol

The symbols light up when the corresponding functions are selected.



### Setting

To set, press and release the desired function, and within 5 seconds set the time with + and — buttons.

#### + and — buttons.

The + and — buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long the button is pressed.

#### Setting the time

Press any two buttons manual at the same time, and + or — button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off and the AUTO symbol flashes.

### Manual use

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up. Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

### Automatic use

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

### Semi-automatic use with cooking time setting

Press the cooking time button and set the desired time with + or -. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and cooking time symbol switch off, the sound signal rings and the AUTO symbol flashes.

### Semi-automatic use with end time setting

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with + button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

### Automatic use with cooking time and end time setting

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with + or — button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display. Set the cooking end time with + button. The relay and the cooking time symbol switch off. The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off.

### Minutes counter

Press the minutes counter button and set the cooking time with + or — button.

The bell symbol lights up when the minutes counter is operating. When the set time is up, the sound signal rings and the bell symbol switches off.

### Sound signal

The sound signal starts at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 15 minutes.

To stop it, push any one of the functions buttons.

### Start programme and check

The programme starts 4 seconds after it has been set.

The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

### Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times.

To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time. The relays switch off when a setting error is made.

### Cancelling a setting

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the — button until 00 00 appears on the display.


A set programme will automatically cancel on completion.

### MINUTES COUNTERS (Fig.5)

Turn the knob clockwise to set the desired cooking time. The minutes minder can be adjusted from 1 to 60 minutes.

A sound signal will inform you that the chosen time is up.

### PROGRAMMER WITH COOKING END TIME (Fig.6)

For a manual operation of the programmer, turn the knob anticlockwise to .

Adjust the cooking time by turning the knob clockwise.

Select the cooking time with the relevant knob (max.120 min.).

The oven will switch off automatically when the cooking is up.

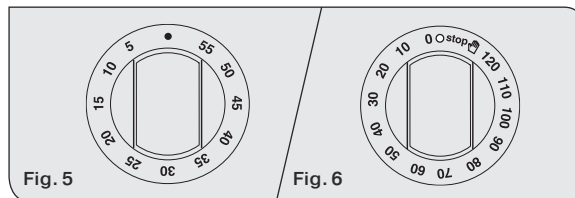


Fig. 5

Fig. 6

**Analogic clock (Fig. 6A)****Setting the clock**

Press the control knob and turn clockwise.

**Alarm programme ajustement**


Turn the knob clockwise without pressing it in. At the end of the programmed time an alarm will sound.

To cancel it, turn the knob to the bell.

**PROGRAMMER (Fig. 6B)****Setting the clock**


Press the control knob and turn clockwise.

**Timer setting**

For a manual operation of the programmer, turn the knob clockwise to .

Adjust the cooking time by turning the knob clockwise.

Select the cooking time with the relevant knob (max. 90 min.).

The oven will switch off automatically when the cooking is up and an alarm will sound. To cancel it, turn the knob to the bell .

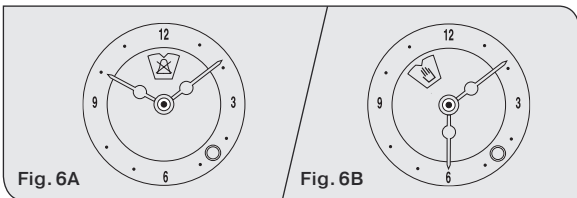
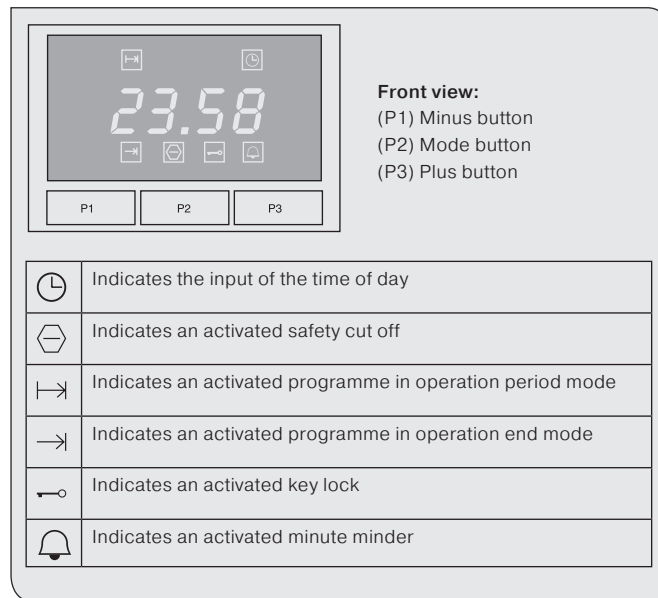


Fig. 6A

Fig. 6B


**PROGRAMMER CLOCK 3 BUTTONS (Fig. 6C)****Front view:**

(P1) Minus button

(P2) Mode button

(P3) Plus button

**Setting the Time of Day**

**NOTICE:** The time of Day can only be set if the oven selector switch is in zero position! After you have applied voltage to the oven, 12:00 appears on the display and the  indicator for time of day flashes.

To use the minus and plus buttons to set the time of day in steps of minutes.

The time of day now displayed elapses accurately to the second. The timer is now operational and in "manual" mode.

**Note:** If you want to set the time of day during later operation, press the mode button until the "🕒" indicator for time of day flashes and subsequently proceed as described above.

### Setting the Minute Minder

The setting range of the minute minder is from 0:00 to 23:59. Press the mode button until the "🔔" indicator for the minute minder flashes.

**Note:** If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the time of day display. To use the minus and plus buttons to set the desired period in steps of 1 minute after confirming with the mode button, the time of day reappears on the display. The "🔔" indicator for minute minder is illuminated on the display.

After the set time has elapsed, a signal sounds (. . .) (i.e. a pause follows after two signals).

On the display, the "🔔" indicator flashes. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the "🔔" indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode.

You can also manually stop the signal indicating the end of time by pressing any button.

### Setting the Cooking Programme > Operation Period

This programme enables to e.g. automatically turn on the oven for a preset period via the relay of the timer.

**NOTICE:** An operation period can only be set if the oven selector switch is not in zero position! Please also observe that all inputs are cancelled if you move the oven selector switch to zero position during an active cooking programme!

The setting range of the operation period is from 0:00 to 23:59. Proceed as follows: Press the mode button until the "⏸" indicator for operation period flashes. On the display, the time "0:00" is displayed instead of the time of day.

**Note:** If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the time of day display.

Use the minus and plus button to set the desired period in steps of 1 minute. The "⏸" indicator for operation period is illuminated.

You can also confirm the input with the mode button.

After the set time has elapsed, a signal sounds (. . . . .) (i.e. a pause follows after four signals). The oven switches off. On the display, the "⏸" indicator for operation period flashes and the time "0:00" is displayed. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the "⏸" indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode or to stop the signal indicating the end of time.

### Setting the Cooking Programme > Operation End (Type Operation Period/Operation End)

In case of a previously set operation period (see Setting the Cooking Programme > Operation Period), this programme enables you to shift the operation end forward with regard to time, i.e. to delay it.

**Note:** An operation end can only be set if a timer of the type (Operation Period and Operation End) is used and if the oven selector switch is not in zero position. If the cooking programme is active, please also observe that all inputs are cancelled if you move the oven selector switch to zero position!

Press the mode button until the "⏸" indicator for operation end flashes. The current time of day is displayed on the display.

**Note:** *If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the currently active operation period programme. Starting from the current time of day, use the plus button to set the desired end in steps of 1 minute.*

The "⏸" indicator for operation end remains illuminated until the baking process starts. This occurs at the time "operation end minus operation period". At this moment, the timer changes to operation period mode. The "⏸" indicator for operation end is extinguished, the "⏸" indicator for operation period is illuminated and the remaining operation period is displayed instead.

The running programme can also be called with the mode button while it is active. This enables to check and possibly correct the set data using the set buttons. To avoid errors, it is not possible to reset the time of day while a programme is active.

After the set time has elapsed, a signal sounds (... ..) (i.e. a pause follows after four signals). The oven switches off. On the display, the "⏸" indicator for operation period flashes and the time "0:00" is displayed. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the "⏸" indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode.

You can also manually stop the signal indicating of the end of the time by pressing any button or move the oven selector switch to the zero position.

### Setting The Key Lock

If you activate the key lock, the timer can no longer be operated with regard to time and programme. Neither the time of day nor an elapsing minute minder nor an active cooking programme can be modified. However, the set functions will operate accurately. Proceed as follows to activate the key lock:

Simultaneously press the minus and plus button for approx. 3 seconds. On the display, the "🔒" indicator for key lock is illuminated. Merely the signalling of the end of the time after the end of a cooking programme can be terminated by pressing any button. All other functions cannot be operated. Proceed as follows to deactivate the key lock:

Simultaneously press the minus and plus button for approx. 3 seconds. On the display, the "🔒" indicator for key lock is extinguished.

### Special Function of the Timer – Automatic Cut off

If the oven selector switch is not in zero position, i.e. if the connected appliance is switched on and if the timer is not operated for a period of three hours, the timer switches off the connected appliance. This has the advantage that an overheating in the connected appliance cannot occur. In the event of an automatic cut off, the "🛑" indicator for automatic cut off flashes on the display.

Proceed as follows to deactivate the automatic cut off:

1. Return the oven selector switch to zero position.



# CARE AND MAINTENANCE

**Before cleaning the appliance, disconnect the gas general tap and unplug the appliance or disconnect power at the main circuit breaker of the electrical system.**

**Do not clean the appliance surfaces when still hot.**

**Do not use steam cleaners to clean the oven.**

## IMPORTANT

**Periodically check the external gas connection hole and replace it when it shows any sign of deterioration.**

**Do not attempt to repair the gas hose under any circumstances.**

## ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers.

Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel.

Clean the parts in stainless steel with specific cleansers for stainless steel surfaces.

These detergents must be applied using a soft cloth.

## GRIDS AND BURNERS

To clean the work-top burners, remove them by pulling upwards and soak them for about 10 minutes in hot water with a little detergent. After having cleaned and washed them, wipe them carefully. **Make sure that no burner hole is clogged.**

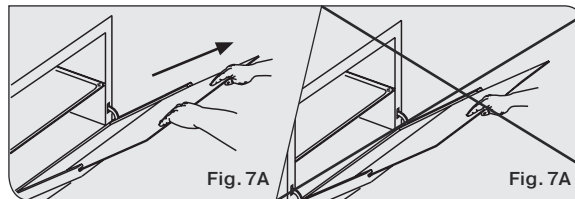
Clean the burners once a week or more frequently if necessary.

## MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.

### The interior glass of the oven (Only for models where present)

The interior glass of the oven door can be removed: with the door in a semi-open position, use both hands to remove the glass as shown in figures 7A.

After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

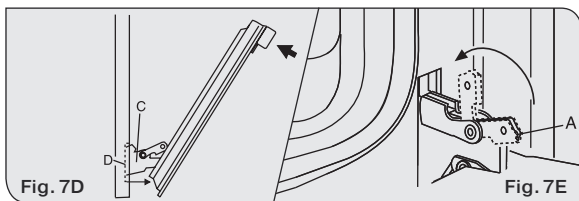
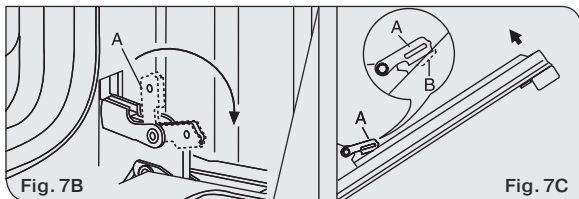


### Removal of oven door

To make cleaning easier, remove the oven door as follows:

- 2) open the oven door completely.
- 3) flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. 7B).
- 4) shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. 7C. (Only where present, remove the inside door glass of the oven, see fig. 7A).
- 5) Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. 7D) and pull the door towards you until it is released from the oven.

After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. 7E).



### CAUTION

**Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven since they may scratch the surface and cause the glass to break.**

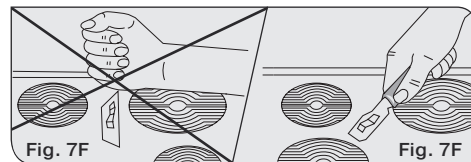
### OVEN

Clean the enamelled parts with a damp sponge using soap and water. Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces.

Do not use abrasive cleansers.

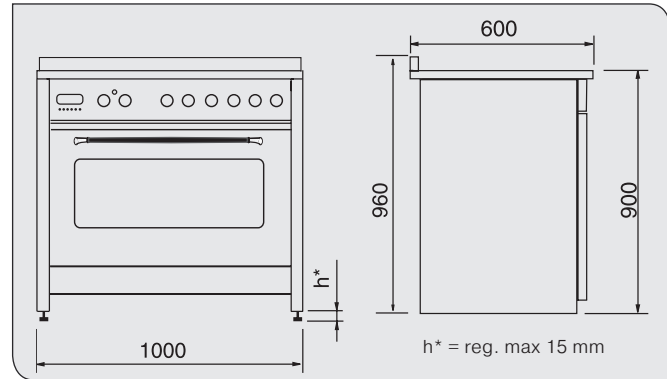
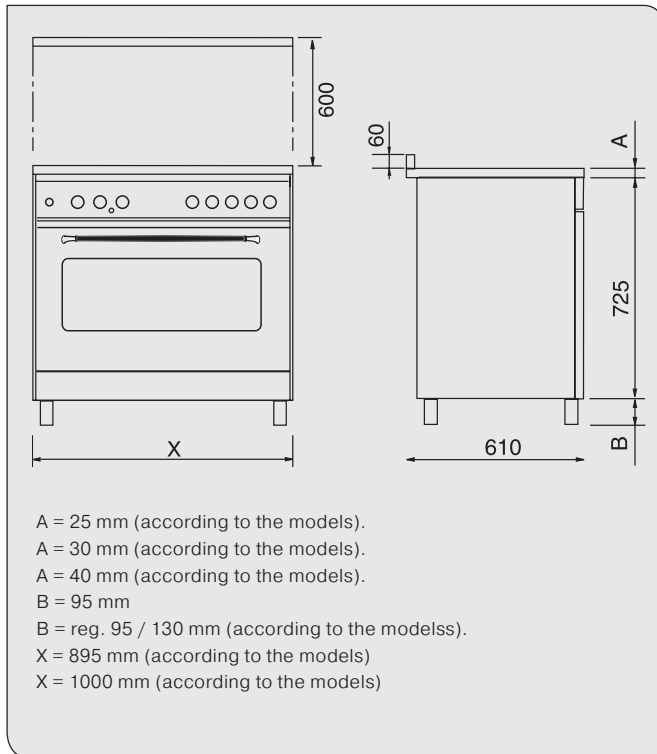
### GLASS-CERAMIC SURFACE

To clean the work-top, you must follow the same precautions you use to clean the glasses of your house. Soft stains caused by aluminium pans bottoms can be removed by means of vinegar. Make sure that sugar does not fall on the work-top during cooking, if it falls disconnect the relevant hotplate, and clean as soon as possible with hot water, before it gets cold. In case there are stains of burnt sugar or similars after cooking, clean them using a spatula or a razor before the cooking zone becomes cold (see picture 7F).



# INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

## OVERALL DIMENSIONS



## WARNINGS

Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

The appliance is in class 1 or class 2 subclass 1.

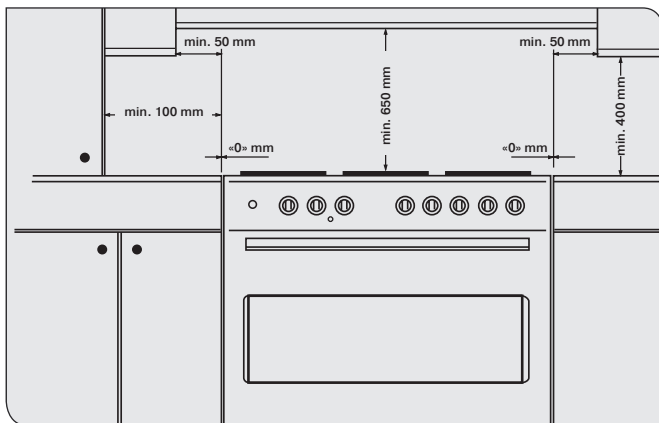
## IMPORTANT

The coating of the furniture must be able to withstand high temperatures (min. 90°C).

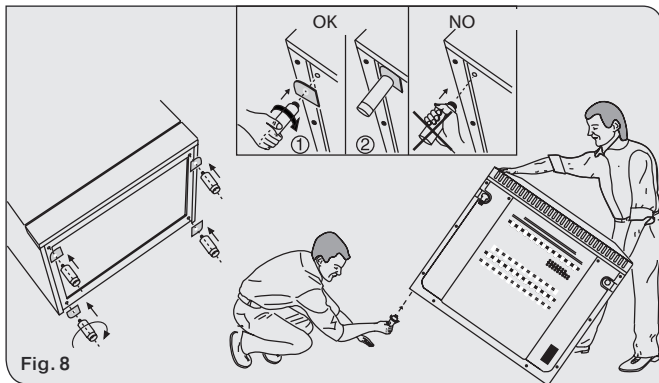
If the appliance is to be installed near units, leave the minimum gaps specified in the table below.

## CAUTION

**The cooker must not be placed on a pedestal.**



The cooker is fitted with 4 legs (fig. 8).  
Adjustable height only for some models.



## ROOMS VENTILATION

### GAS APPLIANCES

This appliance is not connected to a device to vent the combustion products. It must therefore be installed and connected in conformity with the installation standards in force.

Particular attention must be paid to the standards on ventilation of the room.

### VENTILATION OF ROOMS

Remember that this appliance can be installed and work in well ventilated rooms only, according to the standards in force, such as to allow, with openings on the external walls or with special ducts, a correct natural or forced ventilation **ensuring permanently and sufficiently** both the entry of the air needed for correct combustion and the removal of spent air.

In particular when there is only this gas appliance in the room, there must be a hood over the appliance to ensure the natural and direct removal of spent air, with a vertical straight duct of length equal to at least twice the diameter and a minimum section of at least 100 cm<sup>2</sup>.

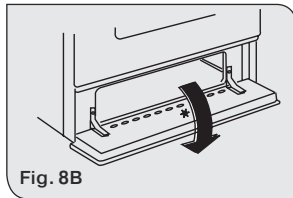
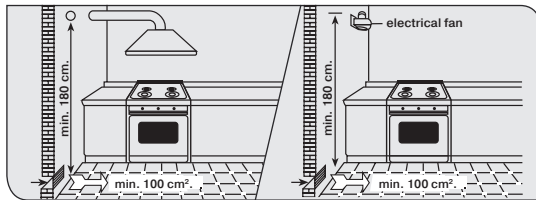
For the indispensable entry of fresh air into the room there must be a similar 100 cm<sup>2</sup> opening directly to the outside, situated at a height near floor level so that it is not blocked either inside or outside the wall and so as not to cause disturbances to correct burners combustion and to the regular removal of spent air and with a difference of height with respect to the outlet opening of at least 180 cm.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than  $2\text{m}^3/\text{h}$  for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate fig. 8B★).

In all other cases, i.e. when there are other gas appliances in the same room, or when natural direct ventilation is not possible and natural indirect or forced ventilation must be installed, contact a qualified specialist who will install and make the ventilation system, scrupulously observing the regulations contained in the standards in force.

The openings must be so positioned that there are no draughts of air which cannot be tolerated by the occupants.

Moreover to eliminate combustion products, it is forbidden to use flues already used by other appliances.



## GAS CONNECTING

We recommend to check whether the appliance has been foreseen for the kind of gas distributed.

The appliance must be connected to the gas piping in a workmanlike way and in conformity with the regulations in force which lay down the installation of a safety valve at the end of the piping.

For butane and propane a pressure reducer conforming to the standards in force may perform this task. The seal gaskets must be in accordance with rules.

Once the gas appliance has been connected, check the connection seal by means of soapy water.

### WARNING:

**Do not use flames to check any gas leakages.**

The possible connections are:

- 1) by rigid pipe in iron or copper.
- 2) by flexible tube in stainless steel with continuing wall, with mechanical connection in accordance with rules (see fig. 11).

**WARNING: connect the gas to the oven's gas supply line using the supplied connector (A) (see figure 11)**

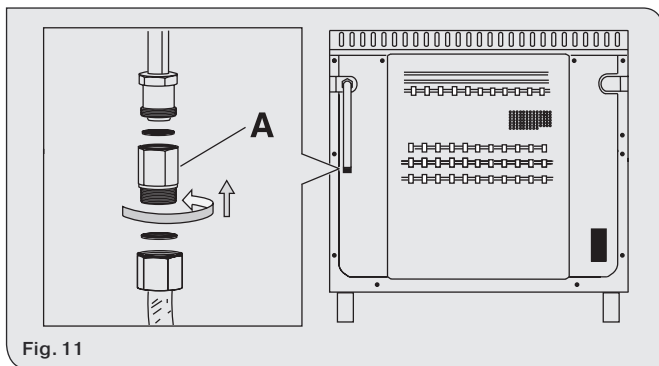


Fig. 11

3) by the insertion of a rubber tube in accordance with rules. This tube must be connected directly on the push-on connector, concerning the gas used, and it must be blocked with a band. In the last case, check the tube's printed date of expiry and replace it before this date (see fig. 11B).

Once the gas appliance has been connected, check the connection seal by means of soapy water.

#### **WARNING**

**Do not use flames to check any gas leakages.**

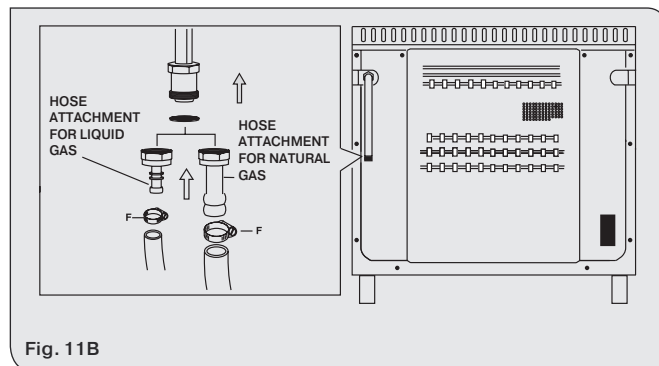


Fig. 11B

#### **WARNINGS**

Concerning rubber flexible tubes, we remember you:

- 1) to avoid the tube to be narrowed or crushed
- 2) do not submit it to traction or torsion efforts
- 3) to avoid contact with sharp edges, etc...
- 4) to avoid contact with parts reaching temperatures over 70°C the ambient temperature
- 5) to ensure that they can be checked for all their length.

Certain types of cookers can be set for supply both on the right or lefthand side. In this case it is sufficient to reverse the position of the cad nipple reducer. At the end make sure than there is no leakage of gas (fig 11C).

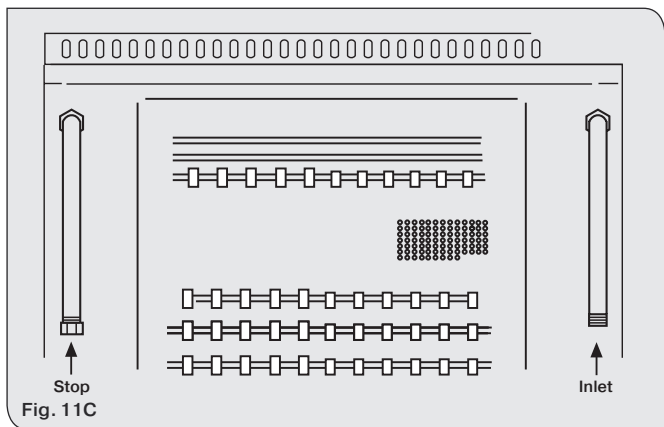


Fig. 11C

If the connecting tube must be passed behind the appliance, observe the regulations of the picture 11C.

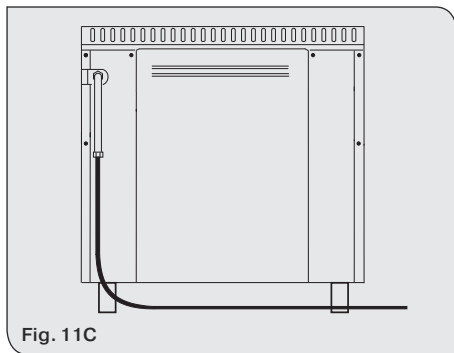


Fig. 11C

## ELECTRICAL CONNECTION

**CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED IN ACCORDANCE WITH THE RULES IN FORCE, AND ONLY BY AN AUTHORIZED ELECTRICAL INSTALLER.**

### **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

Check that the power rating of the mains supply and of the sockets are suitable for the maximum power of the appliance as indicated on the specification plate. If the appliance does not come already fitted with a plug, fit a regulation plug to the cable which is capable of taking the power indicated on the specification plate (fig. 8 B★).

**The earth wire is yellow/green.** If the plug fitted to the appliance, and the socket, are incompatible, get a professionally qualified person to fit the correct type of plug. If an appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.

**The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch.** The plug used for mains supply connection should be easy to get at, once the appliance is in position.

**Important:** position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature which is more than 50°C above

ambient temperature. The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety.

**Important:** the manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to the lack of an earth connection.


### CAUTION

**The appliance must be earthed: the yellow-green wire must be connected to the earth. The manufacture declines all responsibility for any accidents caused by failure to comply with this instruction.**

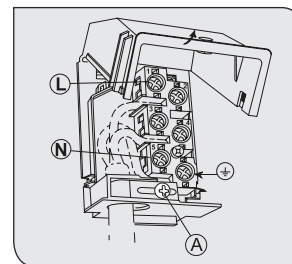
### REPLACEMENT OF THE CABLE (CORD ATTACHMENT: TYPE X)

**ALWAYS UNPLUG THE PLUG FROM THE CURRENT SOCKET OR SWITCH OFF THE CURRENT ON THE POWER SUPPLY LINE BY MEANS OF THE MAINS CIRCUIT SWITCH, BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE ON THE OVEN.**

If the cable is damaged, fit a replacement in the following way:  
– remove the mains cable and replace it with one of the same length which is rubber insulated and suitable for the power rating of the appliance.

The “yellow/green” earth wire, which must be connected to terminal , has to be about 10 mm longer than the other

wires; the “blue” neutral wire has to be connected to the terminal marked with letter N. The live wire must be connected to the terminal marked with letter “L”.



### TYPE AND SECTION OF SUPPLY CABLE

Appliance type	Single-phase supply 230V~	
	Type of cable	Section
Alla gas + electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
Ceramic work-top + electric oven	H05 RN-F	3 x 6 mm*

### WARNING

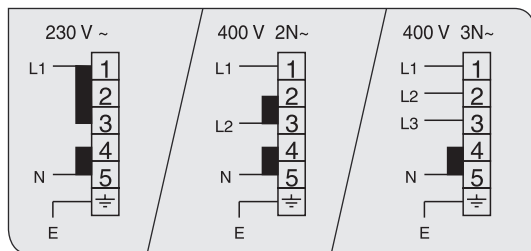
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

\* Taking account of contemporaneity factor of 0,61.



## TYPE OF POWER SUPPLY

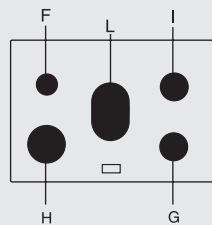
Different connections can be made simply by moving the jumpers on the terminal board



E = GREEN and Yellow / N = BLUE / L = BROWN

## CERAMIC HOB

plates	Ø, mm	Watt
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200
F	145	1200

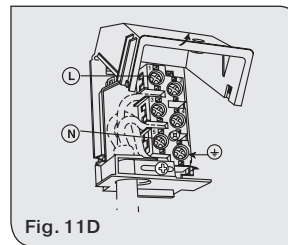


Appliance type	Two-phase supply 400V~	
	Type of cable	Section
Ceramic work-top + electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber H05 RR-F	4 x 4 mm <sup>2</sup>

Appliance type	Three-phase supply 400V~	
	Type of cable	Section
Ceramic work-top + electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber H05 RN-F	5 x 2.5 mm <sup>2</sup>

## CAUTION

**The appliance must be earthed. The yellow-green wire must be connected to the earth. The manufacturer declines all responsibility for any accidents caused by failure to comply with this instruction.**



## GAS ADJUSTMENT

### Conversion to LPG

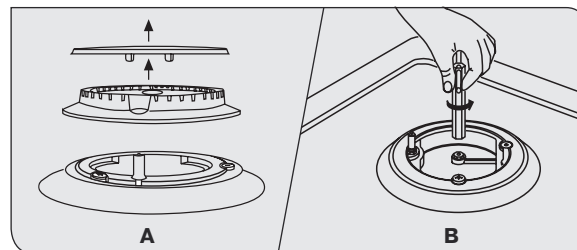
Always isolate the cooker from the electricity supply, turn off the gas supply temporarily and proceed as follows.

- change the injectors,
- adjust the minimum flow of the burners.

### REPLACEMENT OF WORK-TOP INJECTORS

In order to change the work-top injectors, it is necessary to act as follows: remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig.A), change the injector (see fig.B) and replace it with another one suitable for the new type of gas (see table D).


Re assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the flame-spreader in the right way on the burner.



ENERAL INJECTORS TABLE

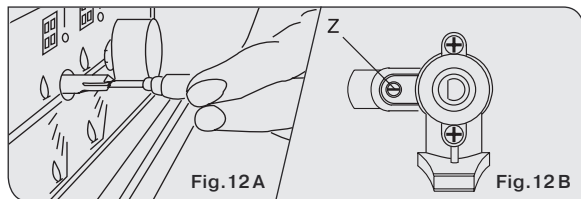
Kind of gas	mbar	Nozzle N.	Burners Position-type	Power	Watt	Consum
				max.	min.	max.
Natural	20	1.15	Rapide	3000	750	286 l/h
		0.97	Semi rapide	1750	480	167 l/h
		0.72	Auxiliary	1000	330	95 l/h
		1.30	Triple crown	3600	1300	343 l/h
G.P.L. Butane propane	30	0.85	Rapide	3000	750	219 l/h
	28	0.65	Semi rapide	1750	480	128 l/h
	37	0.50	Auxiliary	1000	330	73 l/h
		0.96	Triple crown	3600	1300	262 l/h

## MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR WORK-TOP TAPS

In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position . Remove the knob from the tap, introduce a little screwdriver in the tap rod (fig. 12A).



### ATTENTION

**in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 12B).**



Unscrew the adjusting screw in order to increase the flow or screw it to decrease the flow.

The right adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 or 4 mm.

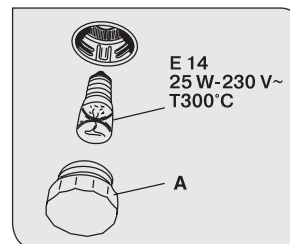
For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not go out passing quickly from the max. flow  to the minimum flow . Assemble the knob again.

## APPLIANCE MAINTENANCE

### WARNINGS

Isolate the cooker from the electricity supply before attempting to replace the oven lamp.

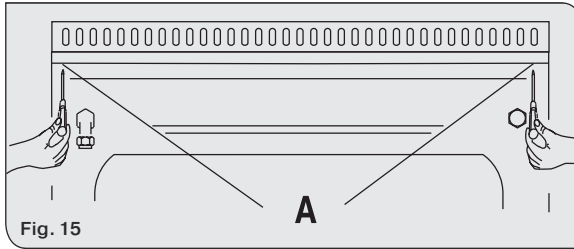
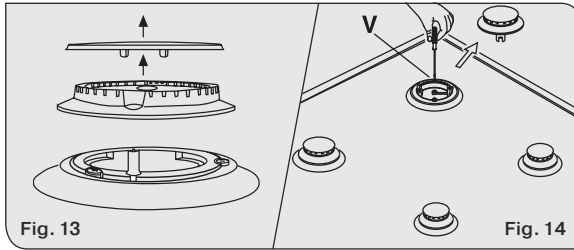
**The oven lamp** used is of a special type withstanding high temperatures. To replace it, act as follows: disassemble the protecting glass (A) and replace the burnt lamp with one of the same type. Reassemble the protecting glass.



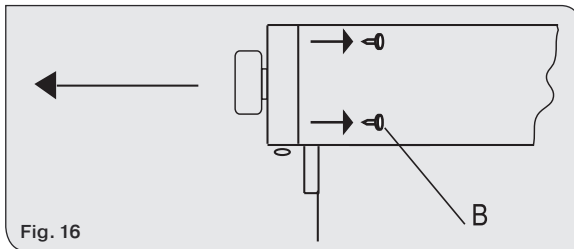
### DISASSEMBLE OF WORK-TOP

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows: remove the glass lid from its position slipping off it upwards.

Remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" placed on the work-top (see fig. 14). Disassemble the work-top by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15).



To disassemble the control panel, unscrew the 4 internal screws (B) fixing the control panel to the oven face (fig 16).



### For your safety

The product should only be used for its intended purpose which is for the cooking of domestic foodstuffs.

Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

### Do's and Do Not's

**Do** make sure you understand the controls before using the cooker.

**Do** check that all controls on the cooker are turned off after use.

**Do** always stand back when opening an oven door to allow heat to disperse.

**Do** always use dry, good quality oven gloves when removing items from the oven.

**Do** take care when removing items from the oven, as the contents may be hot.

**Do** always keep the oven doors closed when the cooker is not in use.

**Do** always place pans centrally over the hob burners and position them so that the handles cannot accidentally be caught or knocked or become heated by other burners.

**Do** keep the cooker clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.

**Do** always allow the cooker to cool before cleaning.

**Do** always follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.

**Do** always keep ventilation slots clear of obstructions.

**Do** always turn off the electricity before cleaning or replacing an oven lamp.

**Do not** allow children near the cooker when in use as all surfaces will become hot during and after cooking.

**Do not** allow anyone to sit or stand on any part of the cooker.

**Do not** heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.

**Do not** store chemicals, food stuffs, pressurised containers in or on the cooker, or in cabinets immediately above or next to the cooker.

**Do not** fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of fat, oil, or use a lid.

### **DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING**

**Do not** place flammable or plastic items on or near the hob burners.

**Do not** use proprietary spillage collectors on the hob burners.

**Do not** use the cooker as a room heater.

**Do not** dry clothes or place other items over or near to the hob burners or oven doors.

**Do not** wear garments with long flowing sleeves whilst cooking.

**Do not** place inflammable materials in the oven or the compartment below the oven.

**Do not** allow fat or oil to build up in the oven trays, grill pan or oven base.

**Do not** place cooking utensils or plates onto the oven base.

**Do not** grill food containing fat without using the grid.

**Do not** cover the grilling grid with aluminium foil.

**Do not** place hot enamel parts in water, leave them to cool first.

**Do not** allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (inside the oven and oven trays).

**Do not** use abrasive cleaners or powders that will scratch the surface of the stainless steel and the enamel.

## WARRANTY CARD

- The warranty period starts on the date the contract of sale is concluded.
- The manufacturer's warranty period is 2 (two) years from the date of transfer of the appliance to the Consumer.
- Make sure the warranty card is correctly filled in.
- Keep the warranty document and the bill of sale in safe.
- Any claims regarding the quality of the product are considered by M&G HAUSGERATE GMBH.
- You must send a request by email [service@mg-hausgeraete.com](mailto:service@mg-hausgeraete.com)

*I received the Product in good condition. I have read and agree to the terms of the warranty*

*Buyer's signature* \_\_\_\_\_

# ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



### УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Рассортируйте упаковочные материалы по типу (картон, пенопласт и т.д.) и утилизируйте их согласно местным нормативам по утилизации отходов.

Данный прибор соответствует положениям следующих директив Европейского Союза:

- 2014/35/EU «по низковольтной аппаратуре».
- 2014/30/EU «по электромагнитной совместимости».
- 2016/426/EU «по газовому оборудованию»
- 89/109/ЕЕС «по материалам, контактирующим с пищевыми продуктами»
- Кроме того, указанные выше директивы соответствуют положениям Директивы 93/68/ЕЕС.
- Данный прибор подлежит установке в соответствии с действующими нормативами и должен использоваться только в хорошо вентилируемых помещениях. Перед тем как приступить к установке и эксплуатации прибора, ознакомьтесь с руководством пользователя.
- Данный бытовой прибор предназначен для приготовления пищи и должен использоваться только для этой цели.

## УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ,

- Перед тем как приступить к использованию прибора, внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраните его для будущих консультаций.

- Держите потенциально опасные части упаковки (пластиковые пакеты, пенопластовые детали и др.) в местах, недоступных для детей.

## ГАРАНТИЯ

На ваш новый прибор предоставляется гарантия.

Гарантийный талон прилагается к прибору. В случае его отсутствия обратитесь за ним в магазин, указав дату покупки, модель и указанный на табличке технических данных номер, служащий для идентификации прибора ( рис. 10В\*).

Сохраняйте свою часть гарантийного талона; в случае необходимости предъявите ее в сервисную службу вместе с чеком, подтверждающим покупку.

Если вы не выполните эти требования, работники сервисной службы будут вынуждены в полном объеме выставить вам счета за каждую операцию по ремонту.

Вы можете найти оригинальные запчасти только в наших авторизованных сервисных центрах.

## ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед отправкой с завода-изготовителя данный прибор был настроен и испытан квалифицированными специалистами с целью обеспечения его как можно более эффективной работы.

Все операции по ремонту или настройке, которые могут потребоваться в дальнейшем, должны выполняться с большой тщательностью и вниманием.

Ввиду этого мы рекомендуем вам всегда обращаться с этой целью в магазин, в котором вы приобрели изделие, или в наш ближайший сервисный центр. Всегда указывайте характер неисправности и модель вашего прибора.

## РЕКОМЕНДАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ВНИМАНИЕ!

Использование газовой плиты приводит к образованию тепла и влаги в помещении, в котором она установлена. Убедитесь в том, что на кухне имеется хорошая вентиляция: следите за тем, чтобы отверстия для естественной вентиляции всегда были открытыми или установите систему механической вентиляции (вытяжку). Продолжительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или повышения эффективности вентиляции, например, путем увеличения мощности вытяжки там, где таковая имеется. Перед тем как приступить к установке, убедитесь в совместимости характеристик местной газовой магистрали (тип и давление газа) и настройки прибора.

- Не используйте ручку дверцы духовки для перемещения прибора, в частности, не тяните за нее, чтобы вынуть его из упаковки.
- Перед тем как приступить к эксплуатации прибора, не забудьте снять защитную пластиковую пленку, нанесенную на некоторые его части (лицевую панель, детали из нержавеющей стали и др.)
- Не используйте данный прибор для отопления помещений.
- Когда прибор не используется, мы рекомендуем **отключать его от сети электропитания и закрывать главный вентиль подачи газа.**

### В СЛУЧАЕ ВОЗГОРАНИЯ:

- В случае возгорания, **немедленно закройте главный вентиль подачи газа на газовой трубе и отключите электропитание;** ни в коем случае не лейте воду на горящее масло.
- Не держите рядом с горелками легковоспламеняющиеся материалы или баллончики с аэрозолями: не распыляйте их содержимое вблизи зажженных горелок.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ВАШИХ ДЕТЕЙ

- Не держите привлекательные для детей предметы над прибором или рядом с ним.
- Держите детей на удалении от прибора: не забывайте, что некоторые части самого прибора или посуды сильно нагреваются и становятся опасными как во время использования, так и на протяжении времени, требующегося для того, чтобы они остыли.
- Во избежание случайного опрокидывания и падения посуды ее ручки должны быть повернуты в сторону задней части плиты; они ни в коем случае не должны быть повернуты в сторону от плиты или находиться над горелками.
- Во время приготовления не надевайте одежду из легковоспламеняющихся материалов с длинными развевающимися рукавами во избежание получения очень серьезных травм в случае возгорания.

**Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющими достаточного опыта и знаний, если они не были предварительно проинструктированы в отношении его использования лицом, отвечающим за их безопасность. Следите за тем, чтобы маленькие дети не играли с прибором.**



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — ДУХОВКА

Во время использования духовки или гриля доступные части прибора могут сильно нагреваться, поэтому необходимо держать детей на удалении от прибора.

- Никогда не пытайтесь готовить на дне духовки.
- Будьте осторожны, чтобы не получить случайную травму при выполнении каких-либо действий вблизи петель дверцы духовки.
- Не позволяйте детям садиться на дверцу духовки или играть с ней. Не используйте опущенную откидную дверцу в качестве опоры; соответственно, не вставайте на нее, чтобы подняться над плитой.

## НИЖНИЙ ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК

Не помещайте легковоспламеняющиеся материалы или пластик в кухонные принадлежности в нижний выдвижной ящик (расположенный под духовкой).



## ДЛЯ ПРИБОРОВ СО СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКОЙ

При использовании прибора следите за тем, чтобы стеклянная крышка ни в коем случае не касалась посуды. После использования варочной панели никогда не опускайте стеклянную крышку до тех пор, пока газовые горелки или электрические зоны нагрева не остынут.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

На панели управления рядом с каждой ручкой имеются следующие символы:


- ● Черный кружок подача газа выключена
-  Большое пламя максимум подачи газа
-  Малое пламя минимум подачи газа

Положение, соответствующее минимальной подаче газа, достигается при повороте ручки против часовой стрелки до упора. Все рабочие положения ручек должны находиться между положениями минимальной и максимальной подачи газа, но ни в коем случае не между положениями максимальной подачи и «Выкл».

## РУЧНОЙ РОЗЖИГ

Для розжига горелки поднесите к ней зажженную спичку, нажмите на ручку, соответствующую выбранной горелке, и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РОЗЖИГ (в зависимости от модели)

Для розжига горелки нажмите на соответствующую ей ручку и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение; одновременно нажмите кнопку электрического розжига на панели управления, помеченную символом  (рис. 1А). При отсутствии электропитания горелку можно также разжечь с помощью спички.

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РОЗЖИГ

### (в зависимости от модели)

Для розжига горелки нажмите на соответствующую ей ручку и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение. Удерживайте ручку нажатой до тех пор, пока не будет выполнен автоматический электрический розжиг горелки.

При отсутствии электропитания горелку можно также разжечь с помощью спички.

## ПРИБОРЫ, ОСНАЩЕННЫЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМ

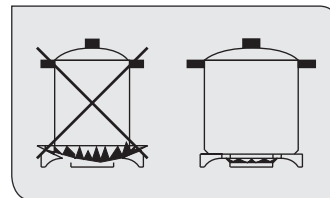
### КЛАПАНОМ (в зависимости от модели)

Для розжига горелок следуйте приведенным выше указаниям. Однако в этом случае после установки ручки в максимальное положение, удерживайте ее нажатой на протяжении 10 секунд. Если по какой-либо причине пламя горелки погаснет, предохранительный клапан автоматически остановит подачу газа на эту горелку.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СБЕРЕЖЕНИЮ ЭНЕРГИИ

- Диаметр дна посуды должен быть равен диаметру горелки. Пламя горелки никогда не должно вырываться из-под дна посуды.
- Используйте только посуду с плоским дном.
- По возможности во время приготовления держите посуду накрытой крышкой. Это позволит использовать меньшее количество тепла.

- Готовьте картофель, овощи и т.д., используя минимально возможное количество воды для сокращения времени приготовления.



ГОРЕЛКИ	КАСТРЮЛИ	
	МИН. Ø	МАКС. Ø
БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩАЯ	180 мм	220 мм
УСКОРЕННОГО БЫСТРОДЕЙСТВИЯ	120 мм	200 мм
ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ	80 мм	160 мм
С ТРЕМЯ РЯДАМИ ПЛАМЕНИ	220 мм	260 мм

# СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

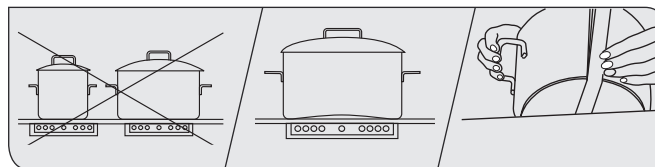
На поверхности варочной панели имеются зоны нагрева различного диаметра и различной мощности. Их расположение ясно отмечено на поверхности панели. Нагрев происходит только внутри диаметра, показанного на поверхности варочной панели. Для обеспечения эффективности приготовления и энергосбережения необходимо использовать только надлежащую посуду. Не следует использовать посуду с шероховатым дном, т.к. оно может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Перед использованием убедитесь в том, что дно посуды является чистым и сухим.

Диаметр посуды должен быть равен диаметру зоны нагрева, на которой она используется.

В холодном состоянии дно посуды может быть слегка вогнутым, во время нагрева оно расширяется и ровно прилегает к поверхности варочной панели. Это обеспечивает лучшую передачу тепла. Идеальная толщина дна посуды составляет 2-3 мм для эмалированной стали и 4-6 мм для нержавеющей стали с дном типа «сэндвич». Существует простой способ проверки правильности формы дна посуды (в холодном состоянии).

Обоприте кастрюлю серединой дна о прямой край стола под некоторым углом и просуньте между ними несколько полосок обычной бумаги для печати.

Ориентировочно, если в зазор между ними входят пять-десять полосок, это нормально для стальной эмалированной посуды, а две-пять полосок – для посуды из нержавеющей стали (большее число полосок соответствует большему размеру посуды).



Соблюдение этих правил играет очень важную роль. Если не соблюдать их, будут иметь место большие потери тепла и энергии; тепло не будет поглощаться посудой; вместо этого оно будет распространяться по поверхности варочной панели, рамке и кухонной мебели.

## Использование варочной панели

В первые разы использования духовки возможно появление резкого запаха гари. При дальнейшем использовании этот запах полностью исчезнет. Каждой области нагрева соответствует своя ручка на панели управления, позволяющая задавать различные уровни нагрева.

При обычном приготовлении установите кастрюлю на ту или иную зону нагрева варочной панели и поверните соответствующую ручку на максимальный уровень нагрева.

Индикатор на панели управления известит вас о том, включена или выключена зона нагрева.

На некоторых варочных панелях имеется индикатор, расположенный между двумя передними зонами нагрева, который загорается в том случае, когда температура одной или нескольких зон нагрева превышает 60°C.

Этот индикатор гаснет только тогда, когда температура зон нагрева опускается ниже 60°C.

Через несколько минут, когда содержимое кастрюли закипит, поверните ручку в положение, соответствующее более низкому уровню нагрева — в зависимости от количества продуктов во избежание выплескивания кипящей жидкости через край посуды и бесполезной траты электроэнергии.

### ВАЖНОЕ УКАЗАНИЕ

**При использовании стеклокерамической панели уделяйте особое внимание обеспечению безопасности детей.**

### ВНИМАНИЕ!

**Хотя поверхность варочной панели очень прочная, она не является небьющейся и может быть повреждена при падении на нее острых или твердых предметов в случае сильного удара.**

**Не используйте варочную панель в случае, если она сломана или растрескалась; в этом случае немедленно обратитесь в сервисный центр.**

### ЗОНЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

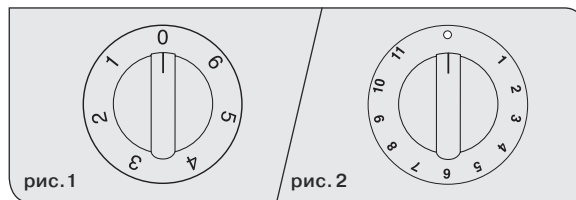
Зона нагрева управляется переключателем.

Для включения зоны нагрева поверните ручку в положение 1 (Рис.1).

### ЗОНЫ НАГРЕВА С РЕГУЛЯТОРОМ МОЩНОСТИ

Зона нагрева управляется регулятором мощности.

Для включения круглой зоны поверните ручку из положения 1 в положение 11 (Рис.2).

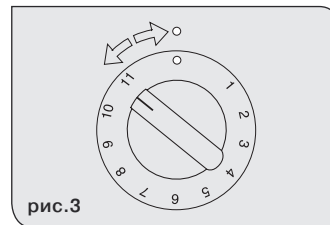


### ДВОЙНЫЕ КРУГЛЫЕ ЗОНЫ НАГРЕВА С РЕГУЛЯТОРОМ МОЩНОСТИ

Зона нагрева управляется регулятором мощности.

- 1) Для включения первой круглой зоны поверните ручку из положения 1 в положение 11 (Рис.3).
- 2) Для включения второй круглой зоны поверните ручку дальше положения 11, а затем верните ее в положение, соответствующее нужному уровню нагрева.

Для возврата в режим работы одной круглой зоны снова установите ручку на ноль, а затем верните ее в положение, соответствующее нужному уровню нагрева.



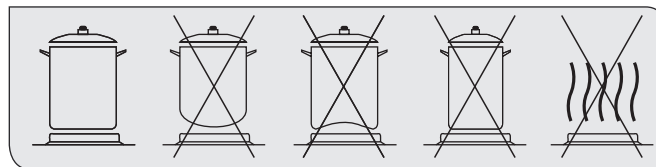
## ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ

Конкретные значения зависят от количества и качества продуктов и от типа посуды.

Поз.		Интенсивность нагрева	Вид применения
0	0	Выкл.	
1 - 2	1	Очень низкая	Для растапливания сливочного масла, шоколада и т.д. Для нагрева небольших количеств жидкости.
3 - 4	2	Низкая	Для нагрева больших количеств жидкости. Для приготовления кремов и соусов на медленном огне.
5 - 6	3	Средняя-Низкая	Для размораживания замороженных продуктов, тушения и варки при температуре кипения или более низкой.
7 - 8	4	Средняя	Для варки, жарки нежного мяса и рыбы.
9 - 10	5	Высокая	Для жарки стейков, варки супов с большим количеством мяса
11	6	Очень высокая	Для кипячения больших количеств воды и жарки на масле.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СБЕРЕЖЕНИЮ ЭНЕРГИИ

- Диаметр посуды должен быть равным или чуть большим диаметра электрической зоны нагрева. Никогда не используйте посуду, диаметр которой меньше диаметра электрической зоны нагрева.
- Используйте только посуду с плоским дном.
- Предпочтительно накрывать кастрюли крышкой — это позволяет готовить при низком уровне нагрева.
- Всегда готовьте картофель, овощи и т.д., используя минимально возможное количество воды для сокращения времени приготовления.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

При первом использовании духовки возможно появление резкого запаха, вызванное первым нагревом клея облицовочных изоляционных панелей (**необходимо прогреть духовку с максимальной температурой в течение 30-40 минут при закрытой дверце**). Это нормальное явление, и если вы столкнулись с ним, дождитесь прекращения образования дыма и только после этого помещайте продукты в духовку.

Вместе с духовкой поставляются: решетчатая полка, предназначенная для приготовления продуктов в емкостях или размещенных непосредственно на самой полке; противень для приготовления кондитерских изделий, пиццы и т.д., а также для сбора соков и жира, вытекающих из продуктов, приготовляемых непосредственно на решетчатой полке.

***Примечание:** В следующих таблицах приведены основные параметры приготовления наиболее часто используемых блюд. Указанные в таблице значения продолжительности приготовления являются приблизительными. Мы уверены, что немного проэкспериментировав с духовкой, вы сможете откорректировать время приготовления различных блюд так, чтобы получать нужные вам результаты.*

**Таблица времени/температуры для приготовления с использованием традиционного режима**

Блюдо	Темп. °С.	Кол-во минут
<b>Рыба</b>	180-240	в зависимости от размера
<b>Мясо</b>		
Жареная говядина	250	30 на кг
Жареная телятина	200-220	30 на кг
Курица	200-240	примерно 50
Утка и гусь	220	в зависимости от веса
Баранья нога	250	30 на кг
Жареная свинина	250	60 на кг
Суфле	200	60 на кг
<b>Кондитерские изделия (выпечка)</b>		
Булочка к чаю	160	50-60
Печенье «бисквитные пальчики»	160	30-50
Изделия из песочного теста	200	15
Изделия из слоеного теста	250	15
Фруктовый флан	200-220	30
Безе	100	60
Киш и т.д.	220	30
Пирог «4 части»	120-140	60
Булочки	160-180	45

**Таблица времени/температуры для приготовления  
в режиме конвекции**

Блюдо	Темп. °С.	Кол-во минут	Вес, кг
<b>Первые блюда</b>			
Лазанья	200-220	20-25	0,5
Паста в духовке	200-220	25-30	0,5
Рис по-креольски	200-230	20-25	0,5
Пицца	210-230	30-45	0,5
<b>Мясо</b>			
Жареная телятина	160-180	65-90	1-1,2
Жареная свинина	160-170	70-100	1-1,2
Жареная говядина	170-190	40-60	1-1,2
Жареная говядина на косточке	170-180	65-90	1-1,2
Жареное филе говядины («с кровью»)	180-190	40-45	1-1,5
Жареная баранина	140-160	100-130	1,5
Жареная курица	180	70-90	1-1,2
Жареная утка	170-180	100-160	1,5-2
Жареный гусь	160-180	120-160	3-3,5
Жареная индейка	160-170	160-240	Примерно 5
Жареный кролик	160-170	80-100	Примерно 2
Жареный заяц	170-180	30-50	Примерно 2
Рыба	160-180	в зависимости от веса	

Блюдо	Темп. °С.	Кол-во минут
<b>Кондитерские изделия (выпечка)</b>		
Фруктовый флан	180-200	40-50
Сэндвич-торт	160-180	35-45
Бисквитный сэндвич-торт	200-220	40-45
Бисквитный торт	200-230	25-35
Смородиновый торт	230-250	30-40
Булочки	170-180	40-60
Штрудель	160	25-35
Пирожные «слайс» с кремом	180-200	20-30
Пироги с яблоками	180-200	18-25
Пудинг с «бисквитными пальчиками»	170-180	30-40
Печенье «бисквитные пальчики»	150-180	50-60
Тосты для сэндвичей	230-250	7
Хлеб	200-220	40

## СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

### Духовка оснащена:

- нижним нагревательным элементом;
- верхним нагревательным элементом;

### Ручка переключателя функций (рис. 1).

Поворачивая эту ручку по часовой стрелке, можно выбрать одну из следующих функций.

#### Примечание:

*При выборе всех указанных выше функций загорается внутреннее освещение духовки.*

*Перед выбором какой-либо функции вначале всегда задавайте нужную температуру приготовления с помощью ручки термостата.*

### Ручка термостата духовки (рис. 2).

Для задания температуры духовки в диапазоне от 60°C до MAX°C поворачивайте ручку по часовой стрелке.

Индикатор на панели управления будет гореть до достижения заданной температуры; после этого он будет загораться и гаснуть.

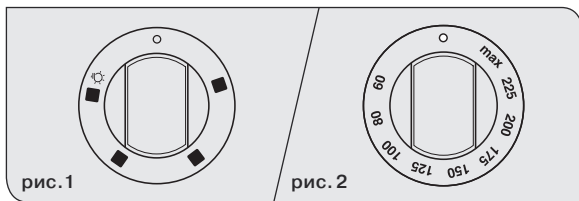


рис. 1

рис. 2



При установке ручки в это положение, освещение будет гореть в ходе всех последующих операций.



### Естественная конвекция

Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это традиционный режим приготовления, очень хорошо подходящий для жарки мяса на косточке, а также идеальный для приготовления бисквитов, печеных яблок и хрустящих блюд.

Вы также получите очень хорошие результаты при размещении приготовляемого блюда на полке и задании температуры в диапазоне между 60°C и MAX.



### Нижний нагревательный элемент

Данная функция особо подходит для приготовления блюд с использованием нагрева с нижней стороны, разогрева готовых блюд, а также для стерилизации стеклянной посуды. Она рекомендуется также для блюд, требующих продолжительного и медленного приготовления, например, блюд в горшочке. При использовании данной функции температуру можно задавать в диапазоне между 60°C и MAX.



### Верхний нагревательный элемент

Эта функция рекомендуется для разогрева ранее приготовленных блюд с установкой решетки на вторую полку сверху или для размораживания кондитерских изделий с установкой решетки на первую полку снизу.



## Гриль (опциональный вертел )

Рекомендуется для приготовления на гриле и запекания до румяной корочки обычных блюд. Поверните ручку термостата в положение 200°C.

## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА

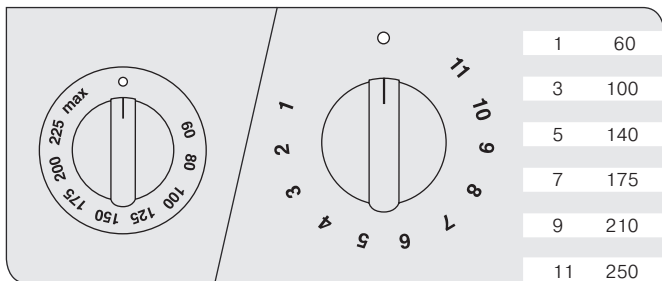
### Духовка оснащена:

- нижним нагревательным элементом;
- верхним нагревательным элементом;
- кольцевым нагревательным элементом, расположенным вокруг вентилятора.

**Примечание:** Перед выбором какой-либо функции вначале всегда задавайте нужную температуру приготовления с помощью ручки термостата.

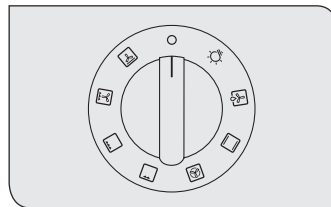
### Ручка термостата духовки

Для задания температуры духовки в диапазоне от 60°C до MAX°C (или 0 — 11) поворачивайте ручку по часовой стрелке.



### Ручка переключателя функций духовки



В зависимости от типа духовки, поворачивая эту ручку по часовой стрелке, можно выбрать одну из следующих функций.





**Примечание:** При выборе всех указанных выше функций загорается внутреннее освещение духовки. Индикатор на панели управления будет гореть до достижения заданной температуры; после этого он будет загораться и гаснуть.

**При приготовлении в духовке всегда держите ее дверцу закрытой.**

### Использование духовки

**Примечание:** для духовок с отдельными ручками термостата и переключения функций. При использовании функций   устанавливайте ручку термостата максимум на 180 ÷ 200°C.

### ВНИМАНИЕ!

Температура, показываемая на панели управления, соответствует температуре в центре духовки только тогда, когда выбраны функции духовки  или .



При установке ручки в это положение, освещение будет гореть в ходе всех последующих операций.



#### **Размораживание с использованием вентилятора**

Воздух, имеющий комнатную температуру, распределяется внутри духовки, обеспечивая очень быстрое размораживание, при котором не происходит изменение свойств белков.



#### **Естественная конвекция**

Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы. Это традиционный режим приготовления, очень хорошо подходящий для жарки мяса на косточке, а также идеальный для приготовления бисквитов, печеных яблок и хрустящих блюд.

Вы также получите очень хорошие результаты при размещении приготовляемого блюда на полке и задании температуры в диапазоне между 60°C и MAX.



#### **Приготовление с принудительной конвекцией**

Одновременно работают вентилятор и кольцевой нагревательный элемент. Горячий воздух, температура которого регулируется в диапазоне между 60°C и MAX, равномерно распределяется внутри духовки. Идеальная функция для одновременного приготовления разных типов продуктов (мяса, рыбы) без взаимной передачи вкуса и запаха.

Она рекомендуется для приготовления деликатных кондитерских изделий.



#### **Гриль с половинной мощностью**

Рекомендуется для приготовления на гриле и запекания до румяной корочки небольших порций обычных блюд.

Ручку термостат следует установить в положение, соответствующее максимальному нагреву.



#### **Гриль с полной мощностью**

Рекомендуется для приготовления на гриле и запекания до румяной корочки обычных блюд.

Поверните ручку термостата в положение 200°C.



#### **Гриль с конвекцией**

Циркуляция воздуха, нагреваемого нагревательным элементом гриля, осуществляется за счет вентилятора, обеспечивающего распределение тепла вокруг продуктов. Функция «Гриль с конвекцией» отлично заменяет собой вертел. Очень хорошие результаты достигаются также при приготовлении больших порций курицы, сосисок и красного мяса. Поверните ручку термостата в положение 200°C.



#### **Нижний нагревательный элемент с принудительной конвекцией**

Циркуляция воздуха, нагреваемого нижним нагревательным элементом, осуществляется за счет вентилятора, обеспечивающего распределение тепла вокруг продуктов.

Данную функцию можно использовать для стерилизации продуктов. При использовании данной функции температуру можно задавать в диапазоне между 60°C и MAX.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Установите решетку на третью полку снизу на расстоянии около 12 см от поверхности.

Пользователь всегда может поменять полки в зависимости от своих личных предпочтений и типа продуктов.

Прогрейте духовку в течение 5 минут перед тем, как помещать в нее продукты.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА (в зависимости от модели)

### Исполнение с НЕСКОЛЬКИМИ ВЕРТЕЛАМИ (опциональное)

При использовании вертела следуйте приведенным указаниям.




– Насадите курицу или нарезанное кубиками мясо на шпажку вертела **L**, убедившись, что продукты плотно зажаты между двумя вилками **F** и сбалансированы так, чтобы не допустить чрезмерного нагружения передаточного механизма **R** (рис. 3).

– Установите шпажку на подставку **G**, предварительно вставив ее противоположный конец в гнездо **P** передаточного механизма **R** (рис. 3).

– Полностью вставьте подставку **G** в духовку так, чтобы тяга **I** вошла в гнездо **H** электродвигателя вертела **M** (рис. 3А).

– Установите под вертел, на самом низком уровне, противень для сбора жира, налив в него немного воды.

– Чтобы снять шпажку, наденьте кухонные прихватки и выньте подставку **G**, действуя в обратном порядке.

Вертел можно включить, повернув ручку по часовой стрелке в положение  / , или нажав кнопку, помеченную символом .

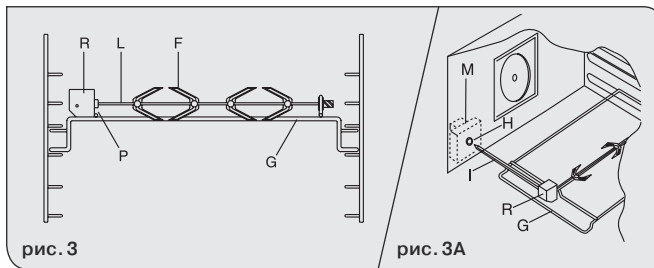


рис. 3

рис. 3А

### Исполнение с одним ВЕРТЕЛОМ

При использовании вертела следуйте приведенным указаниям.




– Насадите продукты на шпажку вертела **L** (см. рис.3 С) так, чтобы они были плотно зажаты между двумя вилками **F** и сбалансированы так, чтобы не допускать чрезмерного нагружения электродвигателя **R**.

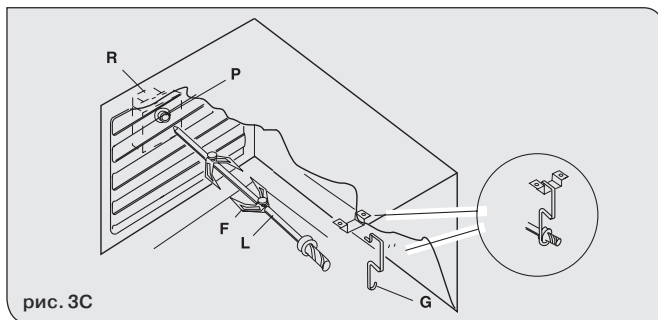
– Установите шпажку на подставку **G**, предварительно вставив ее противоположный конец в гнездо **P** электродвигателя **R**.

– Установите под вертел противень, налив в него немного воды.

– Запустите двигатель **R** и включите вертел.

– Чтобы снять шпажку, действуйте в обратном порядке, надев шерстяные кухонные прихватки.

Вертел можно включить, повернув ручку по часовой стрелке в положение  / , или нажав кнопку, помеченную символом .

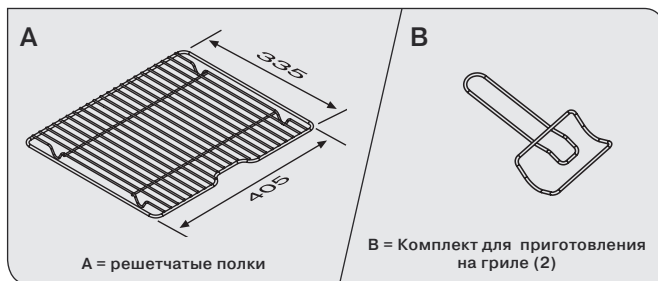


#### Предупреждения:

**Не используйте решетчатые полки на уровнях духовки, оснащенных телескопическими направляющими.**

**Не готовьте на дне духовки.**

#### Оptionальные принадлежности духовки



## УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УСТРОЙСТВ УПРАВЛЕНИЯ (в зависимости от модели)

### «СВЕТОДИОДНЫЙ» ПРОГРАММАТОР (Рис. 4)

#### Характеристики

Часы в 24-часовом формате с возможностью задания автоматических программ и таймером.

#### Функции

Продолжительность приготовления, время окончания приготовления, ручной режим, часы, таймер, максимальная величина задаваемого времени: 23 часа 59 минут.

#### Дисплей

4-разрядный 7-сегментный дисплей для индикации времени приготовления и текущего времени суток.

Продолжительность приготовления и ручной режим	= символ кастрюли
Автоматический режим	= AUTO
Таймер	= символ колокольчика

Символы загораются при выборе соответствующих функций.



### Настройка

Для настройки нажмите и отпустите кнопку нужной функции и в течение 5 секунд после этого задайте время кнопками «минус» и «плюс».

### Кнопки «минус» и «плюс»

Кнопки «минус» и «плюс» позволяют увеличивать или уменьшать значения времени со скоростью, зависящей от продолжительности их нажатия.

### Задание текущего времени

Одновременно нажмите кнопку и кнопку «плюс» или «минус» для задания текущего времени. Это приводит к удалению любой заданной программы. При этом контакты реле размыкаются, и мигает символ AUTO.

### Ручной режим

При нажатии кнопки «Ручной режим» контакты реле замыкаются, символ AUTO гаснет, и загорается символ кастрюли. Ручной режим можно задать только после окончания или отмены автоматической программы.

### Автоматический режим

Нажмите кнопку «Продолжительность приготовления» или кнопку «Окончание времени приготовления» для автоматического переключения из ручного режима в автоматический.

### Полуавтоматический режим с заданием продолжительности приготовления

Нажмите кнопку «Продолжительность приготовления» и задайте нужное время с помощью кнопок «минус» или «плюс». При этом одновременно загорятся символы AUTO и продолжительности приготовления. Контакты реле немедленно замыкаются. Когда текущее время станет равным времени окончания приготовления, контакты реле разомнутся, символ продолжительности приготовления погаснет, будет подан звуковой сигнал, а символ AUTO станет мигать.

### Полуавтоматический режим с заданием времени окончания приготовления

Нажмите кнопку «Окончание времени приготовления». На дисплее высветится текущее время суток. Задайте время окончания приготовления с помощью кнопки «плюс». При этом одновременно загорятся символы AUTO и продолжительности приготовления. Контакты реле замыкаются. Когда текущее

время станет равным времени окончания приготовления, контакты реле разомкнутся, а символ продолжительности приготовления погаснет. По истечении времени приготовления символ AUTO мигает, подается звуковой сигнал, символ продолжительности приготовления гаснет, и контакты реле замыкаются.

### **Автоматический режим с заданием продолжительности и времени окончания приготовления**

Нажмите кнопку «Продолжительность приготовления» и задайте нужное время с помощью кнопок «плюс» или «минус». При этом одновременно загорятся символы AUTO и продолжительности приготовления. Контакты реле замыкаются. При нажатии кнопки «Время окончания приготовления» на дисплее высветится значение времени окончания приготовления. Задайте время окончания приготовления с помощью кнопки «плюс». После этого символ продолжительности приготовления гаснет, и контакты реле замыкаются. Этот символ снова загорится тогда, когда текущее время станет равным времени начала приготовления. По истечении времени приготовления символ AUTO мигает, подается звуковой сигнал, символ продолжительности приготовления гаснет, и контакты реле замыкаются.

### **Таймер**

Нажмите кнопку «Таймер» и задайте нужную продолжительность приготовления с помощью кнопок «плюс» или «минус». Символ колокольчика загорается во время работы таймера. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал, и символ колокольчика гаснет.

### **Звуковой сигнал**

Звуковой сигнал подается по достижении времени окончания приготовления или истечении установленного времени таймера и длится 15 минут.

Для его прекращения нажмите на любую из кнопок функций.

### **Начало выполнения программы и проверка**

Выполнение программы начинается через 4 секунды после ее задания. Программу можно проверить в любое время, нажав соответствующую кнопку.

### **Ошибка настройки**

Ошибочной настройкой является такая, при которой текущее время суток оказывается в интервале между временем начала и временем окончания приготовления.

Для исправления ошибки настройки измените продолжительность или время окончания приготовления.

При ошибке настройки контакты реле замыкаются.

### **Удаление заданной программы**


Для удаления заданной программы нажмите кнопку «Продолжительность приготовления» и затем нажимайте кнопку «минус» до тех пор, пока на дисплее не появится 00 00.

После выполнения заданной программы она автоматически будет удалена.

### **ТАЙМЕР-СЧЕТЧИК МИНУТ (Рис. 5)**

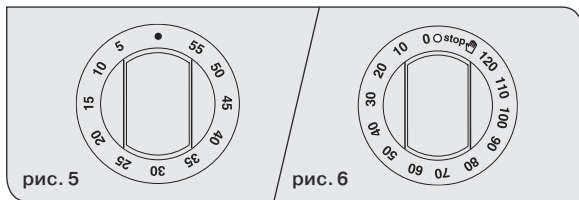
Поверните ручку по часовой стрелки для задания нужной продолжительности приготовления. Таймер можно устанавливать в диапазоне от 1 до 60 минут. Звуковой сигнал уведомит вас об истечении заданного времени.

## ПРОГРАММАТОР С ФУНКЦИЕЙ ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (Рис. 6)

Для задания ручного режима программатора поверните ручку против часовой стрелки в положение .

Отрегулируйте продолжительность приготовления, поворачивая ручку по часовой стрелке.

Выберите нужную продолжительность приготовления с помощью соответствующей ручки (макс. 120 минут.). Духовка автоматически выключится по истечении заданного времени.



## АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ (РИС. 6А)

### Установка времени

Нажмите на ручку управления и поворачивайте ее по часовой стрелке.

### Корректировка установленного времени таймера

Поверните ручку по часовой стрелке, не нажимая на нее. По окончании установленного времени будет подан звуковой сигнал.


Для прекращения его подачи поверните ручку в положение, соответствующее символу колокольчика.

## ПРОГРАММАТОР (Рис. 6В)


### Установка текущего времени суток

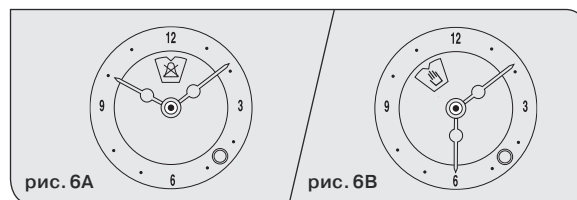
Нажмите на ручку управления и поворачивайте ее по часовой стрелке.

### Установка таймера

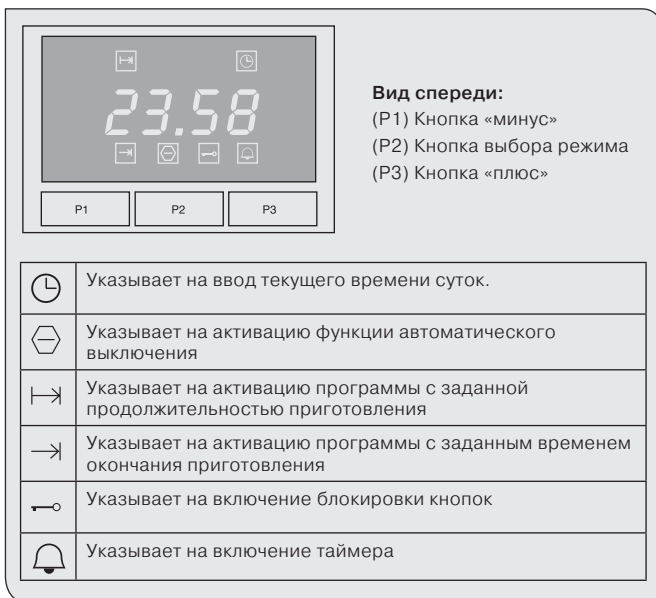
Для задания ручного режима программатора поверните ручку по часовой стрелке в положение, соответствующее символу .

Отрегулируйте продолжительность приготовления, поворачивая ручку по часовой стрелке.

Выберите нужную продолжительность приготовления с помощью соответствующей ручки (макс. 90 минут.). Духовка автоматически выключится по истечении заданного времени, и будет подан звуковой сигнал. Для прекращения его подачи поверните ручку в положение, соответствующее символу колокольчика .



## ЧАСЫ-ПРОГРАММАТОР С 3 КНОПКАМИ (Рис. 6С)



### Установка текущего времени суток

**Примечание:** Установка текущего времени суток возможна только тогда, когда переключатель функций духовки находится в нулевом положении! После подачи электропитания на духовку на дисплее высветится 12:00, и станет мигать индикатор текущего времени

Используйте кнопки «минус» и «плюс» для установки текущего времени с шагом в одну минуту.

На дисплей будет выведено текущее время. Теперь программатор активирован и находится в ручном режиме.

**Примечание:** Если вы хотите задать текущее время на более позднем этапе, нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока не начнет мигать индикатор текущего времени , и далее действуйте согласно приведенным выше указаниям.

### Установка времени таймера

Установку времени таймера можно производить в диапазоне от 0:00 до 23:59.

Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока не начнет мигать индикатор таймера .

**Примечание:** Если вы не введете никаких значений в течение последующих 5 секунд, дисплей вернется в режим индикации текущего времени. Используйте кнопки «минус» и «плюс» для установки нужного времени таймера с шагом в одну минуту; после подтверждения путем нажатия кнопки выбора режима дисплей снова начнет показывать текущее время. На дисплее загорится индикатор таймера .

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал (... ) (т.е. после двух сигналов следует пауза).

На дисплее мигает индикатор . Подача звукового сигнала автоматически прекращается примерно через 1 минуту в то время, как индикатор продолжает мигать. Нажмите любую кнопку для выхода из текущего режима.

Вы можете также вручную прекратить подачу звукового сигнала, указывающего на истечение заданного времени, нажав любую кнопку.



## **Задание программы приготовления >**

### **Продолжительность приготовления**

Эта функция обеспечивает автоматическое включение духовки на заданное время путем замыкания контактов реле таймера.

***Примечание:** Задание продолжительности приготовления возможно только тогда, когда переключатель функций духовки находится не в нулевом положении! Также имейте в виду, что все введенные вами значения будут удалены, если вы переведете переключатель функций духовки в нулевое положение в то время, когда активна какая-либо программа приготовления!*

Продолжительность периода работы можно задавать в диапазоне от 0:00 до 23:59. Действуйте следующим образом:

Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока не начнет мигать индикатор продолжительности приготовления «┌─┐».

На дисплее вместо текущего времени суток высветится «0:00».

***Примечание:** Если вы не введете никаких значений в течение последующих 5 секунд, дисплей вернется в режим индикации текущего времени.*

Используйте кнопки «минус» и «плюс» для задания нужной продолжительности времени с шагом в 1 минуту. Индикатор продолжительности приготовления «┌─┐» загорится непрерывным светом.

Вы можете также подтвердить введенные значения, нажав кнопку выбора режима.

После истечения заданного времени подается звуковой сигнал (.... ....) (т.е. после четырех сигналов следует пауза). После этого духовка выключается. На дисплее будет мигать индикатор продолжительности приготовления «┌─┐», и будет высвечиваться время «0:00». Подача звукового сигнала авто-

матически прекращается примерно через 1 минуту в то время, как индикатор «┌─┐» продолжает мигать. Нажмите любую кнопку для выхода из текущего режима или для прекращения подачи звукового сигнала, указывающего на истечение заданного времени.

## **Задание программы приготовления >**

### **Время окончания приготовления**

#### **(в режиме задания продолжительности приготовления и времени окончания приготовления)**




В случае заданной ранее продолжительности приготовления (см. «Задание программы приготовления > Продолжительность приготовления») эта функция позволяет вам сдвинуть вперед время окончания приготовления, то есть, создать дополнительную отсрочку.

***Примечание:** Время окончания приготовления может быть задано только, если используется таймер (в режиме задания продолжительности приготовления и времени окончания приготовления), и переключатель функций духовки не находится в нулевом положении. Также имейте в виду, что все введенные вами значения будут удалены, если вы переведете переключатель функций духовки в нулевое положение в то время, когда активна какая-либо программа приготовления!*



Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока не начнет мигать индикатор времени окончания приготовления «┌─┐».

На дисплее высветится текущее время суток.

***Примечание:** Если вы не введете никаких значений в течение последующих 5 секунд, дисплей вернется в режим индикации текущего времени. Исходя из текущего времени суток, задайте нужное время окончания приготовления с шагом в 1 минуту.*

Индикатор времени окончания приготовления «» будет гореть до тех пор, пока не начнется процесс приготовления. Это произойдет по достижении времени, равного времени окончания приготовления минус продолжительность приготовления. В этот момент духовка перейдет в режим работы с заданной продолжительностью приготовления. Индикатор времени окончания приготовления «» погаснет, а на дисплее загорится индикатор продолжительности приготовления «», и будет высвечиваться время, остающееся до его окончания.


Текущую программу, в то время, когда она активна, можно вызвать, нажав кнопку выбора режима. Это позволяет проверить и при необходимости откорректировать введенные значения с помощью кнопок настройки. Во избежание ошибок невозможно изменить заданное текущее время суток в то время, когда активна какая-либо программа.


По истечении заданного времени подается звуковой сигнал (.... ....) (т.е. после четырех сигналов следует пауза). После этого духовка выключается. На дисплее будет мигать индикатор продолжительности приготовления «», и будет высвечиваться время «0:00». Подача звукового сигнала автоматически прекращается примерно через 1 минуту в то время, как индикатор «» продолжает мигать. Нажмите любую кнопку для выхода из текущего режима.

Вы также можете вручную отключить сигнал, указывающий на достижение времени окончания приготовления, нажав любую кнопку или повернув переключатель функций духовки в нулевое положение.

### **Включение блокировки кнопок**

В случае включения блокировки кнопок изменение времени и программы становится невозможным. То есть, изменить ни значение текущего времени, ни установку таймера, ни какую-либо активную программу приготовления. Однако заданные функции будут выполняться обычным образом.


**Для включения** блокировки кнопок действуйте следующим образом: одновременно нажмите кнопки «минус» и «плюс» примерно на 3 секунды. На дисплее загорится индикатор блокировки кнопок «». Единственной возможной операцией станет отключение подачи звукового сигнала, извещающего об окончании программы приготовления — это можно сделать, нажав любую кнопку. Задание или изменение каких-либо других функций невозможно.

**Для выключения** блокировки кнопок действуйте следующим образом: одновременно нажмите кнопки «минус» и «плюс» примерно на 3 секунды. Индикатор «» блокировки кнопок на дисплее погаснет.

### **Специальная функция таймера —**

#### **Автоматическое выключение**

Если переключатель функций духовки находится не в нулевом положении, т.е. она включена, а таймер не используется в течение трех часов, он выключает прибор. Это обеспечивает предотвращение перегрева включенной духовки.

В случае автоматического выключения на дисплее будет мигать соответствующий индикатор «».

Для отключения функции автоматического выключения действуйте следующим образом:

1. Верните переключатель функций духовки в нулевое положение.

# ЧИСТКА И УХОД

**Перед тем как приступить к чистке прибора, закройте вентиль подачи газа, выньте вилку сетевого шнура из электрической розетки или выключите электропитание с помощью сетевого рубильника.**

**Не чистите поверхности прибора, если они еще горячие. Не используйте для чистки духовки парочистительные устройства.**

## ВАЖНОЕ УКАЗАНИЕ

**Периодически проверяйте соединительный газовый шланг и заменяйте его в случае обнаружения любых признаков повреждений. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать шланг подачи газа.**

## ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Для чистки используйте губку, смоченную водой с мылом. Жир можно легко удалить с помощью горячей воды или специального моющего средства для эмалированных поверхностей. Не используйте абразивные чистящие средства. Не оставляйте на эмалированных поверхностях какие-либо кислотные или щелочные вещества (лимонный сок, уксус и т.д.).

Чистите детали из нержавеющей стали специально предназначенными для этой цели чистящими средствами.

Эти чистящие средства следует наносить на поверхности с помощью мягкой ткани.

## РЕШЕТКИ И ГОРЕЛКИ

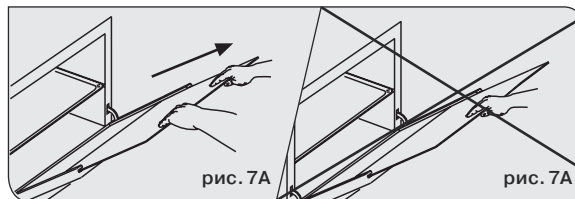
Для чистки горелок варочной панели снимите их, потянув вверх, и погрузите примерно на 10 минут в горячую воду с небольшим количеством моющего средства. Затем очистите и вымойте их и после этого тщательно вытрите. **Следите за тем, чтобы отверстия горелок не оказались засорены.** Выполняйте чистку горелок раз в неделю или чаще при наличии такой необходимости.

## УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЫ ПРАВИЛЬНО СОБРАЛИ ГОРЕЛКИ

### Внутреннее стекло дверцы духовки (только на моделях, в которых оно имеется)

Внутреннее стекло дверцы духовки можно снять: открыв дверцу наполовину, обеими руками выньте стекло как показано на рисунках 7А.

После чистки установите стекло на место, действуя в обратном порядке.

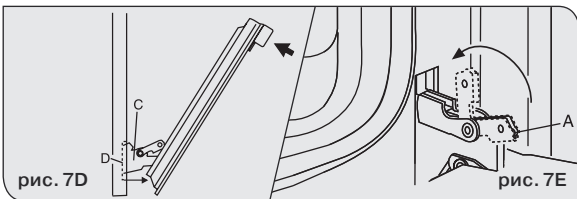
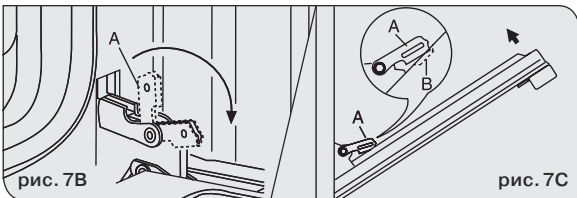


### Снятие дверцы духовки

Для облегчения чистки снимите дверцу духовки, действуя следующим образом:

- 2) полностью откройте дверцу духовки.
- 3) откиньте петли «А» наружу (см. рис. 7В).
- 4) медленно закрывайте дверцу духовки до тех пор, пока она не дойдет до петель «А»; убедитесь, что они вошли в пазы «В» дверцы как показано на рис. 7С. (Выньте внутреннее стекло дверцы духовки — только на тех моделях, на которых оно имеется, см. рис. 7А).
- 5) Обеими руками слегка подтолкните дверцу вперед так, чтобы петли «С» вышли из пазов «D» (см. рис. 7D), и снимите дверцу, потянув ее на себя.

После выполнения чистки дверцы установите ее на место, выполнив описанные выше операции в обратном порядке, и откиньте петли «А» внутрь перед тем, как закрыть дверцу (рис. 7Е).



### ВНИМАНИЕ

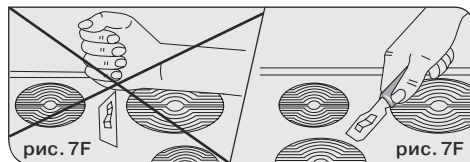
**Не используйте для чистки стеклянной дверцы духовки шероховатые или абразивные материалы или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к тому, что стекло лопнет.**

### ДУХОВКА

Для чистки эмалированных частей используйте губку, смоченную водой с мылом. Жир можно легко удалить с помощью горячей воды или специального моющего средства для эмалированных поверхностей. Не используйте абразивные чистящие средства.

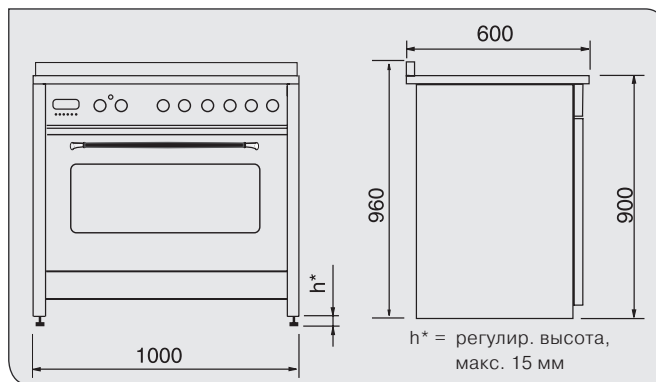
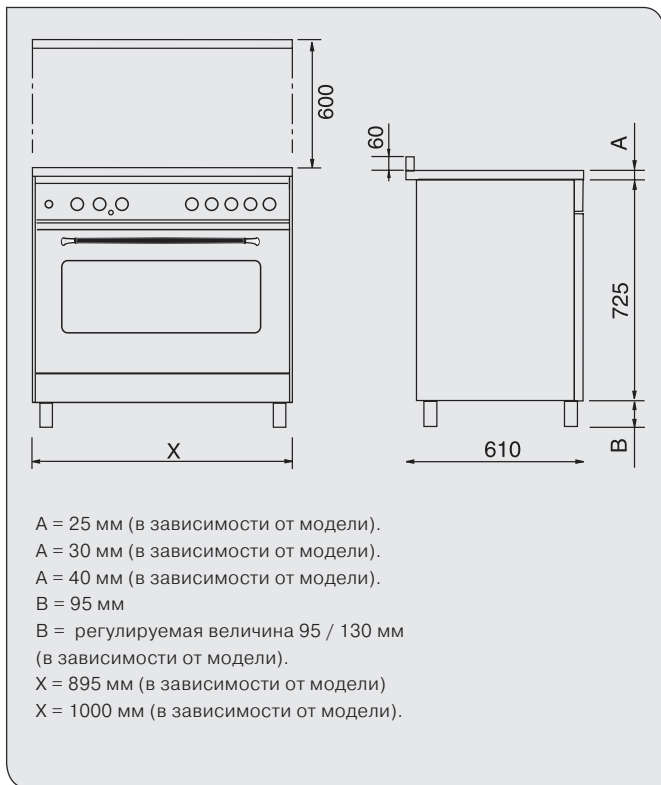
### СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

При чистке стеклокерамической варочной панели следует использовать такие же меры предосторожности, как и при мытье окон в вашем доме. Слабые пятна, оставляемые дном алюминиевой посуды, можно удалить с помощью уксуса. Следите за тем, чтобы во время приготовления сахар не попадал на поверхность варочной панели; в противном случае выключите соответствующую зону нагрева и как можно быстрее промойте ее горячей водой до того, как он застынет. Если после окончания приготовления на поверхности остались пятна пригоревшего сахара или аналогичных продуктов, удалите их, используя лопатку или бритву до того, как зона нагрева остынет (см. рисунок 7F).



# УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

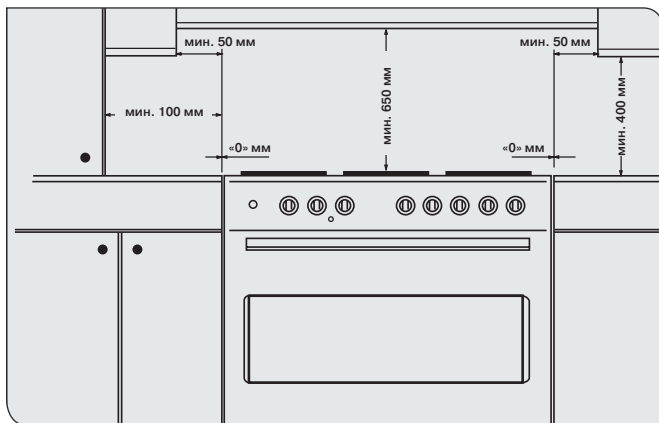
Не используйте ручку дверцы духовки для перемещения прибора, в частности, не тяните за нее, чтобы вынуть его из упаковки. Данный прибор относится к классу 1 или 2, подклассу 1.

## ВАЖНОЕ УКАЗАНИЕ

Облицовка кухонной мебели должна обладать стойкостью к воздействию высоких температур (мин. 90°C). Если прибор используется вблизи кухонных шкафов, оставляйте минимальные зазоры, показанные на приведенном ниже рисунке.

## ВНИМАНИЕ

**Нельзя устанавливать плиту на подножие.**



Плита оснащена 4 ножками (рис. 8).

Их высота регулируется только на некоторых моделях.



## ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

### ГАЗОВЫЕ ПРИБОРЫ

Данный прибор не предназначен для подсоединения к устройству удаления продуктов сгорания. Поэтому его установка и подключение должны выполняться в соответствии с действующими нормативами. Особое внимание следует уделять нормативам, действующим в отношении вентиляции помещений.

### ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Помните, что данный прибор может устанавливаться и работать только в хорошо вентилируемом помещении, соответствующем действующим стандартам, в частности, имеющем отверстия в наружных стенах или систему естественной или принудительной вентиляции, позволяющую **постоянно и в достаточном объеме обеспечивать** как подачу воздуха, необходимого для правильного горения, так и удаление отработанного воздуха.

В частности, когда в помещении имеется только один газовый прибор, над ним должна быть установлена вытяжка для обеспечения естественного и прямого удаления отработанного воздуха; при этом длина прямого вертикального участка воздуховода должен быть минимум в два раза больше его диаметра, а минимальная величина его площади сечения должна составлять  $100 \text{ см}^2$ .

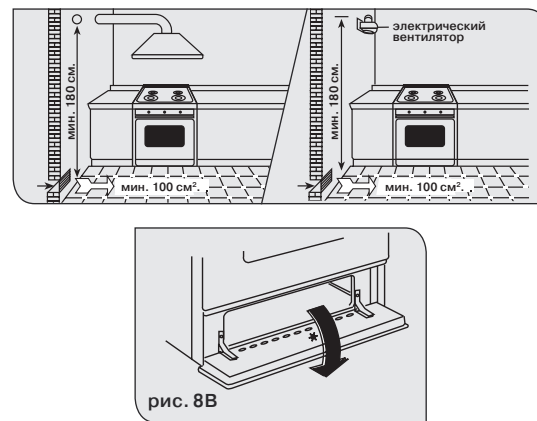
Для обеспечения притока необходимого количества свежего воздуха в стене должно иметься аналогичное отверстие величиной  $100 \text{ см}^2$ , выходящее непосредственно наружу здания и расположенное примерно на высоте пола таким образом, который исключал бы его перегораживание как с внутренней, так и с наружной стороны стены; для обеспечения правильности сгорания воздуха и удаления отработанного воздуха относительно перепад высот относительно выходного отверстия должен составлять минимум  $180 \text{ см}$ .

Помните, что расход воздуха, необходимого для горения, ни в коем случае не должен быть меньше  $2 \text{ м}^3/\text{ч}$  на каждый киловатт мощности (полную мощность прибора в кВт см. на табличке технических данных прибора — рис. 8В\* ).

Во всех других случаях, т.е. когда в этом же помещении имеются другие газовые приборы, или когда естественная непосредственная вентиляция невозможна и необходима установка системы естественной непрямой или принудительной вентиляции, обратитесь к квалифицированному специалисту, который произведет установку такой системы в строгом соответствии с действующими нормативами.

Отверстия должны быть расположены таким образом, который исключал бы появление сквозняков, нарушающих комфорт пользователей.

Кроме того, запрещается использовать для удаления продуктов сгорания дымоходы, уже используемые другими приборами.



## ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

Мы рекомендуем убедиться в том, что прибор рассчитан на используемый вами тип газа.

Прибор должен быть подсоединен к газовой магистрали в соответствии с действующими правилами, которые, в частности, предусматривают установку предохранительного клапана на конце трубопровода.

В случае использования бутана и пропана этой цели может служить установка редуктора давления, соответствующего действующим нормативам.

Уплотнительные прокладки должны соответствовать нормативам.

После подсоединения прибора к газовой магистрали проверьте герметичность в месте соединения с помощью мыльного раствора воды.

**Предупреждение: не используйте открытое пламя для проверки наличия утечек газа.**

Возможно осуществлять соединение с помощью:

- 1) жесткой стальной или медной трубки.
- 2) гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками, с механическим фитингом, соответствующим нормативам (см. рис. 11).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** подсоединяйте газовую магистраль к духовке, используя входящий в комплект поставки фитинг (А) (см. рисунок 11)

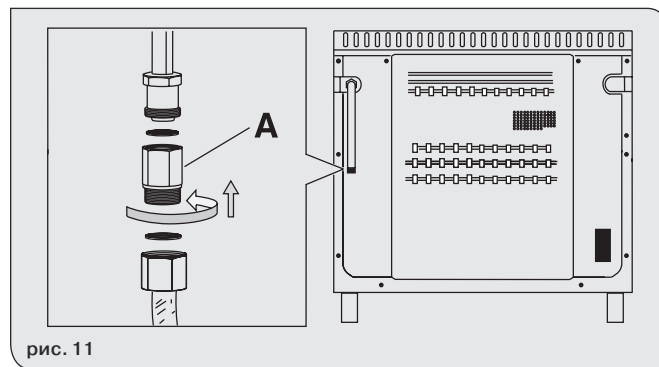


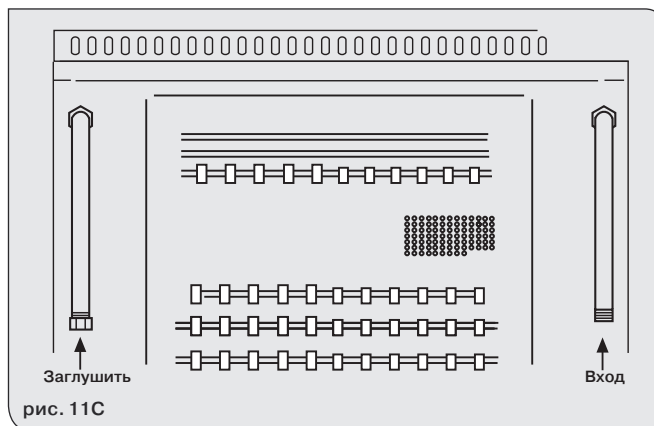
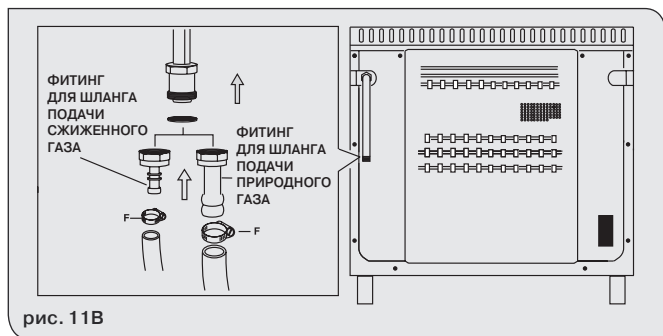
рис. 11

3) резиновой трубки, устанавливаемой в соответствии с нормативами. Эта трубка должна быть надета непосредственно на фитинг, соответствующий используемому типу газа, и затянута хомутом. В этом последнем случае проверьте нанесенную на трубку дату истечения ее срока годности и замените трубку до ее наступления (см. рис. 11В).

После подсоединения прибора к газовой магистрали проверьте герметичность в месте соединения с помощью мыльного раствора воды.



**Предупреждение: не используйте открытое пламя для проверки наличия утечек газа.**



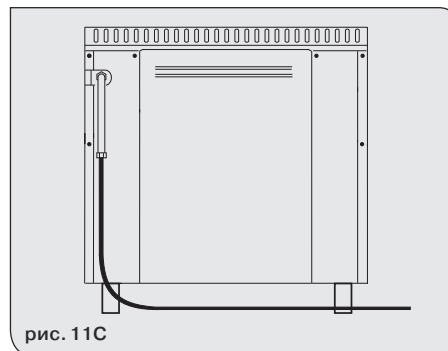
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

В отношении гибких резиновых трубок напоминаем вам:

- 1) не допускайте сужения или передавливания трубок
- 2) не допускайте приложения к трубкам растягивающих или скручивающих усилий
- 3) не допускайте того, чтобы они касались острых краев и т.д.
- 4) не допускайте контакта трубок с элементами, температура которых на 70°C выше комнатной температуры
- 5) обеспечьте возможность контроля состояния трубок по всей их длине.

Некоторые плиты позволяют осуществлять под соединение к газовой магистрали как с правой, так и с левой сторон. В этом случае достаточно переставить на другую сторону соответствующий фитинг. По окончании убедитесь в отсутствии утечек газа (рис 11С).

Если соединительная трубка должна быть проложена с задней стороны прибора, это следует делать так, как показано на рисунке 11С



## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

**ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАТИВАМИ И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ-ЭЛЕКТРИКОМ.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН**

Убедитесь, что номинальная мощность сети электропитания и электрических розеток соответствует максимальной потребляемой мощности прибора, указанной на табличке технических данных. Если сетевой шнур прибор еще не оснащен вилкой, установите на него вилку с номиналом, соответствующим мощности, указанной на табличке технических данных (рис. 8 В★).

**Провод заземления — желто-зеленого цвета.** Если вилка сетевого шнура прибора не подходит к электрической розетке, обратитесь к квалифицированному электрику для замены вилки. Если прибор не оснащен сетевым шнуром с вилкой, в линии питания следует установить расцепитель, расстояние между разомкнутыми контактами которого обеспечивает полное разъединение в условиях перегрузки категории III в соответствии с требованиями к установке.

**Желто-зеленый провод не должен разрываться выключателем**

К вилке, используемой для подсоединения к сети электропитания, должен быть обеспечен легкий доступ после того, как прибор будет установлен на свое место.

***Важное указание:** размещайте сетевой шнур так, чтобы он ни в коем случае не подвергался воздействию температур, превышающих комнатную температуру на 50 °С.*

*Электробезопасность прибора может гарантироваться только в том случае, если он правильно подсоединен к выполненному надлежащим образом контуру заземления в соответствии с нормативами электробезопасности.*

***Важная информация:** изготовитель не может нести ответственность за какие-либо травмы или материальный ущерб, вызванные отсутствием заземления.*

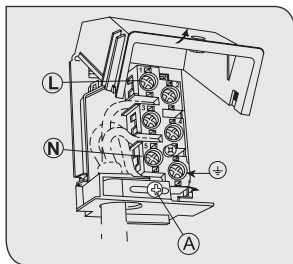
### ВНИМАНИЕ

**Данный прибор должен быть заземлен: желто-зеленый провод должен быть подсоединен к контуру заземления. изготовитель снимает с себя всякую ответственность за любые несчастные случаи, которые могут быть вызваны несоблюдением настоящих указаний.**

**ЗАМЕНА СЕТЕВОГО ШНУРА (С ВИЛКОЙ ТИПА X)  
ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПАТЬ К ЛЮБЫМ РАБОТАМ  
ПО УХОДУ ЗА ДУХОВКОЙ, ВСЕГДА ВЫНИМАЙТЕ  
ВИЛКУ СЕТЕВОГО ШНУРА ИЗ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ  
ИЛИ ВЫКЛЮЧАЙТЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ С ПОМОЩЬЮ  
СЕТЕВОГО РУБИЛЬНИКА.**

В случае повреждения сетевого шнура его замену следует производить следующим образом: — снять сетевой шнур и заменить его шнуром такой же длины с резиновой оболочкой, соответствующим номинальной мощности прибора.

Желто-зеленый провод, подлежащий подсоединению к клемме (⊕), должен быть примерно на 10 мм длиннее других проводов; синий провод нейтрали должен быть подсоединен к клемме, помеченной буквой N. Провод фазы должен быть подсоединен к клемме, помеченной буквой «L».

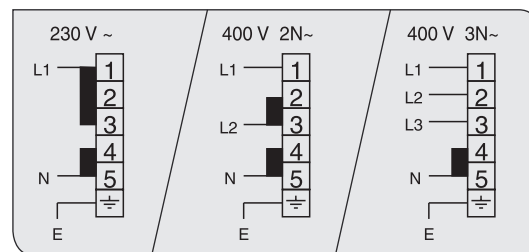


## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен специальным шнуром, который можно приобрести у изготовителя или его сервисного агента.

## ТИП СЕТЕВОГО ШНУРА

Различные соединения можно осуществить простым перемещением перемычек на клеммной колодке



E = ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНый / N = СИНИЙ / L = КОРИЧНЕВый

## ТИП И СЕЧЕНИЕ СЕТЕВОГО ШНУРА

Тип прибора	Однофазное напряжение питания 230 В~	
	Тип сетевого шнура	Сечение
Газовая варочная панель + электрическая духовка	С резиновой оболочкой H05 RR-F или с резиновой оболочкой H05 RN-F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Стеклокерамическая варочная панель + электрическая духовка	С резиновой оболочкой H05 RN-F	3 x 6 мм <sup>2</sup> *

## СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

зоны нагрева	Ø, мм	Мощность, Вт	
G - I	180	1800	
B	210	2200	
Д	265	1400/2200	
F	145	1200	

\* С учетом того, что коэффициент одновременности составляет 0,61

Тип прибора	Двухфазное напряжение питания 400 В~	
	Тип сетевого шнура	Сечение
Стеклокерамическая варочная панель + электрическая духовка	С резиновой оболочкой H05 RR-F или с резиновой оболочкой H05 RR-F	4 x 4 мм <sup>2</sup>

Тип прибора	Трехфазное напряжение питания 400 В~	
	Тип сетевого шнура	Сечение
Стеклокерамическая варочная панель + электрическая духовка	С резиновой оболочкой H05 RR-F или с резиновой оболочкой H05 RN-F	5 x 2,5 мм <sup>2</sup>

## ВНИМАНИЕ

**Данный прибор должен быть заземлен. Желто-зеленый провод должен быть подсоединен к контуру заземления. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за любые несчастные случаи, которые могут быть вызваны несоблюдением настоящих указаний.**

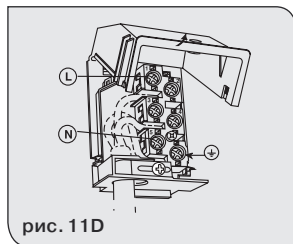


рис. 11D

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

### Переоборудование под сжиженный газ

Обязательно отключите плиту от сети электропитания, временно перекройте линию подачи газа и затем действуйте согласно приведенным ниже указаниям.

- поменяйте инжекторы,
- отрегулируйте минимальную величину подачи газа на горелки.

### ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для замены инжекторов варочной панели необходимо действовать следующим образом: снять решетки, горелки и пламярассекатели (см. рис.А), снять установленные инжекторы (см. рис.В) и установить вместо них такие, которые соответствуют новому типу газа (см. таблицу D). Установите все детали на место, действуя в обратном порядке; при этом обратите внимание на правильность установки пламярассекателей на горелки.

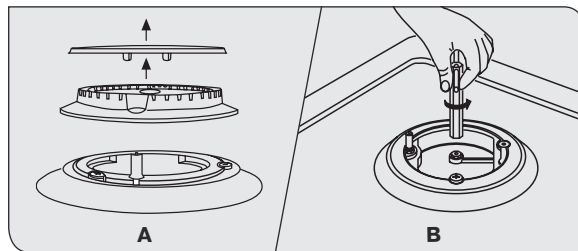
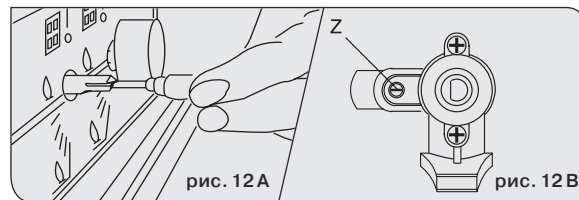


ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ

Тип газа	Давление, мбар	Размер инжектора	Тип горелки	Мощность	Вт	Расход
				макс.	мин.	макс.
Природный газ	20	1,15	Быстродействующая	3000	750	286 л/ч
			Ускоренного быстродействия	1750	480	167 л/ч
			Вспомогательная	1000	330	95 л/ч
			С тремя рядами пламени	3600	1300	343 л/ч
Сжиженный газ пропан-бутан	30 28 37	0,85 0,65 0,50 0,96	Быстродействующая	3000	750	219 г/ч
			Ускоренного быстродействия	1750	480	128 г/ч
			Вспомогательная	1000	330	73 г/ч
			С тремя рядами пламени	3600	1300	262 г/ч

### РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОЙ ВЕЛИЧИНЫ ПОДАЧИ ГАЗА НА КРАНАХ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для регулировки минимальной величины подачи газа действуйте следующим образом: включите горелку и поверните ручку в положение, соответствующее минимальной подаче 🔥. Снимите ручку с крана, вставьте маленькую отвертку в шлиц стержня крана (рис. 12А).



### ВНИМАНИЕ

На кранах с предохранительным клапаном винт регулировки минимального пламени «Z» расположен вне стержня клапана (рис. 12В).

Открутите регулировочный винт для увеличения подачи газа или закрутите его для ее уменьшения.

Правильная регулировка соответствует высоте пламени, равной 3 или 4 мм.

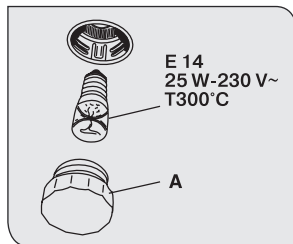
При использовании пропана/бутана регулировочный винт должен быть плотно затянут. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром переходе от максимальной подачи газа 🔥 к его минимальной подаче 🔥. Снова установите на место ручку.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед тем как приступить к замене лампочки, отсоедините духовку от сети электропитания.

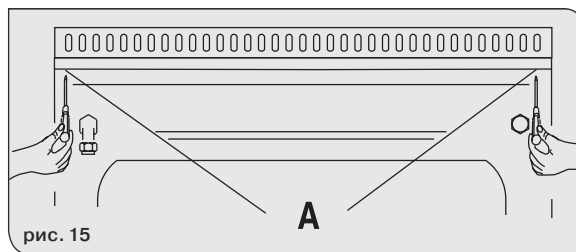
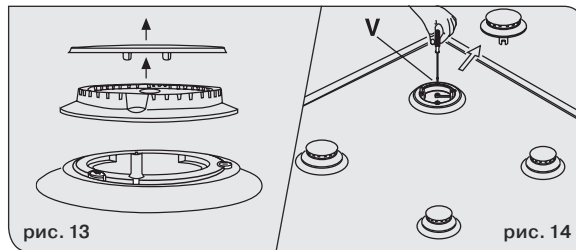
**Лампочка освещения духовки** представляет собой лампочку особого типа, устойчивую к воздействию высоких температур. Для ее замены действуйте следующим образом: снимите плафон (А) и замените перегоревшую лампочку на другую лампочку такого же типа. Установите на место стеклянный плафон.



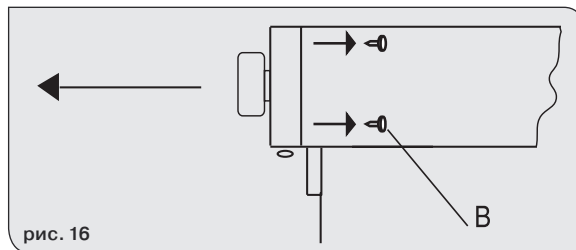
### ДЕМОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

При необходимости ремонта или замены внутренних компонентов действуйте следующим образом: снимите стеклянную крышку, подняв ее вверх.

Снимите решетки, горелки и пламярассекатели (см. рис. 13), открутите видимые снаружи винты «V», установленные на варочной панели (см. рис. 14). Снимите варочную панель, открыв 4 задних винта «А» (см. рис. 15).



Для снятия панели управления открутите 4 внутренних винта (В), крепящих ее к лицевой части духовки (рис 16).



## **ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

Данное изделие следует использовать только по предусмотренному назначению, которым является бытовое приготовление пищи.

Ни в коем случае нельзя снимать какие-либо наружные защитные панели для выполнения ремонта или обслуживания — такие работы должны выполняться только обладающим надлежащей квалификацией персоналом.

## **ЧТО СЛЕДУЕТ И ЧТО НЕ СЛЕДУЕТ ДЕЛАТЬ**

**Следует** всегда убедиться в том, что вы понимаете функции ручек управления плитой перед тем, как приступить к ее использованию.

**Следует** проверять, чтобы после использования все ручки управления плитой находились в положении «Выкл».

**Следует** всегда отходить назад перед тем, как открывать дверцу духовки, чтобы дать рассеяться теплу.

**Следует** всегда использовать сухие качественные кухонные прихватки при вынимании из духовки тех или иных принадлежностей.

**Следует** проявлять осторожность при вынимании из духовки тех или иных принадлежностей, т.к. они могут быть очень горячими.

**Следует** всегда держать закрытой дверцу духовки в то время, когда плита не используется.

**Следует** всегда ставить посуду по центру горелок и располагать ее так, чтобы за ее ручки нельзя было случайно зацепиться или задеть их, и чтобы они не нагревались под действием тепла, идущего от других горелок.

**Следует** поддерживать плиту в чистоте, т.к. скопление грязи или жира может привести к возгоранию.

**Следует** всегда давать плите остыть перед тем, как приступить к ее чистке.

**Следует** всегда следовать базовым принципам обращения с пищевыми продуктами и гигиены для предотвращения размножения бактерий.

**Следует** всегда следить за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были засоренными.

**Следует** всегда отключать электропитание перед тем, как приступить к чистке или замене лампочки освещения духовки.

**Не следует** позволять детям находиться рядом с плитой во время ее использования, т.к. все ее поверхности нагреваются во время приготовления и остаются горячими даже после его окончания.

**Не следует** позволять кому-нибудь сидеть или стоять на какой-либо части плиты.

**Не следует** нагревать неоткрытые емкости с продуктами, так как при этом возможно резкое увеличение давление в емкости, которое может привести к тому, что она лопнет.

**Не следует** хранить химические вещества, продукты питания, герметично закрытые емкости в плите или на плите, а также в кухонной мебели, находящейся непосредственно над плитой или рядом с ней.

**Не следует** наполнять сковороду для приготовления во фритюре маслом или жиром более чем на 1/3 или накрывать ее крышкой.

**НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЛИТУ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

**Не следует** класть легковоспламеняющиеся или пластиковые материалы на горелки варочной панели или рядом с ними.

**Не следует** использовать собственные устройства для сбора брызг на газовых горелках.

**Не следует** использовать плиту для отопления помещений.

**Не следует** сушить одежду или размещать другие предметы над горелками варочной панели или над дверцей духовки или рядом с ними.

**Не следует** во время приготовления носить одежду с длинными развевающимися рукавами.

**Не следует** помещать легковоспламеняющиеся материалы в духовку или находящийся под ней ящик.

**Не следует** допускать скопления масла или жира на противнях духовки, емкости для приготовления на гриле или на дне духовки.

**Не следует** класть кухонные принадлежности или посуду на дно духовки.

**Не следует** осуществлять приготовление продуктов с большим содержанием жира в режиме гриля без использования решетки.

**Не следует** накрывать решетку гриля алюминиевой фольгой.

**Не следует** погружать в воду горячие эмалированные детали, вначале дайте им остыть.

**Не следует** допускать, чтобы уксус, кофе, молоко, соленая вода, лимонный или томатный сок оставались в контакте эмалированными частями (внутри духовки и на противнях духовки).

**Не следует** использовать абразивные чистящие средства или порошки, так как они могут поцарапать поверхности из нержавеющей стали и эмалированные поверхности.



# РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА.

**ZZ YY XXXXXX**, где:

**ZZ** - неделя производства

**YY** - год производства

**XXXXXX** - порядковый номер

Производитель: OPTIMA Srl, Strada Vignolese, 1387, San Damaso, (MO), 41126, Italy

Сделано в Италии.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

- Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.
- Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю техники.
- Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен.
- Сохраняйте гарантийный документ, чек на купленное изделие.
- Любые претензии по качеству изделия рассматриваются в компании «M&G HAUSGERATE GMBH».
- Необходимо отправить заявку по электронной почте [service@mg-hausgeraete.com](mailto:service@mg-hausgeraete.com)

*Изделие получил в исправленном состоянии. С условиями гарантии ознакомлен и согласен.*

*Подпись покупателя* \_\_\_\_\_

# EAC

# INFORMAZIONI GENERALI

## PROTEZIONE AMBIENTALE



### SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

Separare i diversi materiali dell'imballaggio (cartone, polistirolo, ecc.) e smaltirli in conformità alle leggi locali sullo smaltimento dei rifiuti.

Questo apparecchio è conforme alle seguenti Direttive europee:

- 2014/35/UE “Bassa tensione”.
- 2014/30/UE “Disturbi elettromagnetici”.
- 2016/426/UE “Apparecchi a gas”
- 89/109/CEE “Materiali a contatto con gli alimenti”
- Inoltre, le suddette Direttive sono conformi alla Direttiva 93/68/CEE.
- L'apparecchio deve essere installato secondo le norme vigenti e deve essere utilizzato solo in ambienti ben ventilati. Prima di installare e utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il libretto di istruzioni.
- Questo elettrodomestico è stato progettato per la cottura e deve essere utilizzato esclusivamente a questo scopo.

## GENTILE CLIENTE,

- Legga attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e le conservi per future consultazioni.

- Tenga gli imballaggi potenzialmente pericolosi (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

## GARANZIA

L'apparecchio è coperto da garanzia e il certificato di garanzia è allegato al presente documento. Nel caso in cui non fosse presente, contattare il rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di targa indicati sulla targa dati identificativa dell'apparecchio (fig. 10 B★).

Conservare la documentazione destinata all'utente e, in caso di necessità, presentarla al Servizio di assistenza tecnica unitamente allo scontrino.

In caso di mancata presentazione di questi documenti, il Servizio di assistenza tecnica sarà costretto ad addebitare tutti i costi di riparazione all'utente.

I ricambi originali sono reperibili solo presso i nostri Centri ricambi e assistenza tecnica autorizzati.

## SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA POST- VENDITA

Prima di lasciare la fabbrica, questo apparecchio è stato collaudato e messo a punto da personale specializzato al fine di garantire prestazioni ottimali.

Ogni eventuale riparazione o messa a punto necessaria deve essere eseguita con estrema cura e attenzione.

Per questo motivo, si consiglia di restare sempre in contatto con il Centro vendita o con il Servizio di assistenza post-vendita più vicino. Ricordare di specificare sempre il tipo di problema e il modello dell'apparecchio.

# RACCOMANDAZIONI E PRECAUZIONI

## ATTENZIONE

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).

Un utilizzo prolungato e intensivo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, come per esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, per esempio aumentando l'intensità della ventilazione meccanica, se presente.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (natura e pressione del gas) e i requisiti dell'apparecchio siano compatibili.

- Non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per spostare l'apparecchio, per esempio per rimuoverlo dall'imballaggio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di plastica che proteggono alcune sue parti (pannello anteriore, parti in acciaio inox, ecc.)
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, si consiglia di **scollegare la corrente e di chiudere il rubinetto generale del gas.**

## IN CASO DI INCENDIO:

- In caso di incendio, **chiudere immediatamente la valvola principale della tubazione del gas, scollegare la corrente e non versare mai acqua** sull'olio incendiato.
- Non conservare prodotti infiammabili o contenitori di aerosol vicino ai bruciatori e non vaporizzarli vicino a bruciatori accesi.

## PER LA SUA SICUREZZA E QUELLA DEI SUOI BAMBINI.

- Non conservare oggetti attraenti per i bambini sopra o vicino all'apparecchio.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio: ricordare che alcune parti dell'apparecchio o delle pentole sono estremamente calde e pericolose durante l'uso e per tutto il tempo necessario al raffreddamento.
- Per evitare cadute accidentali, rivolgere le maniglie delle pentole verso il retro del piano cottura, non verso la stanza o su bruciatori adiacenti.
- Durante la cottura, non utilizzare abiti con maniche ampie e infiammabili. In caso di incendio si possono subire lesioni gravi.

**L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o competenza, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni per l'uso da parte dei responsabili della loro sicurezza. I bambini piccoli devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.**

### AVVERTENZA – FORNO

**Quando si utilizzano il forno o il grill, le parti accessibili possono diventare molto calde: tenere i bambini lontani dall'apparecchio.**

- Non cuocere mai i cibi sulla parete inferiore del forno.
- In caso di uso improprio, le cerniere dello sportello del forno potrebbero provocare lesioni.
- Non permettere a bambini di sedersi o giocare con lo sportello del forno. Non utilizzare lo sportello a ribalta come sgabello per raggiungere la sommità degli armadietti della cucina.

### CASSETTO INFERIORE

Non collocare materiali infiammabili o utensili in plastica nel cassetto inferiore (presente sotto il forno).

### PER APPARECHI CON COPERTURA IN VETRO

Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che la copertura in vetro non tocchi alcuna pentola. Dopo l'uso, non chiudere la copertura in vetro se i bruciatori o le piastre elettriche sono ancora caldi

## UTILIZZO DEL PIANO DI LAVORO

### UTILIZZO DEI BRUCIATORI A GAS

Sul pannello di controllo, accanto ad ogni manopola, sono presenti i simboli seguenti:


- Cerchio nero ● gas spento
- Fiamma grande  impostazione massima
- Fiamma piccola  impostazione minima

La posizione minima corrisponde al termine della rotazione antioraria della manopola. Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra le posizioni max. e min., mai tra max. e off.

### ACCENSIONE MANUALE

Per accendere un bruciatore, avvicinare un fiammifero, premere la manopola corrispondente al bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario nella posizione di erogazione massima.

### ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA (in base al modello)

Per accendere un bruciatore, premere la manopola corrispondente al bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario nella posizione di erogazione massima e, contemporaneamente, premere il pulsante dell'accensione elettrica contrassegnato con il simbolo  (fig. 1A) sul pannello di controllo.

In assenza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.

## ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA

### (in base al modello)

Per accendere un bruciatore, premere la manopola corrispondente al bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario nella posizione di erogazione massima. L'accensione elettrica automatica del bruciatore si attiva tenendo premuta la manopola. In assenza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.

## APPARECCHI CON VALVOLA DI SICUREZZA

### (in base al modello)

Per accendere i bruciatori, seguire la stessa procedura sopra descritta.

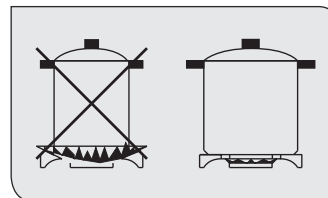
In questo caso, tuttavia, una volta ruotata la manopola nella posizione di apertura, tenerla premuta per 10 secondi.

Se, per qualsiasi motivo, la fiamma del bruciatore si spegnesse, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'alimentazione del gas al bruciatore utilizzato.

## SUGGERIMENTI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Il diametro del fondo della pentola deve essere uguale a quello del bruciatore. La fiamma del bruciatore non deve essere più ampia del diametro della pentola.
- Utilizzare solo pentole a fondo piatto.
- Quando possibile, tenere un coperchio sulla pentola durante la cottura. In questo modo sarà necessario meno calore.

- Cuocere le verdure, le patate, ecc. con la minor quantità possibile di acqua per ridurre i tempi di cottura.



BRUCIATORI	PENTOLE	
	Ø min.	Ø max.
RAPIDO	180 mm	220 mm
SEMIRAPIDO	120 mm	200 mm
AUSILIARIO	80 mm	160 mm
TRIPLA CORONA	220 mm	260 mm

## PIANO DI LAVORO IN CERAMICA

Il piano di lavoro è dotato di zone di cottura di diametro e potenza differenti. Le posizioni sono chiaramente contrassegnate. Il riscaldamento avviene solo entro i diametri indicati sul piano di lavoro.

Per una cottura e un risparmio energetico efficienti, è indispensabile utilizzare solo pentole adatte.

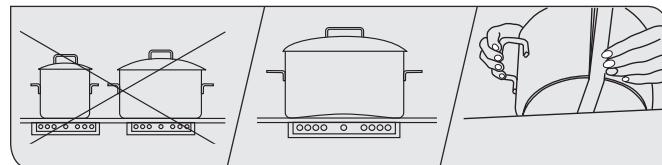
Non utilizzare pentole con fondo ruvido, poiché possono graffiare la superficie in ceramica. Prima dell'uso, assicurarsi che i fondi delle pentole siano puliti e asciutti.

Le pentole devono avere lo stesso diametro della zona di cottura su cui vengono utilizzate.

Quando sono freddi, i fondi delle pentole dovrebbero essere leggermente concavi in modo da giacere piatti sulla superficie del piano cottura quando si espandono per il riscaldamento. Ciò garantisce un migliore trasferimento del calore.

Lo spessore migliore per i fondi delle pentole è 2-3 mm nel caso dell'acciaio smaltato e 4-6 mm per l'acciaio inossidabile con fondo a sandwich. Per verificare se il fondo della pentola è della forma corretta (a freddo), utilizzare il semplice metodo seguente. Tenendo la pentola inclinata, appoggiare il centro del fondo contro il bordo diritto di un tavolo e far scivolare tra di il bordo e il fondo alcune strisce di carta.

In linea di massima, per le pentole in acciaio smaltato dovrebbe essere possibile inserire da cinque a dieci pezzi di carta mentre, nel caso dell'acciaio inossidabile, il numero corretto di strisce di



carta è compreso tra due e cinque (il numero maggiore si applica a pentole di dimensioni maggiori).

Queste indicazioni sono molto importanti. Se non vengono seguite si verifica una grande perdita di calore ed energia e il calore non assorbito dalla pentola si disperde sul piano cottura, sul telaio e sul mobile circostante.

### Utilizzo del piano cottura.

Le prime volte che viene utilizzato, il piano cottura può emettere odori acri e di bruciato che tuttavia scompaiono completamente con l'uso ripetuto. Sul pannello di controllo dell'apparecchio, a ogni zona di cottura corrisponde una manopola di selezione che consente di impostare diversi livelli di temperatura.

Per una cottura normale, posizionare la pentola sulla zona desiderata e portare la manopola al massimo livello di calore. Una spia sul pannello di controllo segnala se la zona cottura è accesa o spenta.

Alcuni piani cottura sono dotati di una spia luminosa tra le due zone di cottura anteriori che si accende quando una o più zone di cottura superano la temperatura di 60°C.

La spia si spegne solo quando la temperatura delle zone di cottura scende al di sotto di 60°C circa.

Dopo qualche minuto, quando il contenuto della pentola è in ebollizione e a seconda della quantità in cottura, ruotare la manopola nella posizione corrispondente al livello minimo in modo che la pentola non produca schizzi e da evitare sprechi di calore.

### IMPORTANTE

**Prestare molta attenzione alla sicurezza dei bambini durante l'uso del piano cottura in ceramica.**

### ATTENZIONE

**La superficie del piano cottura, pur essendo molto resistente, non è infrangibile e può essere danneggiata, soprattutto se oggetti appuntiti o duri vi cadono sopra con una certa forza.**

**Non utilizzare il piano cottura se la superficie è rotta o incrinata; contattare immediatamente il servizio assistenza.**

### ZONE DI COTTURA (in base al modello)

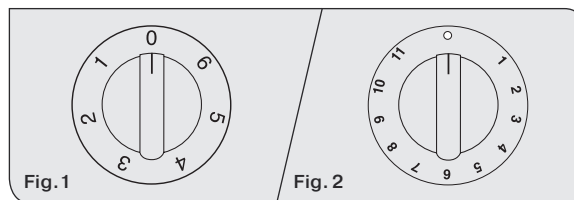
La zona cottura è controllata da un commutatore.

Ruotare la manopola in posizione 1 per accendere la piastra (fig. 1).

### ZONE DI COTTURA CON REGOLATORE DI ENERGIA

La zona di cottura è controllata da un regolatore di energia.

Per attivare il circuito, ruotare la manopola da 1 a 11 (fig. 2).

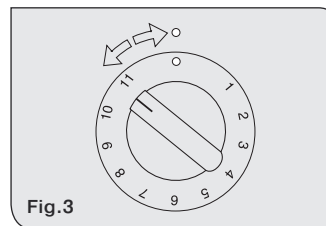


### ZONE DI COTTURA CON REGOLATORE DI ENERGIA DI ENERGIA A DOPPIO CIRCUITO

La zona di cottura è controllata da un regolatore di energia.

- 1) Per attivare il primo circuito, ruotare la manopola da 1 a 11 (fig. 3).
- 2) Per attivare il secondo circuito, ruotare la manopola oltre il numero 11, quindi riportarla sul numero desiderato.

Per tornare al funzionamento a circuito singolo, riportare la manopola a zero e quindi fino al numero desiderato.



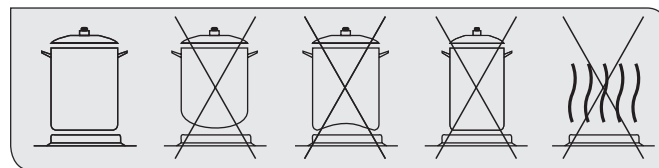
## TABELLA DELLE LINEE GUIDA

Le impostazioni effettive dipendono dalla quantità e dalla qualità del cibo e dal tipo di pentola.

Pos.		Intensità del calore	Utilizzo
0	0	Disattivato	
1 - 2	1	Molto bassa	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc. Per riscaldare piccole quantità di liquidi.
3 - 4	2	Bassa	Per riscaldare grandi quantità di liquidi. Per la preparazione di creme e salse a cottura lenta.
5 - 6	3	Media-bassa	Per scongelare i cibi surgelati e cucinare stufati, per cucinare a temperatura di ebollizione o a temperature più basse.
7 - 8	4	Media	Per bollire cibi, arrostiti carni delicate e pesce.
9 - 10	5	Alta	Per brasare costole e bistecche, per zuppe di carne voluminose.
11	6	Molto alta	Per portare a ebollizione grandi quantità di acqua e friggere.

## SUGGERIMENTI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Il diametro della pentola deve essere uguale o leggermente più grande di quello della piastra elettrica. Non utilizzare mai una pentola più piccola della piastra elettrica.
- Utilizzare solo pentole a fondo piatto.
- Coprire preferibilmente le pentole con un coperchio per consentire una cottura a fuoco più basso.
- Cuocere sempre le verdure, le patate, ecc. in poca acqua per ridurre i tempi di cottura.





## USO DEL FORNO ELETTRICO

La prima volta che il forno viene utilizzato, può emettere odori acri causati dal primo riscaldamento della colla dei pannelli isolanti che circondano il forno **(è necessario riscaldare il forno alla temperatura massima per più di 30-40 minuti tenendo chiuso lo sportello)**.

È un fatto normale e, nel caso si verifichi, attendere che il fumo di dissolva prima di introdurre il cibo nel forno.

Il forno è dotato di: un ripiano a griglia per la cottura dei cibi contenuti in teglie o posti direttamente sul ripiano stesso, un gocciolatoio per la cottura di dolci, biscotti, pizze, ecc. o per la raccolta dei succhi e grassi prodotti dai cibi cotti direttamente sul ripiano a griglia.

**Nota:** le tabelle che seguono riportano i punti principali per la cottura di alcuni dei piatti più importanti. I tempi di cottura consigliati in queste tabelle sono indicativi. Dopo alcuni tentativi, l'utente saprà regolare i tempi per ottenere i risultati desiderati.

### Piano di cottura tradizionale

Piatto	Temp. °C.	Minuti
<b>Pesce</b>	180-240	in base alla dimensione
<b>Carne</b>		
Bue arrosto	250	30 per kg.
Vitello arrosto	200-220	30 per kg.
Pollo	200-240	Circa 50
Anatra e oca	220	in base al peso
Coscia di montone	250	30 per kg.
Maiale arrosto	250	60 per kg.
Suffle	200	60 per kg.
<b>Dolci (pasticceria)</b>		
Torta da tè	160	50-60
Savoardi	160	30-50
Pasta frolla	200	15
Pasta sfoglia	250	15
Flan alla frutta	200-220	30
Meringhe	100	60
Quiche, ecc.	220	30
Torta 4 quarti	120-140	60
Panini per hamburger	160-180	45

## Piano di cottura con forno a ventola

Piatto	Temp. °C.	Minuti	Peso in kg.
<b>Primi piatti</b>			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Pasta al forno	200-220	25-30	0,5
Riso alla creola	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Carne</b>			
Vitello arrosto	160-180	65-90	1-1,2
Maiale arrosto	160-170	70-100	1-1,2
Bue arrosto	170-190	40-60	1-1,2
Manzo arrosto	170-180	65-90	1-1,2
Filetto di manzo arrosto (al sangue)	180-190	40-45	1-1,5
Agnello arrosto	140-160	100-130	1,5
Pollo arrosto	180	70-90	1-1,2
Anatra arrosto	170-180	100-160	1,5-2
Oca arrosto	160-180	120-160	3-3,5
Tacchino arrosto	160-170	160-240	Circa 5
Coniglio arrosto	160-170	80-100	Circa 2
Lepre arrosto	170-180	30-50	Circa 2
Pesce	160-180	in base al peso	

Piatto	Temp. °C.	Minuti
<b>Dolci (pasticceria)</b>		
Flan alla frutta	180-200	40-50
Torta sandwich	160-180	35-45
Torta sandwich di pan di Spagna	200-220	40-45
Torta di pan di Spagna	200-230	25-35
Torta al ribes	230-250	30-40
Panini per hamburger	170-180	40-60
Strudel	160	25-35
Trancio alla crema	180-200	20-30
Frittelle di mela	180-200	18-25
Pudding di savoiardi	170-180	30-40
Savoiardi	150-180	50-60
Toast	230-250	7
Pane	200-220	40

## FORNO STATIACO

### Il forno è dotato di:

- un elemento riscaldante inferiore;
- un elemento riscaldante superiore;

### Manopola del commutatore del forno (fig. 1).

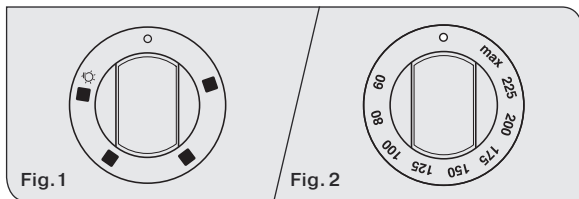
È possibile selezionare una delle seguenti funzioni ruotando la manopola del commutatore in senso orario.

#### Nota:

Tutte le funzioni di cui sopra accendono la luce interna del forno.  
Prima di selezionare una funzione, impostare sempre la temperatura sulla manopola del termostato.

### Manopola del termostato del forno (fig. 2).

Per ottenere una temperatura del forno compresa tra 60°C e MAX, ruotare la manopola in senso orario.  
Sul pannello di controllo, una spia resta accesa fino al raggiungimento della temperatura, quindi lampeggia.



Quando si ruota la manopola di controllo in questa posizione, la spia resta accesa per tutte le operazioni seguenti.



### Convezione naturale

La resistenza inferiore e quella superiore funzionano contemporaneamente. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire la carne, ideale per biscotti, mele al forno e cibi croccanti.

I migliori risultati si ottengono su un ripiano e regolando la temperatura tra 60°C e MAX.



### Elemento riscaldante inferiore

Questa funzione è particolarmente indicata per cuocere dal basso, per riscaldare i cibi o per sterilizzare i vasetti di vetro. È indicata anche per cibi che richiedono cotture lunghe e lente, come ad esempio le pentole.

Questa funzione può essere utilizzata con una temperatura compresa tra 60°C e MAX.



### Elemento riscaldante superiore

È indicata per riscaldare il cibo precotto posizionando la griglia sul secondo ripiano dall'alto o per scongelare pasta per dolci posizionando la griglia sul primo ripiano dal basso.

Questa funzione può essere utilizzata con una temperatura compresa tra 60°C e MAX.

### Gril (girarrosto facoltativo .

È indicato per grigliare e gratinare cibi tradizionali. Ruotare la manopola di regolazione del termostato sulla posizione 200°C.

## FORNO MULTIFUNZIONE

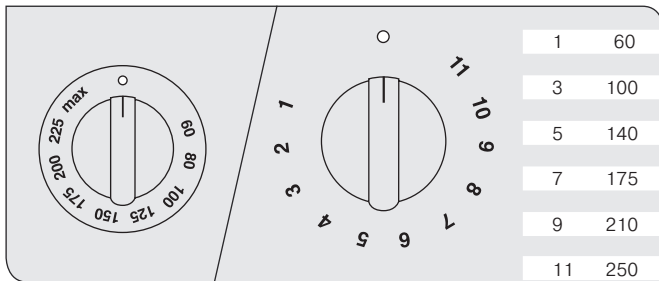
### Il forno è dotato di:

- un elemento riscaldante inferiore;
- un elemento riscaldante superiore;
- un elemento riscaldante circolare che circonda la ventola.

**N.B.:** Prima di selezionare una funzione, impostare sempre la temperatura sulla manopola del termostato.

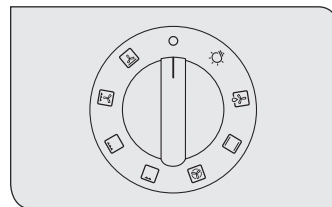
### Manopola del termostato del forno

Per ottenere una temperatura del forno compresa tra 60°C e MAX (o 0 – 11), ruotare la manopola in senso orario.



### Manopola del commutatore del forno

A seconda del tipo di forno, è possibile selezionare una delle funzioni seguenti ruotando la manopola del commutatore in senso orario.



### Nota:

Tutte le funzioni di cui sopra accendono la luce interna del forno. Sul pannello di controllo, una spia resta accesa fino al raggiungimento della temperatura, quindi lampeggia.



**Utilizzare sempre il forno con lo sportello del forno chiuso**

### Uso del forno

**Nota:** forni con termostato e commutatore separati.

Quando si utilizzano le funzioni  , posizionare la manopola del termostato tra 180°C e 200°C come temperatura massima.

### ATTENZIONE

La temperatura indicata sul pannello di controllo corrisponde alla temperatura al centro del forno solo quando le funzioni selezionate sono  o .



Quando si ruota la manopola di controllo in questa posizione, la spia resta accesa per tutte le operazioni seguenti.



### **Scongelamento con ventola**

All'interno del forno viene distribuita aria a temperatura ambiente per scongelare gli alimenti rapidamente e senza adulterazione delle proteine.



### **Convezione naturale**

La resistenza inferiore e quella superiore funzionano contemporaneamente. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire la carne, ideale per biscotti, mele al forno e cibi croccanti.

I migliori risultati si ottengono su un ripiano e regolando la temperatura tra 60°C e MAX.



### **Forno ventilato**

La ventola e l'elemento riscaldante funzionano contemporaneamente. L'aria calda, regolabile tra 60°C e MAX, è distribuita uniformemente all'interno del forno. È ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di alimenti (carne, pesce) senza alterare il gusto e gli odori.

È indicato per la pasticceria delicata.



### **Grill medio**

È indicato per grigliare e gratinare piccole quantità di cibi tradizionali.

Ruotare la manopola del termostato sulla posizione massima.



### **Grill forte**

È indicato per grigliare e gratinare cibi tradizionali.

Ruotare la manopola di regolazione del termostato sulla posizione 200°C.



### **Grill forte ventilato**

L'aria che viene riscaldata dalla resistenza del grill viene fatta circolare dalla ventola che, a sua volta, distribuisce il calore sugli alimenti. Il grill ventilato sostituisce perfettamente il girarrosto. Si possono ottenere ottimi risultati anche con grandi quantità di pollame, salsiccia, carni rosse.

Ruotare la manopola di regolazione del termostato sulla posizione 200°C.



### **Elemento riscaldante inferiore ad aria forzata**

L'aria riscaldata dalla resistenza inferiore viene fatta circolare dalla ventola per distribuire il calore sugli alimenti.

Questa funzione è utile per sterilizzare gli alimenti e può essere utilizzata con una temperatura compresa tra 60°C e MAX.

## USO DEL GRILL

Installare la griglia sul terzo ripiano dal fondo del forno, a circa 12 cm dalla superficie.

L'utente può cambiare i ripiani in base alle preferenze personali e alle esigenze dei diversi alimenti.

Riscaldare il forno 5 minuti prima di introdurre il cibo.




## USO DEL GIRARROSTO

(in base al modello)

### GIRARROSTO multipli (opzionale)

Per l'utilizzo del girarrosto, seguire le istruzioni fornite.

- Infilzare il pollo o i cubetti di carne da arrostiti sullo spiedo **L**, verificando che siano bloccati tra le due forche **F**, e bilanciandoli correttamente per evitare inutili sforzi sulla trasmissione **R** (fig 3).
- Posizionare lo spiedo sul supporto **G** dopo avere inserito la sua estremità opposta nella presa **P** della trasmissione **R** (fig 3).
- Inserire tutto il supporto **G** nel forno in modo che la barra **I** si inserisca nella cavità **H** del motore del girarrosto **M** (fig 3A).
- Posizionare il gocciolatoio con un po' d'acqua sotto lo spiedo al livello più basso.
- per rimuovere lo spiedo, indossare guanti da forno. Estrarre il supporto **G** seguendo le istruzioni precedenti in senso inverso.

Il girarrosto può essere azionato ruotando la manopola in senso orario in posizione /  oppure premendo il pulsante contrassegnato con il simbolo .

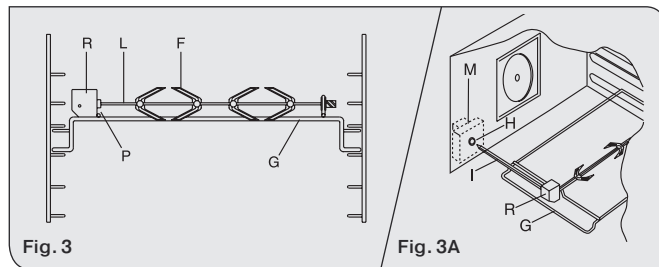





Fig. 3

Fig. 3A

### GIRARROSTO singolo

Per l'utilizzo del girarrosto, seguire le istruzioni fornite.

- Infilzare il cibo sullo spiedo **L** (vedere fig.3 C), verificando che sia saldamente bloccarlo tra le due forche **F**, e bilanciarlo in modo da evitare inutili sforzi del motore **R**.
- Posizionare lo spiedo sul supporto **G** dopo avere inserito la sua estremità opposta nel foro **P** del motore **R**.
- Posizionare il gocciolatoio con un po' d'acqua sotto lo spiedo.
- Avviare il motore **R** e accendere il grill.
- Per rimuovere lo spiedo, seguire le operazioni precedenti in senso inverso utilizzando un guanto di protezione in lana isolante.

Il girarrosto può essere azionato ruotando la manopola in senso orario in posizione /  oppure premendo il pulsante contrassegnato con il simbolo .

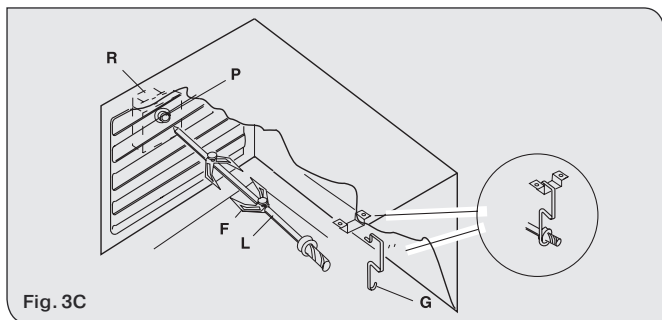


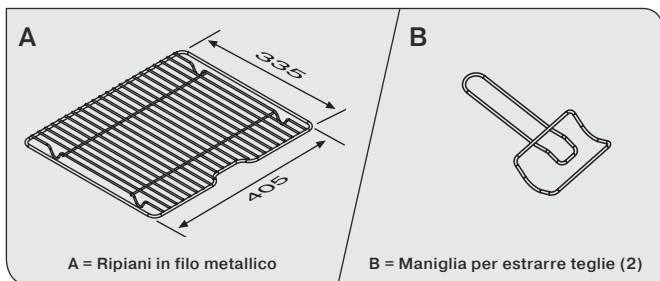
Fig. 3C

#### AVVERTENZE:

**Non utilizzare i ripiani in filo metallico sui piani del forno dotati di guide telescopiche.**

**Non cuocere i cibi sul fondo del forno.**

#### Accessori per forno opzionali



A = Ripiani in filo metallico

B = Maniglia per estrarre teglie (2)

## ISTRUZIONI PER L'USO DEI DISPOSITIVI DI CONTROLLO (IN BASE AL MODELLO)

### PROGRAMMATORE A LED (fig. 4)

#### Caratteristiche

Orologio da 24 ore con programma automatico e contaminuti.

#### Funzioni

Tempo di cottura, tempo di fine cottura, posizione manuale, orologio, conta minuti, tempi impostabili fino a 23 ore e 59 minuti.

#### Display

Display a 4 cifre e a 7 segmenti per gli orari di cottura e l'ora del giorno.

Tempo di cottura e funzione manuale	= simbolo della casseruola
Funzione automatica	= AUTO
Contaminuti	= simbolo della campana

I simboli si accendono quando vengono selezionate le funzioni corrispondenti.

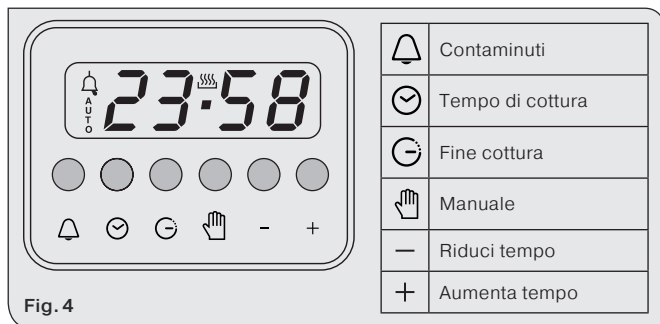


Fig. 4

### Impostazione

Per impostare, premere e rilasciare la funzione desiderata, quindi impostare l'ora con i tasti + e entro 5 secondi.

### Pulsanti + e -

I pulsanti + e - aumentano o diminuiscono l'ora più o meno rapidamente a seconda della durata della pressione sul pulsante.

### Impostazione dell'ora

Premere contemporaneamente due pulsanti manuali qualsiasi e i pulsanti + o - per impostare l'ora del giorno desiderata. In questo modo i programmi impostati in precedenza saranno cancellati. I contatti vengono disattivati e il simbolo AUTO lampeggia.

### Uso manuale

Premendo il pulsante manuale si attivano i contatti del relè, il simbolo AUTO si spegne e il simbolo della casseruola si accende. Il funzionamento manuale può essere attivato solo dopo che il programma automatico è terminato o è stato annullato.

### Uso automatico

Premere il pulsante del tempo di cottura o del tempo di fine cottura per passare automaticamente dalla funzione manuale a quella automatica.

### Uso semiautomatico con impostazione del tempo di cottura

Premere il pulsante del tempo di cottura e impostare l'ora desiderata con + o -. Il simbolo AUTO e il simbolo del tempo di cottura si accendono. Il relè si attiva immediatamente. Quando l'ora di fine cottura corrisponde all'ora del giorno, il simbolo del relè e dell'ora di cottura si spengono, il segnale acustico suona e il simbolo AUTO lampeggia.

### Uso semiautomatico con impostazione dell'ora di fine cottura

Premere il pulsante dell'ora di fine cottura. Sul display appare l'ora del giorno. Impostare l'ora di fine cottura con il tasto +. Il simbolo AUTO e il simbolo del tempo di cottura si accendono. I contatti dei relè si attivano.



Quando l'ora di fine cottura corrisponde all'ora del giorno, il simbolo del relè e dell'ora di cottura si spengono. Quando il tempo di cottura è trascorso, il simbolo AUTO lampeggia, il segnale acustico suona e sia il relè sia il pulsante del tempo di cottura si disattivano.

### **Uso automatico con impostazione del tempo di cottura e del tempo di fine cottura**

Premere il pulsante del tempo di cottura e selezionare la durata della cottura con il pulsante + o -. Il simbolo AUTO e il simbolo del tempo di cottura si accendono. Il relè si attiva. Premendo il pulsante del tempo di fine cottura, sul display appare l'ora di fine cottura successiva. Impostare l'ora di fine cottura con il tasto +. Il relè si disattiva e il simbolo del tempo di cottura si spegne.

Il simbolo si accende nuovamente quando l'ora del giorno corrisponde all'ora di inizio cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, il simbolo AUTO lampeggia, il segnale acustico suona e sia il simbolo del tempo di cottura sia il relè si disattivano.

### **Contaminuti**

Premere il pulsante del contaminuti e impostare il tempo di cottura con il pulsante + o -.

Il simbolo della campana si accende quando il contaminuti è in funzione.

Quando il tempo impostato è trascorso, il segnale acustico suona e il simbolo della campana si spegne.

### **Segnale acustico**

Il segnale acustico inizia alla fine di un programma o della funzione conta minuti e dura 15 minuti.

Per arrestarlo, premere uno qualsiasi dei pulsanti delle funzioni.

### **Avvio del programma e controllo**

Il programma si avvia 4 secondi dopo averlo impostato.

Il programma può essere controllato in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente.

### **Errore di impostazione**

Se l'ora del giorno sull'orologio è compresa tra le ore di inizio e fine cottura, si genera un errore di impostazione.

Per correggere l'errore di impostazione, modificare il tempo di cottura o l'ora di fine cottura.

I relè si disattivano quando si verifica un errore di impostazione.

### **Annullamento di un'impostazione**

Per annullare un'impostazione, premere il pulsante del tempo di cottura, quindi premere il pulsante – fino a quando sul display appare 00 00.

Un programma impostato si annulla automaticamente una volta terminato.

### **CONTAMINUTI (fig.5)**

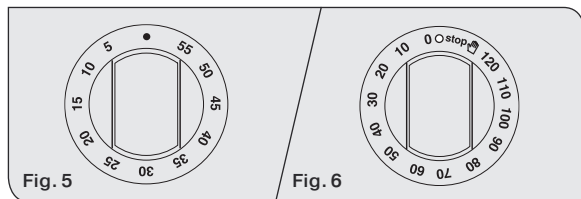
Ruotare la manopola in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato. Il contaminuti può essere impostato tra 1 e 60 minuti. Un segnale acustico informa che il tempo selezionato è trascorso.

**PROGRAMMATORE CON TEMPO****FINE COTTURA (fig.6)**

Per l'utilizzo manuale del programmatore, ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo .

Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola in senso orario.

Selezionare il tempo di cottura con l'apposita manopola (max.120 min.). Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente.

**Orologio analogico (fig. 6A)****Impostazione dell'orologio**

Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario.

**Impostazione del programma di allarme**


Ruotare la manopola in senso orario senza premerla. Al termine del tempo programmata, suonerà un allarme.

Per annullare l'allarme, ruotare la manopola sul simbolo della campana.


**PROGRAMMATORE (fig. 6B)****Impostazione dell'orologio**

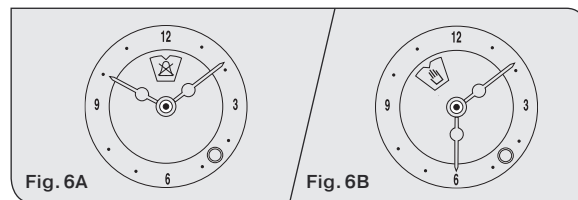
Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario.

**Impostazione del timer**

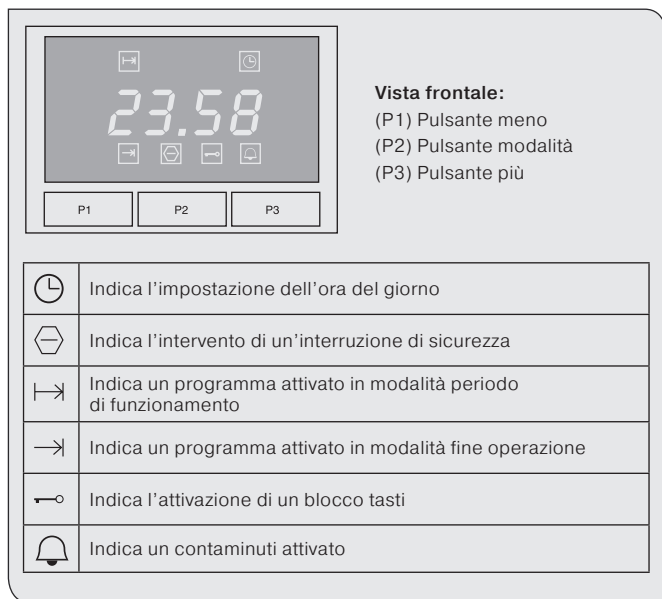
Per l'utilizzo manuale del programmatore, ruotare la manopola in senso orario fino al simbolo .

Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola in senso orario.

Selezionare il tempo di cottura con l'apposita manopola (max.90 min.). Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente e suonerà un allarme. Per annullare l'allarme, ruotare la manopola sulla campana .



## OROLOGIO PROGRAMMATORE A 3 PULSANTI (fig. 6C)



### Impostazione dell'ora del giorno

**AVVISO:** L'ora del giorno può essere impostata solo se il selettore del forno è in posizione zero! Dopo avere applicato tensione al forno, sul display apparirà l'ora 12:00 e l'indicatore dell'ora del giorno lampeggerà.

I pulsanti meno e più consentono di impostare l'ora del giorno con incrementi di un minuto.

L'ora del giorno verrà visualizzata. Il timer è ora operativo e in modalità "manuale".

**AVVISO:** Se si desidera impostare l'ora del giorno durante il funzionamento successivo, premere il pulsante di modalità fino a quando l'indicatore dell'ora del giorno lampeggia, quindi procedere come sopra descritto.

### Impostazione del contaminuti

L'intervallo di impostazione del contaminuti è compreso tra 0:00 e 23:59.

Premere il pulsante di modalità fino a quando l'indicatore del contaminuti lampeggia.

**Nota:** Se non si immette alcun dato nei successivi 5 secondi, il timer ritorna alla visualizzazione dell'ora del giorno. Per consentire l'utilizzo dei pulsanti meno e più per impostare il periodo desiderato con incrementi di 1 minuto dopo la conferma con il pulsante di modalità, l'ora del giorno ricompare sul display. Sul display, l'indicatore del contaminuti si accende.

Allo scadere del periodo impostato, viene emesso un segnale acustico (.. ..) (dopo due segnali segue una pausa).

Sul display, l'indicatore lampeggia. Il segnale termina automaticamente dopo circa 1 minuto, mentre l'indicatore continua a lampeggiare. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità corrente.

È inoltre possibile arrestare manualmente il segnale che indica la fine dell'ora premendo un pulsante qualsiasi.

## Impostazione del programma di cottura >

### Periodo di funzionamento

Questo programma consente, per esempio, di accendere automaticamente il forno per un periodo di tempo prestabilito tramite il relè del timer.

**AVVISO:** *Il periodo di funzionamento può essere impostato solo se il selettore del forno non è in posizione zero! Tenere inoltre presente che tutte le impostazioni inserite vengono cancellate quando si porta il selettore del forno in posizione zero durante un programma di cottura attivo!*

L'intervallo di impostazione del periodo di funzionamento è compreso tra 0:00 e 23:59. Procedere come segue:

Premere il pulsante di modalità fino a quando l'indicatore "⌂" del periodo di funzionamento lampeggia. Invece dell'ora del giorno, sul display viene visualizzata l'ora "0:00".

**Nota:** *Se non si immette alcun dato nei successivi 5 secondi, il timer ritorna alla visualizzazione dell'ora del giorno.*

Usare i pulsanti meno e più per impostare l'intervallo di tempo desiderato con incrementi di 1 minuto. L'indicatore "⌂" per il periodo di funzionamento si accende.

È anche possibile confermare l'immissione con il pulsante modalità. Allo scadere del periodo impostato, viene emesso un segnale acustico (.... ....) (dopo quattro segnali segue una pausa). Il forno si spegne.

Sul display l'indicatore "⌂" del periodo di funzionamento lampeggia e viene visualizzata l'ora "0:00". Il segnale termina

automaticamente dopo circa 1 minuto, mentre l'indicatore "⌂" continua a lampeggiare. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità corrente o per arrestare il segnale indicante il termine del tempo.

## Impostazione del programma di cottura >

### Fine operazione (tipo Periodo di funzionamento/Fine operazione)

Nel caso di un periodo di funzionamento precedentemente impostato (vedere Impostazione del programma di cottura > Periodo di funzionamento), questo programma consente di posticipare il termine dell'operazione rispetto all'ora selezionata, cioè di ritardarlo.

**AVVISO:** *Il termine di un'operazione può essere impostato solo se si utilizza un timer di questo tipo (Periodo di funzionamento e Fine operazione) e se il selettore del forno non è in posizione zero. Se il programma di cottura è attivo, tenere presente che, portando il selettore del forno in posizione zero, tutte le impostazioni inserite verranno cancellate!*

Premere il pulsante di modalità fino a quando l'indicatore "⌂" del termine operazione lampeggia.

Sul display appare l'ora corrente.

**Nota:** *Se non si immette alcun dato nei successivi 5 secondi, il timer ritorna al programma del periodo di funzionamento attualmente attivo. A partire dall'ora del giorno corrente, impostare con il pulsante più il termine desiderato con incrementi di 1 minuto.*

L'indicatore "⏸" del termine operazione rimane acceso fino a quando il processo di cottura si avvia. Ciò avviene al momento "fine operazione meno periodo di funzionamento". In questo istante, il timer passa alla modalità periodo di funzionamento. L'indicatore "⏸" di fine operazione si spegne, l'indicatore "⏸" del periodo di funzionamento si accende e viene visualizzato il tempo di funzionamento restante.

Mentre è attivo, il programma in corso può essere richiamato anche con il tasto modalità. In questo modo è possibile controllare ed eventualmente correggere i dati impostati mediante i pulsanti di impostazione. Al fine di evitare errori, non è possibile azzerare l'ora del giorno quando un programma è attivo.

Allo scadere del periodo impostato, viene emesso un segnale acustico (... ..) (dopo quattro segnali segue una pausa). Il forno si spegne. Sul display l'indicatore "⏸" del periodo di funzionamento lampeggia e viene visualizzata l'ora "0:00". Il segnale termina automaticamente dopo circa 1 minuto, mentre l'indicatore "⏸" continua a lampeggiare. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità corrente.

È inoltre possibile arrestare manualmente il segnale di tempo scaduto premendo un pulsante qualsiasi o spostando il selettore del forno in posizione zero.

### **Impostazione del blocco tasti**

Con il blocco dei tasti attivo, il timer non è più utilizzabile per l'ora e la programmazione. Non è possibile modificare né l'ora del giorno, né il conteggio dei minuti trascorsi, né un eventuale programma di cottura attivo. Tuttavia, le funzioni impostate opereranno normalmente.

Per attivare il blocco dei tasti, procedere come segue: Premere contemporaneamente i pulsanti meno e più per circa 3 secondi. Sul display si accenderà la spia "⏸" del blocco dei tasti. La segnalazione di tempo scaduto al termine di un programma di cottura può essere interrotta premendo un tasto qualsiasi. Tutte le altre funzioni non possono essere utilizzate.

Per disattivare il blocco dei tasti procedere come segue: Premere contemporaneamente i pulsanti meno e più per circa 3 secondi. Sul display, la spia "⏸" del blocco tasti si spegnerà.

### **Funzione speciale del timer – Spegnimento automatico**

Se il selettore del forno non è in posizione zero, cioè se l'apparecchio collegato è acceso e se il timer non viene azionato per un periodo di tre ore, il timer spegne l'apparecchio collegato. Questa funzione previene il surriscaldamento dell'apparecchio collegato. In caso di spegnimento automatico, sul display lampeggerà la spia "⏸" dello spegnimento automatico.

Per disattivare lo spegnimento automatico, procedere come segue:

1. Riportare il selettore del forno nella posizione zero.

## CURA E MANUTENZIONE

**Prima di pulire l'apparecchio, scollegare il rubinetto generale del gas e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica o scollegare l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore di sicurezza dell'impianto.**

**Non pulire le superfici dell'apparecchio quando sono ancora calde.**

**Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia del forno.**

### IMPORTANTE

**Controllare periodicamente il tubo flessibile esterno utilizzato per il collegamento del gas e sostituirlo quando presenta segni di deterioramento. Non tentare mai di riparare il tubo flessibile del gas.**

### SUPERFICI SMALTATE

Pulire con una spugna umida usando acqua e sapone.

Il grasso può essere facilmente rimosso con acqua calda o con un detergente specifico per superfici smaltate. Non utilizzare detersivi abrasivi.

Non lasciare sullo smalto sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, ecc.).

Pulire le parti in acciaio inox con detersivi specifici per superfici in acciaio, applicandoli con un panno morbido.

### GRIGLIE E BRUCIATORI

Per pulire i bruciatori del piano di lavoro, rimuoverli estraendoli verso l'alto e immergerli per circa 10 minuti in acqua calda con un po' di detersivo.

Dopo averli puliti e lavati, asciugarli con cura. **Assicurarsi che nessun foro del bruciatore sia ostruito.**

Pulire i bruciatori una volta alla settimana o, se necessario, più frequentemente.

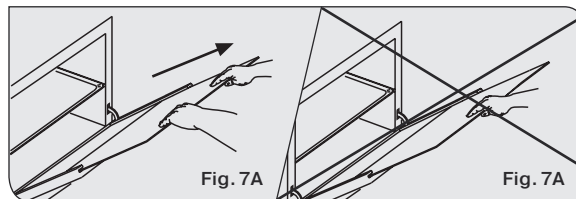
### ASSICURARSI DI AVERE MONTATO I BRUCIATORI IN MODO CORRETTO.

### Il vetro interno del forno

**(Solo per i modelli in cui è presente)**

Il vetro interno dello sportello del forno può essere rimosso: con lo sportello in posizione semiaperta, rimuovere il vetro con entrambe le mani come mostrato in figura 7A.

Dopo la pulizia, rimontare il vetro seguendo la procedura in ordine inverso.

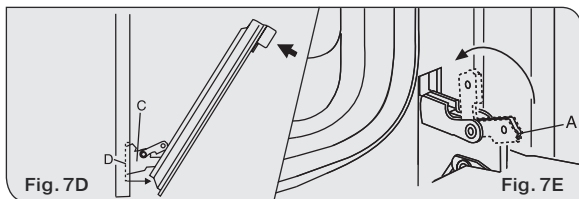
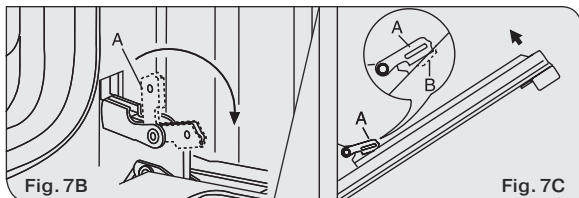


## Rimozione dello sportello del forno

Per semplificare la pulizia, rimuovere lo sportello del forno come segue:

- 2) aprire completamente lo sportello del forno.
- 3) ribaltare i ganci "A" verso l'esterno (vedere fig. 7B).
- 4) chiudere lentamente lo sportello del forno fino a raggiungere i ganci "A", accertandosi che questi siano bloccati nelle fessure "B" dello sportello del forno, come mostrato in fig. 7C. (Solo dove presente, rimuovere il vetro interno dello sportello del forno, vedere fig. 7A).
- 5) Usando entrambe le mani, spingere leggermente lo sportello verso l'interno del forno in modo che le cerniere dello sportello "C" escano dalle fessure "D". (vedere fig. 7D) e tirare lo sportello verso di sé fino a separarlo dal forno.

Dopo avere pulito lo sportello del forno, riposizionarlo correttamente seguendo i passaggi precedenti in 'ordine inverso e, prima di chiuderlo, ribaltare i ganci "A" verso l'interno (fig. 7E).



## ATTENZIONE

**Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire gli sportelli in vetro del forno poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.**

## FORNO

Pulire le parti smaltate con una spugna umida usando acqua e sapone.

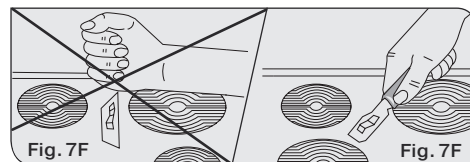
Il grasso può essere facilmente rimosso con acqua calda o con un detergente specifico per superfici smaltate.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

## SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

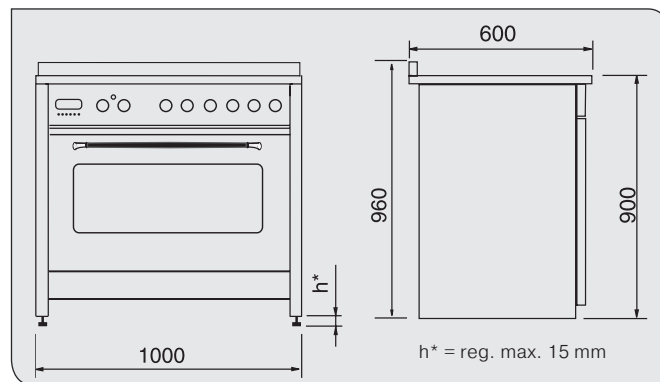
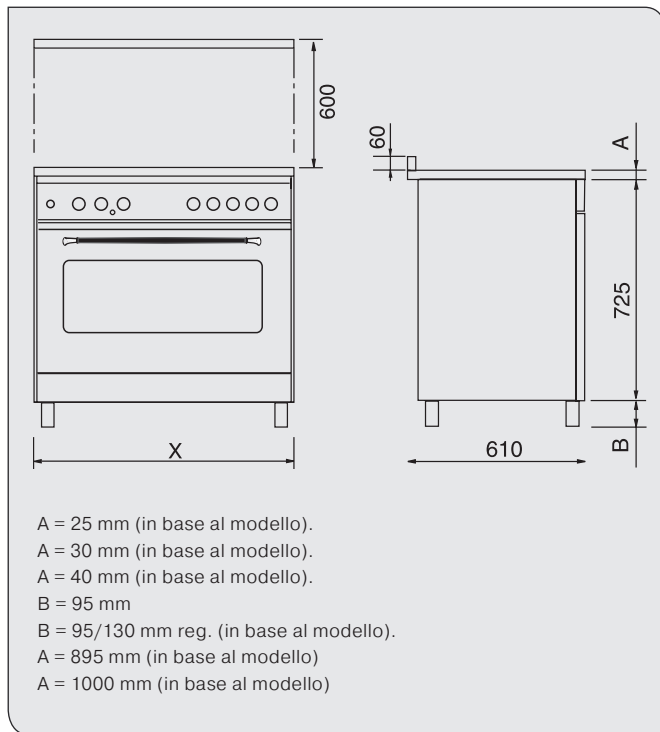
Per pulire il piano di lavoro, seguire le stesse precauzioni utilizzate per pulire i vetri di casa. Le macchie causate dai fondi delle pentole in alluminio possono essere rimosse con l'aceto. Prestare attenzione a non fare cadere zucchero sul piano di lavoro durante la cottura. Qualora ciò si verificasse, spegnere la piastra e pulire il prima possibile con acqua calda prima che lo zucchero si raffreddi.

In caso di macchie di zucchero bruciato o simili dopo la cottura, pulirle con una spatola o un rasoio prima che la zona di cottura si raffreddi (vedere figura 7F).



# ISTRUZIONI DESTINATE ALL'UTENTE

## DIMENSIONI DI INGOMBRO



## AVVERTENZE

Non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per spostare l'apparecchio, per esempio per rimuoverlo dall'imballaggio. L'apparecchio è di classe 1 o di classe 2, sottoclasse 1.

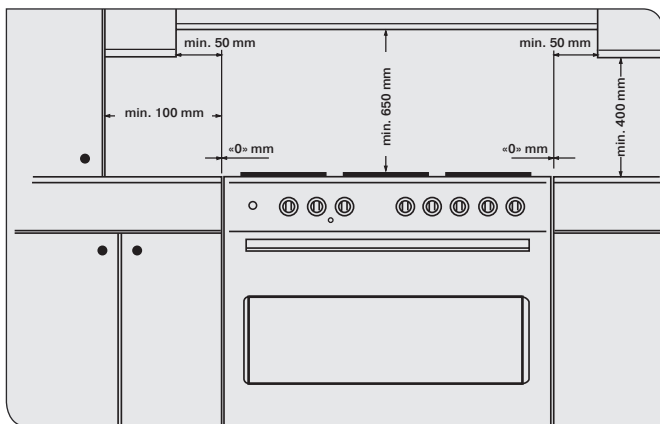
## IMPORTANTE

Il rivestimento del mobile deve essere in grado di resistere a temperature elevate (min. 90°C). Se l'apparecchio deve essere installato in prossimità di altri mobili, lasciare gli spazi minimi indicati nella tabella sottostante.

## ATTENZIONE

**La cucina non deve essere posizionata su un piedistallo.**





La cucina è dotata di 4 gambe (fig. 8).  
L'altezza è regolabile solo per alcuni modelli.

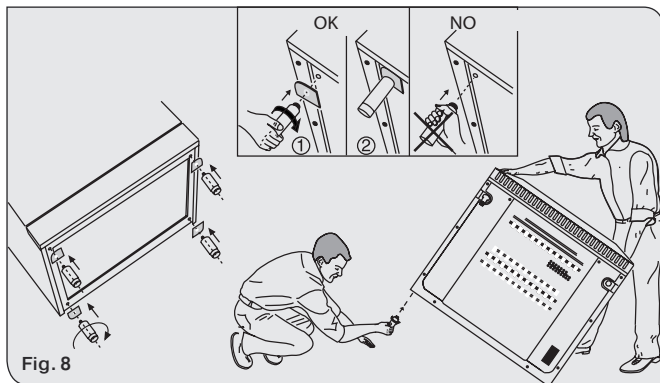


Fig. 8

## VENTILAZIONE DEGLI AMBIENTI

### APPARECCHI A GAS

Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Pertanto deve essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione vigenti.

Prestare particolare attenzione alle norme sulla ventilazione dei locali.

### VENTILAZIONE DEI LOCALI

Si ricorda che questo apparecchio può essere installato ed operare solo in locali ben ventilati secondo le norme vigenti, tali da consentire, mediante aperture sulle pareti esterne o con apposite canalizzazioni, una corretta ventilazione naturale o forzata che **assicuri in modo permanente e sufficiente** sia l'ingresso dell'aria necessaria alla corretta combustione sia la rimozione dell'aria esausta.

In particolare, quando nel locale è presente solo questo apparecchio a gas, per garantire la rimozione naturale e diretta dell'aria esausta, sopra l'apparecchio stesso deve essere presente una cappa con un condotto verticale dritto di lunghezza pari ad almeno il doppio del suo diametro e di sezione minima pari almeno a 100 cm<sup>2</sup>.

Per garantire l'indispensabile apporto di aria fresca nell'ambiente, deve essere prevista un'analogha apertura direttamente sull'esterno di  $100 \text{ cm}^2$ , situata a un'altezza prossima al livello del pavimento, tale da non essere ostruita né all'interno né all'esterno della parete e da non disturbare la corretta combustione dei bruciatori e la regolare rimozione dell'aria esausta, e con un dislivello rispetto all'apertura di scarico di almeno  $180 \text{ cm}$ .

Ricordare che la portata di aria necessaria alla combustione non deve mai essere inferiore a  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per ogni kW di potenza (vedere potenza totale in kW sulla targa dati dell'apparecchio - fig. 8 B★).

In tutti gli altri casi, ovvero quando nello stesso locale sono presenti altri apparecchi a gas o quando non è possibile una ventilazione naturale diretta ed è necessario ricorrere alla ventilazione naturale indiretta o forzata, contattare uno specialista qualificato che provvederà all'installazione e alla realizzazione dell'impianto di ventilazione nel rispetto delle norme vigenti.

Le aperture devono essere posizionate in modo che non producano correnti d'aria non tollerabili da parte degli occupanti del locale.

Inoltre, per eliminare i prodotti della combustione, è vietato l'utilizzo di canne fumarie già utilizzate da altri apparecchi.

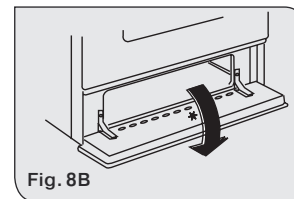
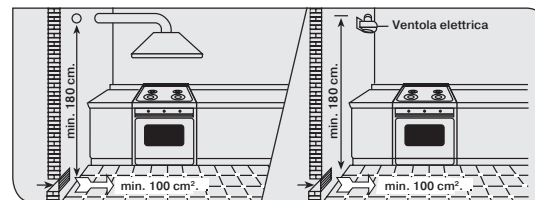


Fig. 8B

# COLLEGAMENTO DEL GAS

Si consiglia di verificare se l'apparecchio è previsto per il tipo di gas distribuito.

L'apparecchio deve essere collegato alla tubazione del gas a regola d'arte e in conformità alle normative vigenti che prevedono l'installazione di una valvola di sicurezza al termine della tubazione.

Per butano e propano, può essere utilizzato un riduttore di pressione conforme alle norme vigenti. Le guarnizioni devono essere conformi alle norme vigenti.

Una volta collegato l'apparecchio a gas, controllare la tenuta dell'attacco con acqua saponata.

**Attenzione: non utilizzare fiamme per controllare eventuali perdite di gas.**

I collegamenti possono essere realizzati:

- 1) con tubo rigido in ferro o rame.
- 2) con tubo flessibile in acciaio inox a parete continua, con collegamento meccanico in conformità alle norme vigenti (vedere fig. 11).

**AVVERTENZA:** collegare il gas alla linea di alimentazione gas del forno utilizzando il connettore in dotazione (A) (vedere figura 11).

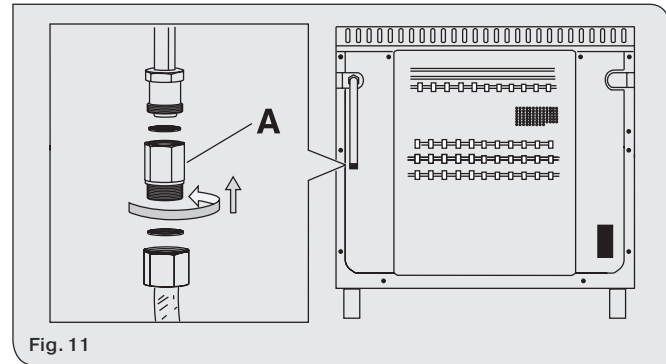
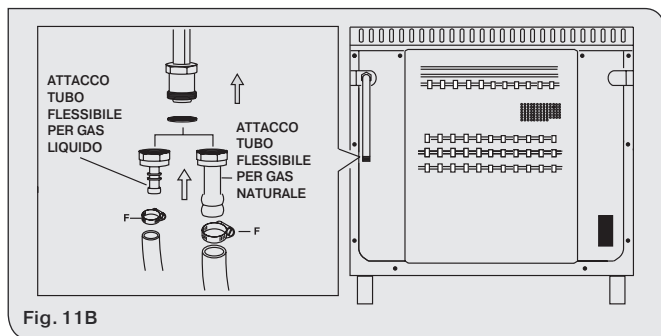


Fig. 11

- 3) mediante l'inserimento di un tubo di gomma in conformità alle norme vigenti. Inserire questo tubo direttamente sul raccordo a innesto corrispondente al gas utilizzato e bloccarlo con una fascetta. In quest'ultimo caso, verificare la data di scadenza stampata sul tubo e sostituirlo prima di tale data (vedere fig. 11B).

Una volta collegato l'apparecchio a gas, controllare la tenuta dell'attacco con acqua saponata.

**Attenzione: non utilizzare fiamme per controllare eventuali perdite di gas.**

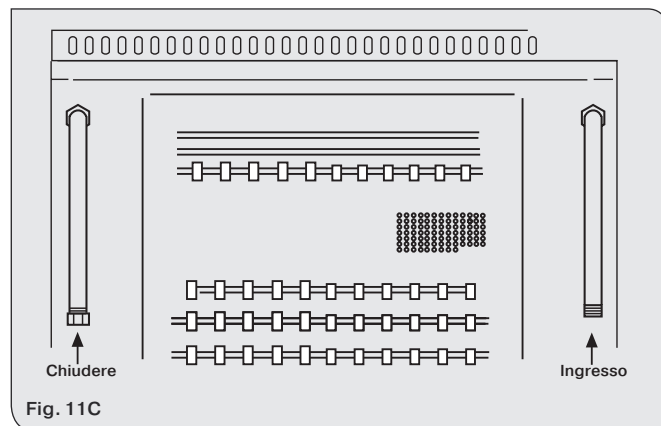


### AVVERTENZE

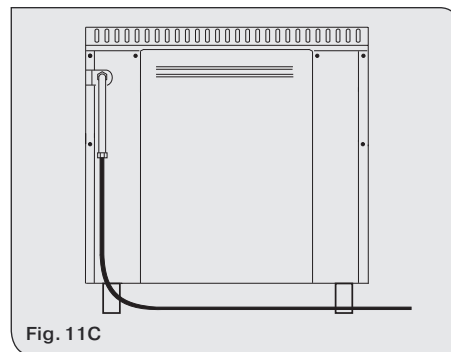
Per quanto riguarda i tubi flessibili in gomma, si ricorda di

- 1) impedire che vengano ristretti o schiacciati
- 2) non sottoporli a sforzi di trazione o torsione
- 3) impedite che entrino in contatto con spigoli vivi, ecc.
- 4) impedire che entrino in contatto con parti siano superiori alla temperatura ambiente di oltre 70°C
- 5) assicurarsi che possano essere controllati per tutta la loro lunghezza.

Alcuni tipi di cucine possono essere impostate per l'alimentazione sia a destra che a sinistra. In questo caso, è sufficiente invertire la posizione del nipplo riduttore. Al termine dell'operazione, accertarsi che non vi siano perdite di gas (fig. 11C).



Se il tubo di collegamento deve essere passato dietro l'apparecchio, rispettare le indicazioni della figura 11C.



# COLLEGAMENTO ELETTRICO

**COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO SECONDO LE NORME VIGENTI E SOLO DA UN INSTALLATORE ELETTRICO AUTORIZZATO.**

**AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.**

Verificare che la potenza nominale della rete di alimentazione e delle prese di corrente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata sulla targa dati. Se l'apparecchio non è già dotato di una spina, inserire sul cavo una spina di regolazione in grado di assorbire la potenza indicata sulla targa dati (fig. 8 B★).

**Il cavo di terra è giallo/verde.** Se la spina montata sull'apparecchio e la presa sono incompatibili, rivolgersi a tecnico qualificato per installare il tipo di spina corretto. Se l'apparecchio non è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina, l'alimentazione deve essere dotata di un sezionatore in cui la distanza tra i contatti consenta la totale disinserzione secondo la categoria di sovratensione III, come richiesto dalle norme di installazione.

**Il cavo di terra giallo/verde non deve essere controllato dall'interruttore**

La spina utilizzata per il collegamento alla rete elettrica deve essere facilmente raggiungibile una volta posizionato l'apparecchio.

***Importante:** posizionare il cavo di alimentazione in modo che non sia mai sottoposto a temperature che siano superiori alla temperatura ambiente di oltre 50°C.*

*La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo l'apparecchi è correttamente collegato a un'alimentazione efficiente con messa a terra, come previsto dalle norme per la sicurezza elettrica.*

***Importante:** il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni a persone o cose dovuti alla mancanza dimessa a terra.*

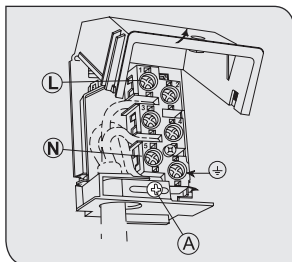
## ATTENZIONE

**L'apparecchio deve essere messo a terra: il cavo giallo-verde deve essere collegato a terra. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.**

**SOSTITUZIONE DEL CAVO (FISSAGGIO DEL CAVO: TIPO X)  
PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI INTERVENTO DI  
MANUTENZIONE SUL FORNO, SCOLLEGARE SEMPRE LA  
SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE O INTERROMPERE  
L'ALIMENTAZIONE DI CORRENTE SULLA LINEA TRAMITE  
L'INTERRUTTORE DI SICUREZZA DEL CIRCUITO DI RETE.**

Se il cavo è danneggiato, sostituirlo nel modo seguente: – rimuovere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno della stessa lunghezza, isolato con gomma e adatto alla potenza nominale dell'apparecchio.

Il conduttore di terra "giallo/verde", che deve essere collegato al morsetto (⊕) deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto agli altri cavi; il conduttore neutro "blu" deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera N. Il conduttore sotto tensione deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera "L".



### TIPO E SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Tipo di apparecchio	Alimentazione monofase 230 V~	
	Tipo di cavo	Sezione
Tutti i gas + forno elettrico	H05 RR-F in gomma o H05 RN-F in gomma	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Piano di lavoro in ceramica + forno elettrico		3 x 6 mm <sup>2</sup> *

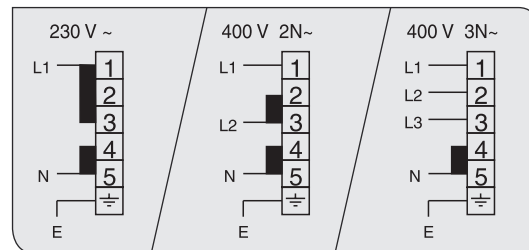
\* Considerando un fattore di contemporaneità di 0,61

### AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale o con un complessivo disponibile presso il produttore o il agente del servizio di assistenza. a.

### TIPO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

È possibile realizzare collegamenti differenti semplicemente spostando i ponticelli della morsettiera.



E = VERDE E GIALLO / N = BLU / L = MARRONE

### PIANO COTTURA IN CERAMICA

piastre	Ø, mm	Watt	
G - I	180	1800	
H	210	2200	
L	265	1400/2200	
F	145	1200	

Tipo di apparecchio	Alimentazione bifase 400 V~	
	Tipo di cavo	Sezione
Piano di lavoro in ceramica + forno elettrico	H05 RR-F in gomma o H05 RR-F in gomma	4 x 4 mm <sup>2</sup>

Tipo di apparecchio	Alimentazione trifase 400 V~	
	Tipo di cavo	Sezione
Piano di lavoro in ceramica + forno elettrico	H05 RR-F in gomma o H05 RN-F in gomma	5 x 2,5 mm <sup>2</sup>

## ATTENZIONE

**L'apparecchio deve essere collegato a terra. Il cavo giallo-verde deve essere collegato a terra. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.**

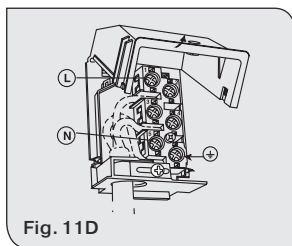


Fig. 11D

## REGOLAZIONE DEL GAS

### Conversione a GPL

Isolare sempre la cucina dall'alimentazione elettrica, spegnere temporaneamente l'alimentazione del gas e procedere come segue.

- sostituire gli iniettori,
- regolare la portata minima dei bruciatori.

### SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI DEL PIANO DI LAVORO

Per sostituire gli iniettori del piano di lavoro, intervenire come segue: rimuovere le griglie, rimuovere i bruciatori e gli spandifiamma (vedere fig.A), sostituire l'iniettore (vedere fig.B) con un altro adatto al nuovo tipo di gas (vedere tabella D). Rimontare il tutto nella direzione opposta, facendo attenzione a posizionare correttamente lo spandifiamma sul bruciatore.

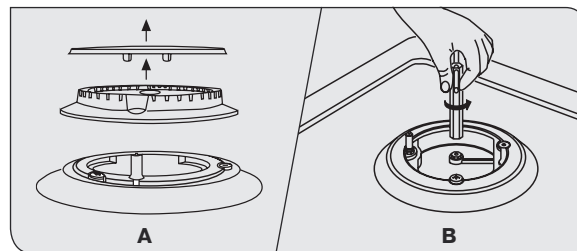



TABELLA GENERALE INIETTORI

Tipo di gas	mbar	N° ugello	Posizionetipo bruciatore	Potenza	Watt	Consumo
				max.	min.	max.
NATURALE	20	1,15	Rapido	3000	750	286 l/h
		0,97	Semi rapido	1750	480	167 l/h
		0,72	Ausiliario	1000	330	95 l/h
		1,30	Tripla corona	3600	1300	343 l/h
GPL BUTANO PROPANO	30	0,85	Rapido	3000	750	219 l/h
	28	0,65	Semi rapido	1750	480	128 l/h
	37	0,50	Ausiliario	1000	330	73 l/h
		0,96	Tripla corona	3600	1300	262 l/h

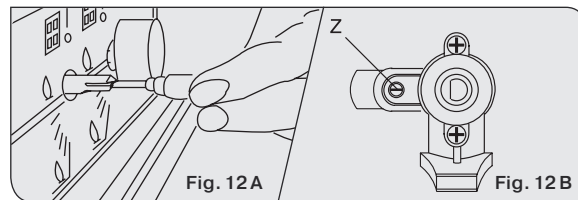
### REGOLAZIONE DELLA PORTATA MINIMA PER I RUBINETTI DEL PIANO DI LAVORO

Per regolare il minimo, intervenire come segue: accendere il bruciatore e ruotare la manopola verso la posizione di portata minima .

Rimuovere la manopola dal rubinetto, introdurre un piccolo cacciavite nell'asta del rubinetto (fig. 12A).



### ATTENZIONE

**Nei rubinetti con valvola di sicurezza, la vite di regolazione del minimo "Z" è posta all'esterno del rubinetto ad asta (fig. 12B).**



Svitare la vite di regolazione per aumentare la portata o avvitarla per diminuire la portata.

La regolazione corretta si ottiene quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3 o 4 mm.

Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere serrata a fondo. Assicurarsi che la fiamma non si spenga passando rapidamente dalla portata massima  alla portata minima . Rimontare la manopola.

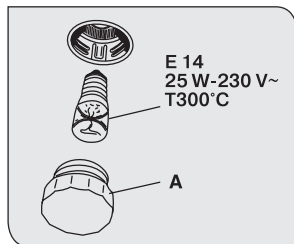


# MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

## AVVERTENZE

Isolare la cucina dalla rete elettrica prima di tentare di sostituire la lampada del forno.

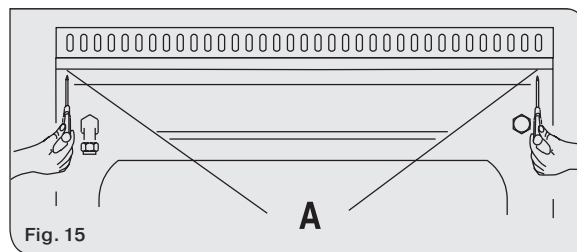
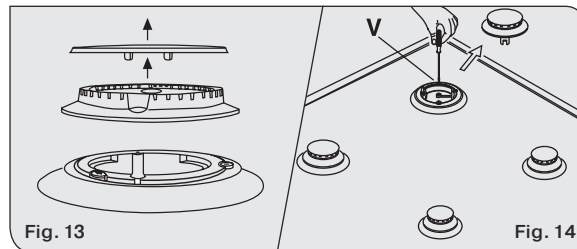
**La lampada del forno** installata è di tipo speciale per resistere alle alte temperature. Per sostituirla, intervenire come segue: smontare il vetro di protezione (A) e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo. Rimontare il vetro di protezione.



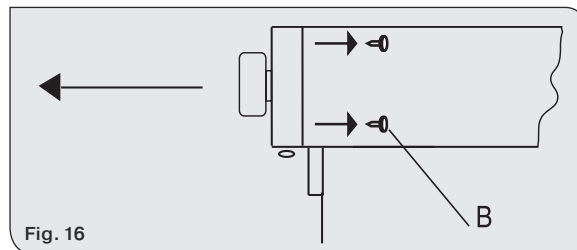
## SMONTAGGIO DEL PIANO DI LAVORO

Nel caso in cui sia necessario riparare o sostituire i componenti interni, intervenire come segue: rimuovere la copertura in vetro sfilandola verso l'alto.

Rimuovere le griglie, i bruciatori e gli spandifiamma (vedere fig. 13), svitare le viti a vista "V" presenti sul piano di lavoro (vedere fig. 14). Smontare il piano di lavoro svitando le 4 viti posteriori "A" (vedere fig. 15).



Per smontare il pannello di controllo, svitare le 4 viti interne (B) che fissano il pannello di controllo alla superficie del forno (fig. 16).



## PER LA SUA SICUREZZA

Il prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto, ovvero per la cottura di alimenti domestici.

Per effettuare eventuali interventi di manutenzione o di riparazione, le coperture esterne devono essere rimosse esclusivamente da personale adeguatamente qualificato.

## PRECAUZIONI E DIVIETI

**Si** Assicurarsi di avere compreso i controlli prima di utilizzare la cucina.

**Si** Controllare che tutti i controlli della cucina siano disattivati dopo l'uso.

**Si** Allontanarsi sempre quando si apre lo sportello del forno per consentire in sicurezza la dispersione del calore.

**Si** Utilizzare sempre guanti da forno asciutti e di buona qualità quando si rimuovono oggetti dal forno.

**Si** Prestare attenzione quando si rimuovono oggetti dal forno: il contenuto potrebbe essere caldo.

**Si** Tenere sempre chiuse gli sportelli del forno quando la cucina non è in funzione.

**Si** Posizionare sempre le pentole al centro dei bruciatori del piano cottura e in modo che le maniglie non possano impigliarsi, essere urtate accidentalmente o surriscaldate da altri bruciatori.

**Si** Mantenere la cucina pulita: l'accumulo di unto o grasso durante la cottura potrebbe causare incendi.

**Si** Lasciare sempre raffreddare la cucina prima della pulizia.

**Si** Seguire sempre i principi basilari per la corretta manipolazione e igiene degli alimenti per evitare il rischio di formazione di batteri.

**Si** Tenere sempre le fessure di ventilazione libere da ostruzioni.

**Si** Spegnerne sempre l'elettricità prima di pulire o sostituire la lampada del forno.

**NON** permettere ai bambini di avvicinarsi ai fornelli durante l'uso: tutte le superfici si surriscaldano durante e dopo la cottura.

**NON** permettere a nessuno di sedersi o stare in piedi su qualsiasi parte della cucina.

**NON** riscaldare i recipienti non aperti: la pressione potrebbe aumentare causando lo scoppio del recipiente.

**NON** conservare prodotti chimici, alimenti, recipienti sotto pressione all'interno della cucina, sopra di essa o in armadietti immediatamente sopra o accanto alla cucina.

**NON** riempire una padella di grasso od olio per più 1/3 o usare un coperchio.

## NON LASCIARE L'APPARECCHIO INCUSTODITO DURANTE LA COTTURA.

**NON** collocare oggetti infiammabili o in plastica sui bruciatori del piano cottura o in prossimità degli stessi.

**NON** utilizzare collettori di fuoriuscita proprietari sui bruciatori del piano cottura.

**NON** utilizzare il fornello per riscaldare l'ambiente.

**NON** asciugare i vestiti o posizionare altri oggetti sopra o vicino ai fornelli o agli sportelli del forno.

**NON** indossare indumenti con maniche lunghe ampie durante la cottura.

**NON** collocare materiali infiammabili nel forno o nel vano sotto il forno.

**Evitare** l'accumulo di grasso o olio nelle teglie, nella bistecchiera o alla base del forno.

**NON** appoggiare utensili da cucina o piatti sulla base del forno.

**NON** grigliare cibi grassi senza la griglia.

**NON** coprire la griglia del grill con fogli di alluminio.

**NON** immergere in acqua parti smaltate calde, lasciarle raffreddare.

**NON** Evitare che aceto, caffè, latte, latte, acqua salata, succo di limone o di pomodoro rimangano a contatto con le parti smaltate (all'interno del forno e delle teglie da forno).

**NON** utilizzare detergenti abrasivi o polveri che potrebbero graffiare la superficie di 'acciaio inossidabile e lo smalto.

## TAGLIANDO DI GARANZIA

- Periodo di garanzia decorre dalla data della stipulazione del contratto di compravendita.
- Il periodo di garanzia del produttore ha la validità di 2 (due) anni dalla data della consegna del bene al Consumatore.
- Controllare che il tagliando di garanzia sia compilato correttamente.
- Conservare il tagliando di garanzia e lo scontrino del bene acquistato.
- Reclami concernenti la qualità del prodotto saranno gestiti dalla M&G HAUSGERATE GMBH.
- Si prega di inoltrare la richiesta al seguente [indirizzo\\_service@mg-hausgeraete.com](mailto:indirizzo_service@mg-hausgeraete.com)

*Prodotto ricevuto in buone condizioni. Dichiaro di aver preso visione e di accettare le condizioni di garanzia*

*Firma del cliente* \_\_\_\_\_

