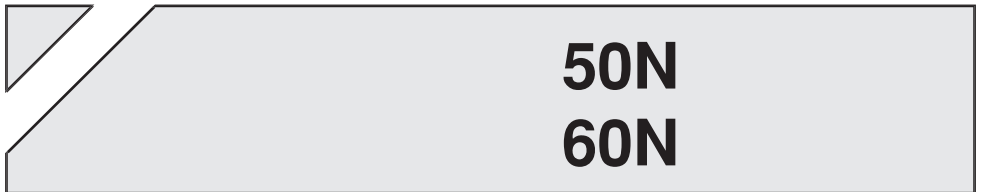


- FR** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières vitrocéramique. Séries:
- GB** Instructions for use and maintenance of ceramic cookers. Series:
- PT** Manual de instruções para a instalação e uso de fogões de vidro cerâmico. Série:
- ES** Instrucciones de uso y mantenimiento del cocinas vitrocerámicas. Serie:



Données et caractéristiques	3
Installation	4
Emplacement	4
Branchement électrique	4
Pour l' utilisateur	5 - 9
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique.....	5
Four électrique statique.....	5
Four électrique statique "4New"	5
Grilloir électrique	6
Utilisation du tournebroche.....	7
Utilisation du programmateur de fin cuisson monocommande.....	7
Coffe chauffe-plats	7
Nettoyage table de cuisson en vitrocéramique	7
Utilisation four autonettoyant.....	7
Utilisation des accessoires du four	8
Conseils et avertissements	8
La Directive 2002/96/EC (DEEE)	8
Règlement Européen n° 1935/2004.....	9
Figures.....	33 - 34

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
 - CEE 73/23 et 93/68
 - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
 - RÈGLEMENT EUROPÉEN n° 1935/2004 (matériaux à contact avec des denrées alimentaires)
 - CEE 40/2002
 - CEE 92/75
 - 2002/96/EC (DEEE)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements

FR Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière	
	50x50	60x60
Hauteur (table de travail)	cm 85	cm 85
Profondeur (porte fermée)	cm 50	cm 60
Profondeur (porte ouverte)	cm 96	cm 104
Largeur	cm 50	cm 60

Dimensions utilisables	Four 50x50	Four 60x60
Largeur	cm 39,5	cm 45,0
Profondeur	cm 42,0	cm 47,0
Hauteur	cm 31,5	cm 34,0
Volume	l. 52	l. 72

Classe 1 ou 2.1

Cuisinières de type "X"

PLAQUES ELECTRIQUES

ø 145 mm 1,2 kW - Plaque Normale

ø 180 mm 1,7 kW - Plaque Normale

ø 195 mm 1,9 kW - Plaque Normale

PUISSANCES four électrique 50x50

	sole	plafond	totale
four statique	1,5 kW	0,7kW	2,2kW
grilloir			2,0 kW

PUISSANCES four électrique 60x60

	sole	plafond	totale
four statique	1,7 kW	0,8kW	2,5 kW
grilloir			2,0 kW

EQUIPEMENT

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir:

- Parois du four émaillées avec émail auto-nettoyant
- Eclairage électrique du four
- Tournebroche
- Programmateur de fin cuisson monocommande

Pour la DISPOSITION DES PLAQUES SUR LA TABLE voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

Informations utiles pour la consommation énergétique des fours électriques.

Ces informations complètent celles de la fiche technique (autocollant) et du manuel d'instructions.

	Cuisinière 50-60 Statique
Marque UE de qualité écologique.	No
Temps de cuisson chargement normal four statique en minutes.	53,4
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes.	...
Consommation position stand-by en watts.	...
Surface utile de la lèchefrite en cm ²	1156

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

EMPLACEMENT

Nous vous conseillons de lire cette notice d'emploi avec soin car elle contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation. Conserver avec soin cette notice.

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareil n'est pas endommagé:

- en particulier la table de cuisson en vitrocéramique ne doit pas présenter de ruptures ni de fentes.

Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, etc.) doivent être éloignés des enfants car ils constituent une source de danger potentiel.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique principal doit être exécuté par un électricien-installateur agréé, de sorte que les prescriptions de raccordement soient observées.

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la ligne électrique à laquelle l'appareil doit être relié, soit de puissance suffisante par rapport à la puissance maximale absorbée par l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique.
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un interrupteur omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;

- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

ATTENTION:

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

La puissance des plaques est dosée par une disposition séquentielle assurant une excellente régulation de la température de cuisson. Les différentes allures de chauffe sont graduées de 1 à 6. La manette de commande peut être tournée vers la droite ou vers la gauche sur la position désirée.

Dès que l'une des zones est chaude, le témoin E (voir fig. 1) s'allume et il ne s'éteindra que lorsque la température de toutes les zones sera redescendue en-dessous de 60°C environ. Les quatre zones de chauffe sont délimitées par les contours sérigraphiés sur la table. Pour avoir un bon rendement et une consommation en énergie proportionnée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des casseroles et ustensiles appropriés: le fond doit être épais et parfaitement plat (voir fig. 3). Le diamètre du fond du récipient doit être au moins égal aux contours marqués sur la table. Si le fond du récipient ne couvre pas la zone du chauffe, il y a gaspillage d'énergie; mieux vaut qu'il soit légèrement plus grand. Le fond des récipients et la table de cuisson doivent être propres et secs. L'observation de ces conseils entraînerait une déperdition de chaleur, donc d'énergie.

Nota:

- Ne jamais réaliser de cuisson directement sur la plaque.
- Avec les foyers radiants, pour gagner un peu de temps, il est possible de commencer la cuisson en pleine puissance à la position 6, puis de ramener la commande à la position choisie pour la préparation.
- Tous les foyers sont équipés d'un limiteur de température qui empêche toute surchauffe de la plaque, même en cas de fonctionnement d'une zone à allure maxi sans casserole ou d'utilisation de récipient à fond non plat.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en

fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Position manette	Type de cuisson
1 - 2	Tenue à chaud, béchamel, crème
2 - 3	Réchauffage
3 - 4	Pâtes, potages, ragoûts
4 - 5	Ebullition, rôtis
5 - 6	Légumes à la vapeur, steaks, poisson
6	Grillades, omelettes, côtes d'agneau

ATTENTION:

- Ne pas fixer les plaques halogènes pendant leur fonctionnement car la lumière qu'elles émettent pourraient abîmer les yeux.
- La surface du vitrocérame est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable et ne doit jamais être utilisée pour y poser aucun objet;
- en cas de rupture, fêlure ou fissure de la surface de cuisson, ne plus l'utiliser et contacter aussitôt le service après-vente;
- feuilles d'aluminium et récipients de matière plastique ne doivent pas être posés sur la zone de chauffe encore chaude;
- pendant la première période de fonctionnement il peut se dégager une odeur de brûlé; cette odeur disparaîtra après plusieurs mises en chauffe.




IMPORTANT:

Les jeunes enfants, du fait de leur taille, risquent de ne pas voir le témoin de chaleur résiduelle. Il faut donc veiller à ce qu'ils ne posent pas la main sur les plaques, même si les résistances sont éteintes.

FOUR ELECTRIQUE STATIQUE

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette. Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les

opérations suivantes:

- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repères de 60 à 250: chauffage du four avec régulation par thermostat.
- repère  : allumage du grilloir (sur le plafond du four).
- repère  : chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.





La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ELECTRIQUE STATIQUE " 4

New"

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère  : éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repère  : cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.
- repère  : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se régulent tournant la manette du thermostat.
- repère  : allumage du grilloir .

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE AVEC FOUR ELECTRIQUE

- mettre en marche la résistance;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;

- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges.

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif.

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15


IMPORTANT: Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », commandés par deux manettes séparée (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette.

Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 200°C.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

(Fig. 4)


- mettre en marche le grilloir électrique;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes

- mobiles;
- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;
- dévisser la poignée de la broche;
- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer doucement la porte ;
- mettre en marche le moteur en tournant la manette jusque vers le repère .
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (fig. 5)

Il permet de programmer la durée de cuisson. Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmateur se positionnera sur le repère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le repère ●.
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le repère 0.

N.B.: L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmateur sur le repère  (fonctionnement manuel).

COFFRE CHAUFFE-PLATS (CUISINIERES 50x50)

Pour ouvrir le coffre-plats, lever l'abattant avec une main (voir fig.6).

Refermer en poussant l'abattant dans son logement.

POUR CUISINIERES AVEC FOUR AUTO-NETTOYANT

Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant

qui détruit les graisses pendant la cuisson. Toutefois, après 10 - 15 cuissons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis rallumer le four au maximum pendant quelques minutes.

(**Important:** ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

NETTOYAGE TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

La forme plate de la table vitrocéramique facilite énormément le nettoyage par rapport aux tables de cuisson à plaques traditionnelles. Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent avec un chiffon de papier humide. Pour les salissures résistantes, on peut adopter les mêmes méthodes de nettoyage que pour les vitres et utiliser des produits appropriés. Lorsqu'il y a eu débordement, enlever les dépôts brûlés au moyen d'une spatule. Les débordements de sucre ou de sirop doivent être essuyés immédiatement, avant qu'ils ne se caramélisent sur le verre, de mêmes pour les résidus de feuille d'aluminium ou de matière plastique provenant d'objets posés malencontreusement sur la zone de chauffe encore chaude. Les cernes d'eau et les traces de calcaire seront enlevés à l'aide d'un papier absorbant. N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs tels que les bombes aérosols pour fours, les détacheurs, les dérouilleurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive. Eviter de déposer des grains de sable, lors de l'épluchage des légumes par exemple, ces grains de sable pourraient provoquer

des rayures. Eviter de glisser les récipients à fond rugueux qui pourraient laisser des traces, voire des rayures.

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser les coffres chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détergents non abrasifs;
- ne pas utiliser de détergents abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- cet appareil peut être utilisé seulement pour la cuisson. Toute autre utilisation (ex. chauffage d'ambiance, etc.) est à considérer comme impropre et donc dangereuse. L'utilisation des appareils électro-ménagers comporte l'observation de certaines règles fondamentales. En particulier:
- La table de cuisson en vitrocéramique a une bonne résistance mécanique et supporte par conséquent de petits chocs accidentels. Si à la suite de chocs la table de cuisson présente des ruptures ou des fissures, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et contacter votre revendeur.

Conseils en cas d'anomalies

Avant de consulter votre Service Après-vente de confiance contrôler que:

- la fiche est correctement enforcée dans la

prise de courant;

- le voyant général de fonctionnement est allumé.

Si le problème n'est pas résolu, consulter un technicien qualifié et autorisé qui peut réparer la panne.

Si l'éclairage du four ne fonctionne pas procéder de façon suivante:

- débrancher le raccordement électrique du réseau. Enlever la vitre de protection qui se trouve à l'intérieur du four sur la partie arrière et remplacer la lampe.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés et aux personnes ou aux choses provoqués par une installation incorrecte ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR



Fig. A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique) :

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques).

Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil

équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. Il s'expose sinon aux sanctions prévues par la législation en vigueur.

La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN – matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Information aux utilisateurs.



Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.

À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèche-frites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en caoutchouc, les broches des tournebroches, les parois du four.

Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson.

Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.

Technical data and specifications	11
Installation	12
Positioning	12
Electrical connection	12
For the user	13 - 16
Using the ceramic hob.....	13
Using the static electric oven.....	13
Using the static electric oven "4 New"	14
Using the electric grill	14
Using the rotisserie.....	14
Using the single-control cooking timer	15
Warming compartment	15
Using the self-cleaning oven	15
Cleaning the ceramic hob.....	15
Using oven accessories	15
Advice and precautions	15
European Directive 2002/96/EC (WEEE)	16
European Regulation 1935/2004.....	16
Figures.....	33 - 34

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance's nameplate, visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.
- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
 - EEC 73/23 and 93/88
 - EEC 89/336 (radio-frequency interference)
 - EUROPEAN REGULATION 1935/2004 (materials in contact with food)
 - EEC 40/2002
 - EEC 92/75
 - 2002/96/EC (WEEE)

FOREWORD

- Refer only to the headings and sections covering accessories actually installed on your cooker.

Nominal external dimensions	Cookers	
	50x50	60x60
Height at hob	cm 85	cm 85
Depth with door closed	cm 50	cm 60
Depth with door open	cm 96	cm 104
Width	cm 50	cm 60

Usable dimensions	oven	oven
	50x50	60x60
Width	cm 39,5	cm 45,0
Depth	cm 42,0	cm 47,0
Height	cm 31,5	cm 34,0
Volume	l. 52	l. 72

Class 1 or 2.1
Type "X" cookers

ELECTRIC HOTPLATES

- ø 145 mm 1,2 kW - Normal hotplate
- ø 180 mm 1,7 kW - Normal hotplate
- ø 195 mm 1,9 kW - Normal hotplate

ELECTRIC OVEN POWER 50x50

	bottom	top	total
static oven	1,5kW	0,7kW	2,2 kW
grill			2.0 kW

ELECTRIC OVEN POWER 60x60

	bottom	top	total
static oven	1,7kW	0,8kW	2,5 kW
grill			2.0 kW

EQUIPMENT

Depending on the models, cooker may have:

- Self-cleaning enamelled liners
- Electric oven lighting
- Rotisserie
- Single-control end of cooking timer

For the LAYOUT OF THE HOTPLATES ON THE HOB see figure 1 at the back of this manual.

For the ELECTRIC WIRING DIAGRAM see figure 2 at the back of this manual.

The electrical power is stated on the nameplate visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.

Useful information concerning the energy consumption of electric ovens.

This information completes and expands on the figures provided on the technical data sticker supplied with the instruction manual.

	Cooker 50-60 Static
EU environmental quality mark.	No
Time required to cook a normal load in conventional mode in minutes.	53,4
Time required to cook a normal load in fan mode in minutes.	...
Power consumption in stand-by setting in Watts.	...
Usable area of the dripping pan in cm ²	1156

INSTALLATION

The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.

POSITIONING

You are advised to read these instructions for use carefully; they contain important information which ensures the safety of the installation. Keep these instructions in a safe place.

After removing the packaging, ensure that the appliance is not damaged:

- in particular, the ceramic glass hob must not be broken or cracked;

Keep all the parts of the packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of reach of children, since they are a source of potential danger.

CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

The connection to the mains electrical supply must be made by a professional electrician, who must take care to observe the necessary precautions.

Before making the connection, check that:

- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
- the electrical line to which the appliance is connected is of rated power appropriate to the maximum power absorption of the appliance, indicated on its nameplate;
- the earth connection is in good working order.

If the socket is not easily accessible, the installation engineer must provide an omnipolar switch with a contact breaking gap of 3 mm or more.

If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:

- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch hot surfaces over

about 75 degrees C;

- replacement leads must be of type H05RR-F or H05V2V2-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
- if the appliance is supplied without lead, using type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

IMPORTANT: the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

CAUTION

- Before doing any work inside the cooker, disconnect the mains plug.

HOW TO USE THE COOKER

HOW TO USE THE CERAMIC HOB

The hotplate power has a sequential control device which ensures excellent control of the cooking temperature.

The heat settings are from 1 to 6. The knob can be set in the required position by turning it to right or left.

When one of the cooking zones is hot, the warning light E (see fig. 1) comes on; it will not go off until the temperature of all the hotplates has dropped below about 60 degrees C).

The four cooking zones are indicated by the outlines screen-printed on the hob. For good efficiency and appropriate energy consumption, only use saucepans and utensils with thick, perfectly flat bottoms (see fig. 3). The diameter of the base of the pan must be at least as large as the outline marked on the hob. If the bottom of the pan does not cover the heating area, energy will be wasted. Preferably, it should be slightly larger in diameter.

Pan bottoms and the cooking surface must be clean and dry. Otherwise heat, and thus energy, will be wasted.

Note:

- Never cook directly on the hotplates.
- To save time, cooking with the hotplates may be started at full heat (knob on 6), turning down to the ideal temperature once the contents of the pan have heated up.
- All the hotplates are equipped with a temperature limiter which prevents them from overheating, even if a hotplate is operated at the highest setting with no pan, or if pans with uneven bottoms are used.

The table below will serve as a guide, bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

Knob setting	Cooking process
1 - 2	Keeping foods warm, bechamel sauce, custard
2 - 3	Reheating foods
3 - 4	Pasta, vegetable soups, ragout
4 - 5	Boiling, roasting
5 - 6	Steamed vegetables, steaks, fish
6	Grilling, omelettes, lamb chops

CAUTION

- Do not look directly at the halogen hotplates while they are on, as the light emitted from the hotplates may be harmful to your eyes.
- The ceramic glass surface is very tough but it is not shatterproof and it may not be used to place objects upon it.
- It may be damaged if struck violently by sharp or very hard objects.
- If breakages, crazing or cracks appear on its surface, stop using it and contact the after-sales service immediately.
- Do not place aluminium foil or plastic film wrappings on the hob while it is still hot.
- Soon after installation, the hob may give off a burnt smell; this will disappear after the first few times it is used.




IMPORTANT:

Because of their height, children may fail to see the residual heat warning light. Take care that they do not touch the hob, even if the heating elements are switched off.

STATIC ELECTRIC OVEN

There is a single control knob for the oven or grill.

Starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:





-  symbol: oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- Setting from 60 to 250°C: oven heat settings, with thermostat control.
-  symbol: grill on (in roof of oven)
-  symbol: rotisserie start with grill on.

Turn the knob anti-clockwise to return to the 0 (off) position.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped. Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

STATIC ELECTRIC OVEN " 4 New "

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:

- symbol : oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol : slow cooking using the bottom element; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.
- symbol : conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol : grill on.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped. Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE IN FOUR ÉLECTRIQUE

- switch on the heating element;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

N.B.: the first time the grill is used smoke will come out of the oven. Before inserting foods for cooking, wait until any oil residues have completely burnt away.


IMPORTANT: accessible parts may be hot when the grill is in use! Keep children well away.

The table below will serve as a guide.

Food to be grilled	Time (minutes)	
	1st side	2nd side
Thin pieces of meat	6	4
Fairly thick pieces of meat	8	5
Thin fish or fish without scale	10	8
Fairly thick fish	15	12
Sausages	12	10
Toasted sandwiches	5	2
Small poultry	20	15

ATTENTION - Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », commandés par deux manettes séparée (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette. Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 200°C.

HOW TO USE THE ROTISSERIE (Fig. 4)


- switch on the grill element;
- impale the meat for cooking on the spit and fix it in the centre of the two forks;
- insert the end of the spit into the motor drive socket;
- remove the handle from the spit;
- place the drip tray on the bottom runner of the oven;
- gently close the oven door;
- start the rotisserie motor by turning the knob to the symbol ;
- baste the meat from time to time. When cooked, screw the handle onto the spit and remove from the motor drive socket.

USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK) (fig. 5)

This allows the cooking time to be programmed. Operation:

- Move the knob to the desired cooking time (120 mins max.).

- Choose the temperature using the thermostat knob and move the selector knob to the required cooking method.
- When the programming knob is at the 0 position the oven will switch itself off. This is automatic.
- Move the thermostat knob back to symbol ●.
- Move the selector knob to symbol 0.

N.B. If the timer is not used, the oven programming knob is to be set to the manual position .

WARMING COMPARTMENT COOKERS

To open the warming compartment, open the flap door with one hand (see fig. 6).

To close the warming compartment, simply press the flap door back into place.

FOR COOKERS WITH SELF-CLEANING OVEN

The two side walls and the back are coated with a catalytic self-cleaning enamel.

Every 10-15 times it is used, leave the oven empty at full heat. The time required for cleaning depends on the condition of the oven. Some splashes tend to set hard and may clog the pores of the special coating, preventing oxidation and eliminating its self-cleaning properties. In this case, as soon as the oven has completely cooled apply very hot water to soften the deposits and use a soft brush, without detergent, to remove them. Then switch the oven back on at maximum heat for a few minutes.

(Important: never use metal brushes or abrasive substances).

CLEANING OF THE CERAMIC HOB

The ceramic hob is much easier to clean than a hob with conventional hotplates. Light dirt can be removed with a sheet of damp kitchen paper.

To remove tougher dirt, use the same cleaning methods as for glass, with specific detergents. If a pan boils over onto the hob, use a spatula to remove the deposit formed.

Sugar or syrup must be removed immediately before it forms caramel on the glass. Any residues of aluminium foil or plastic film wrappings accidentally placed on the hob while it is still hot must also be removed at once. Water marks and traces of scale can be removed with white wine vinegar. Always remember to rinse and dry the surface with kitchen paper after use. Never use abrasive or corrosive detergents, such as oven sprays, degreasers, rust-removers, powder polishing detergents or abrasive sponges. Do not allow grains of sand to be left on the hob when cleaning vegetables, for example, as they may scratch the surface. Do not slide pans with rough bottoms over the hob; they may mark or even scratch the glass.

USING OVEN ACCESSORIES

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip tray is only there to collect any juice from foods and must never be used as a cooking surface.

GENERAL PRECAUTIONS

- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
- Never use the warming compartment for storing inflammable liquids or items which do not withstand heat, such as wood, paper, aerosol cans, matches, etc.
- Wash enamelled or chrome-plated parts with soapy lukewarm water or non-abrasive detergents
- Never use abrasives to clean enamelled or chrome-plated parts.
- This appliance may only be used for cooking. Any other use (e.g. heating rooms, etc.) must be considered improper and thus hazardous.

A number of fundamental precautions must be complied with when using household electrical appliances. In particular:

- The ceramic-glass hob has good mechanical strength and thus withstands small accidental knocks. If the knob is broken or cracked by a knock, do not use the appliance, disconnect the power supply and contact your dealer.

Advice in case of malfunctions

Before contacting your After-Sales Service, check that:

- the plug is fitted properly into the mains socket;
- the master pilot is on.

If the problem persists, consult a qualified, authorised technician capable of repairing the fault.

If the oven light does not work, proceed as follows:

- Disconnect the power supply. Remove the protective glass on the back of the oven and replace the bulb.

No liability is accepted for injury or damage caused by poor installation or improper use of the cooker.

EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE): INFORMATION FOR THE CONSUMER



Fig. A

This information is strictly addressed to those who have a product showing the symbol below (Fig.A). This symbol is indicated on the technical data sticker (rating label) placed on the product itself.

This symbol indicates that the appliance is considered as Waste Electrical and Electronic Equipment and complies with the European directive 2002/96/EC (WEEE). Therefore this product is not to be treated as household waste. Instead it shall be handed

over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment or it can be handed back to the retailer when you want to purchase a new equivalent product. The consumer is responsible for a correct disposal of the product towards an appropriate collection point. Otherwise the consumer can be exposed to a penalty sanction by laws in force for waste disposal. Appropriate separate waste collection followed by recycling the product, the treatment and compatible environmental disposal contributes to avoid negative effects towards the environment and health and helps to recycle material which the product is composed of. For more detailed information regarding the available waste collection systems of this product please contact your local city office or contact the retailer where the product was purchased. The manufacturers and importers will obey to their responsibility for recycling, treatment and compatible environmental disposal by participating directly and through a joint cooperative system.

EUROPEAN REGULATION NO 1935/2004 – MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD. NOTICE TO USERS.



The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004.

Inside the oven chamber, food might come into contact with oven shelves, dripping pans, pastry trays, oven door glazing, rubber gaskets, rotisserie spits, and the sides of the oven itself.

On the hob, contact is possible with pan stands, burners and the hob skin.

In the food-warmer, contact may occur with the sides of the compartment.

Dados técnicos e características	18
Instalação	19
Localização	19
Ligação eléctrica	19
Para o usuário	20 - 24
Utilização da placa de cozedura com vidro cerâmico	20
Utilização do forno eléctrico estático	21
Utilização do forno eléctrico estático " 4 New"	21
Utilização do grelhador eléctrico	21
Uso do espeto	22
Utilização do programador de comando único de final de cozedura.....	22
Compartimento de aquecimento de pratos	22
Utilização do forno auto-limpante ..	22
Limpeza placa de cozedura com vidro cerâmico	23
Utilização acessórios del forno.....	23
Conselhos e recomendações.....	23
Directiva 2002/96/CE (RAEE)	24
Regulamento Europeu nº 1935/2004.	24
Figuras.....	33 - 34

- A nossa empresa, ao agradecê-lo por ter escolhido um dos nossos produtos de alta qualidade, quer que V.Exa. obtenha deste aparelho o melhor rendimento, justamente desejado no momento da compra do mesmo. Com esta finalidade, convidamo-lo a seguir atentamente as instruções contidas neste manual. Obviamente, só considere os parágrafos que se referirem aos acessórios e instrumentos presentes no seu aparelho. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou pela utilização incorrecta do aparelho.
- Com o objectivo de produzir aparelhos cada vez mais evoluídos, e/ou a fim de melhorar a qualidade do produto, a nossa empresa reserva-se o direito de efectuar as modificações que julgar necessárias, que não prejudiquem os usuários, sem aviso prévio.
- Para eventuais pedidos de peças sobressalentes, indique ao seu revendedor o número de modelo e o número de matrícula do seu aparelho. Estes dados estão indicados na placa de matrícula, a qual está situada dentro do compartimento de aquecimento de pratos (se existir) ou na parte traseira do fogão.
- ESTE APARELHO ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS DIRECTIVAS:
 - CEE 73/23 e 93/68
 - CEE 89/336 (Interferências de rádio)
 - REGULAMENTO EUROPEU nº 1935/2004 (materiais em contacto com alimento)
 - CEE 40/2002
 - CEE 92/75
 - 2002/96/CE (RAEE)

INTRODUÇÃO

- Só consulte os parágrafos deste manual que se referirem aos acessórios presentes no seu fogão.

Dimensões externas nominais	Fogões	
	50x50	60x60
Altura do plano de trabalho	cm 85	cm 85
Profundidade com a porta fechada	cm 50	cm 60
Profundidade com a porta aberta	cm 96	cm 104
Largura	cm 50	cm 60

Dimensões úteis	Forno 50x50	Forno 60x60
Largura	cm 39,5	cm 45,0
Profundidade	cm 42,0	cm 47,0
Altura	cm 31,5	cm 34,0
Volume	l. 52	l. 72

Classe 1 ou 2.1
Fogões do tipo "X"

DISCOS ELÉCTRICOS

Ø 145 mm 1,2 kW - Disco Normal
Ø 180 mm 1,7 kW - Disco Normal
Ø 195 mm 1,9 kW - Disco Normal

POTÊNCIA FORNO ELÉCTRICO 50x50

	base	tecto	total
forno estático	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
grelhador			2,0 kW

POTÊNCIA FORNO ELÉCTRICO 60x60

	base	tecto	total
forno estático	1,7 kW	0,8 kW	2,5 kW
grelhador			2,0 kW

DISPOSITIVOS FORNECIDOS COM OS FOGÕES

Dependendo do modelo, os fogões podem possuir:

- Paredes do forno com esmalte auto-limpante
- Iluminação eléctrica no forno
- Espeto
- Programador de final de cozedura de comando único

Para a DISPOSIÇÃO DOS DISCOS NO PLANO, veja os modelos representados na figura 1 no final do manual.

Para o ESQUEMA ELÉCTRICO, veja a figura 2 no final do manual.

A potência eléctrica está indicada na placa de matrícula. A placa está colocada no compartimento de aquecimento de pratos (se existir) ou na parte traseira do fogão.

Informações úteis para o consumo energético de fornos eléctricos.

Estas informações completam e enriquecem as fornecidas na ficha técnica (autocolante) juntamente com o manual de instruções.

	50x60 Estático
Marca UE de qualidade ecológica	No
Tempo em minutos empregado para a cozedura, carga normal, forno estático.	53,4
Tempo em minutos empregado para a cozedura, carga normal, forno ventilado.	...
Consumo na posição de stand-by em Watts.	...
Área útil da superfície de cozedura da pingadeira em cm ²	1156

INSTALAÇÃO

A instalação deve ser feita por um técnico qualificado, que deverá respeitar as normas de instalação vigentes.

LOCALIZAÇÃO

Aconselha-se a leitura atenta destas instruções de uso, pois estas contêm informações importantes que garantem a segurança da instalação. Conserve estas instruções com cuidado.

Após ter retirado a embalagem, verifique se o aparelho não sofreu danos:

- nomeadamente, a placa de cozedura de vidro cerâmico não deve apresentar pontos quebrados nem rachas.

Não deixe os componentes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, etc.) ao alcance de crianças, pois estes materiais representam uma fonte potencial de perigo.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser feita por um electricista profissional para que as precauções de segurança necessárias sejam respeitadas.

Antes de efectuar a ligação à rede eléctrica, certifique-se de que:

- a tensão da rede corresponda à tensão indicada na placa de matrícula;
- A rede eléctrica à qual o aparelho será ligado deve ter uma potência suficiente em relação à potência máxima absorvida pelo aparelho, a qual está indicada na chapa de identificação do mesmo.
- a tomada de ligação à terra seja eficiente.

Se a tomada não for facilmente acessível, o instalador deverá providenciar a colocação de um interruptor omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.

Se o cabo de alimentação do aparelho não possuir a ficha de ligação, a ficha a utilizar é a de tipo normalizado. Considere que:

- o cabo verde-amarelo deve ser utilizado para a ligação à instalação de terra;

- o cabo azul deve ser utilizado para o neutro;

- o cabo castanho para a fase;

- o cabo não deve entrar em contacto com paredes cuja temperatura alcance valores superiores a 75°C;

- em caso de substituição do cabo, utilize um cabo tipo H05RR-F ou H05V2V2-F com secção adequada (ver esquemas na fig.2);

- caso o aparelho tenha sido fornecido sem o cabo de alimentação, utilize um cabo tipo H05RR-F ou H05V2V2-F com secção adequada (ver esquemas na fig.2).

Para fazer a ligação do fogão à rede eléctrica:

- desmonte a cobertura de protecção traseira;

- ligue o cabo de alimentação na bateria de bornes seguindo os esquemas da fig. 2;

- utilize um grampo apropriado para fixar o cabo;

- torne a montar a cobertura de protecção.

IMPORTANTE: o fabricante declina qualquer responsabilidade por danos provocados pelo não cumprimento das regulamentações e das normas em vigor. Aconselha-se a verificar se a ligação à instalação de terra do aparelho foi feita de maneira correcta (ver esquemas na fig.2 no final do manual).

RECOMENDAÇÕES

- Qualquer intervenção técnica no fogão deve ser feita com a ficha desligada da tomada eléctrica.

COMO UTILIZAR O FOGÃO

PLACA DE COZEDURA COM VIDRO CERÂMICO

A potência dos discos é controlada por um dispositivo sequencial que garante uma regulação excelente da temperatura de cozedura. As várias intensidades de calor são graduadas de 1 a 6. Para colocar o manípulo na posição desejada, rode-o para a direita ou para a esquerda.

Quando um dos discos estiver quente, a lâmpada piloto E (ver fig. 1) acende, permanecendo nesta situação enquanto a temperatura das zonas de cozedura for superior a cerca de 60°C.

As quatro zonas de cozedura são delimitadas por contornos serigrafados no plano. Para obter um bom rendimento e um consumo de energia proporcional, é indispensável utilizar somente caçarolas e recipientes com fundo espesso e perfeitamente plano (ver fig. 5). O diâmetro do fundo do recipiente deve ser pelo menos igual ao contorno do disco desenhado no plano. Se o fundo do recipiente não cobrir a zona de aquecimento, teremos um desperdício de energia. Melhor ainda se o diâmetro do fundo for um pouco maior da zona de cozedura.

O fundo dos recipientes e o plano de cozedura devem estar limpos e secos. O não cumprimento destes conselhos causaria uma perda de calor e, portanto, de energia.

NOTA:

- A cozedura nunca deve ser feita directamente sobre os discos.
- Para ganhar um pouco de tempo com os discos radiantes, é possível iniciar a cozedura na posição 6 e, sucessivamente, colocar o manípulo na posição escolhida para a preparação do alimento.
- Todos os discos estão equipados com um limitador de temperatura que impede o seu aquecimento excessivo, mesmo no caso de funcionamento de um disco à potência máxima sem estar coberto pela caçarola ou se o fundo do recipiente utilizado não

for perfeitamente plano.

Como exemplo, consulte a tabela a seguir lembrando-se, todavia, que é possível ter variações em função da qualidade e da quantidade dos alimentos colocados no forno e do gosto de cada um.

Posição manípulo	Tipo de cozedura
1 - 2	Mantém o calor dos alimentos, molho bechamel, creme
2 - 3	Aquecimento de alimentos
3 - 4	Massa, sopas de verdura, molho de tomate com carne
4 - 5	Ebulição, assados
5 - 6	Verduras a vapor, bifes, peixe
6	Grelhados, fritadas, costeleta de carneiro

ATENÇÃO

- Não fixe os discos com lâmpada halógena durante o seu funcionamento, porque que a luz emitida por estes podem causar lesões aos olhos.
- A superfície de vidro cerâmica é muito resistente, mas não é infrangível, não devendo ser utilizada para o depósito de nenhum material.
- O choque violento com objectos com pontas ou muito duros pode danificar a superfície.
- Se perceber partes quebradas, rachas ou fendas na superfície de vidro cerâmico, aconselha-se a não utilizar o aparelho, desligar a alimentação eléctrica e contactar o serviço de assistência de imediato.
- Folhas de papel alumínio e recipientes de plástico não devem ser colocados sobre as superfícies quentes.
- Durante o primeiro período de utilização, é possível que o disco libere um cheiro de queimado. Este odor desaparecerá após algumas utilizações do disco.

IMPORTANTE:




Por não serem altas, as crianças podem não ver a lâmpada piloto que indica a presença de calor. Portanto, é preciso tomar cuidado

para que não toquem os discos, mesmo se as resistências estiverem desligadas.

FORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

Para acender o forno ou o grelhador, utiliza-se um único manípulo.

A partir da posição 0 (desligado), girando o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio, estão as seguintes posições:

- Símbolo  : acendimento da lâmpada do forno (que permanece sempre acesa, mesmo com o índice do manípulo em todas as outras posições).
- Posições de 60 a 250°C: aquecimento ascendente do forno com regulação por termóstato.
- Símbolo  : acendimento do grelhador (no tecto do forno).
- Símbolo  : funcionamento do espeto com o grelhador aceso.




Para recolocar o índice do manípulo na posição 0 (desligado), é preciso girar o manípulo no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

NOTA - A lâmpada piloto amarela acende-se com o funcionamento do termóstato.


Antes de introduzir os alimentos no forno, deixe que este se aqueça durante pelo menos 10 minutos.

FORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO "4 New"

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo  : acendimento da lâmpada do forno (que permanece sempre acesa, mesmo com o indicador do manípulo em todas as outras posições).
- símbolo  : cozedura lenta com forno ventilado, egula-se a temperatura do forno com o manípulo do termóstato.
- símbolo  : cozedura convencional do forno "estático", regula-se a temperatura

do forno com o manípulo do termóstato.

- símbolo  : acendimento do grelhador.
- NOTA** - A lâmpada piloto amarela acende-se com o funcionamento do termóstato. Antes de introduzir os alimentos no forno, deixe que este se aqueça durante pelo menos 10 minutos.

COMO USAR O GRIIL ELÉCTRICO COM O FORNO ELÉCTRICO

- ligue a resistência;
- coloque o alimento sobre a grelha;
- introduza o conjunto no forno colocando-o no degrau mais alto do forno;
- coloque a pingadeira no degrau inferior;
- feche a porta com cuidado ;
- depois de alguns minutos, vire o alimento para expor o outro lado aos raios infravermelhos; (o tempo de exposição depende do tipo de alimento e do gosto pessoal de cada um).

NOTA: a primeira vez que utilizar o grelhador, poderá notar uma saída de fumaça pelo forno. Antes de introduzir o alimento no forno, espere que os eventuais resíduos de óleo tenham queimado completamente.


ATENÇÃO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do grelhador! Mantenha as crianças afastadas.

Como exemplo, consulte o quadro "Alimentos a grelhar".

Alimento a grelhar	Tempo (minutos)	
	1º lado	2º lado
Carnes baixas ou em fatias	6	4
Carnes moderadamente altas	8	5
Peixes finos e sem escamas	10	8
Peixes moderadamente volumosos	15	12
Linguças	12	10
Sandes	5	2
Pequenas aves	20	15

ATENÇÃO: Só nos modelos com "Forno Eléctrico" comandados por dois botões separados (selector - termóstato), pode-se grelhar com a porta fechada, sem utilizar a protecção para a botões. Para grelhar com a porta fechada, não devem ser ultrapassadas temperaturas superiores a 200°C.

COMO UTILIZAR O ESPETO (Fig.4)

- ligue a resistência eléctrica do grelhador;
- enfie a carne no espeto, prendendo-a com os dois garfos grandes;
- enfie a ponta do espeto no cubo do motor;
- retire o pegador do espeto;
- coloque a pingadeira no degrau mais baixo do forno;
- feche a porta com cuidado;
- ligue o motor do espeto colocando o manípulo no símbolo ;
- unte a carne de vez em quando. No final da cozedura, atarraxe o pegador no espeto e desenfie o conjunto do cubo do motor.


USO DO PROGRAMADOR DE COMANDO ÚNICO DE FINAL DE COZEDURA (SEM RELÓGIO) (fig. 5)

O programador de comando único de final de cozedura permite a programação do tempo de cozedura.

Funcionamento:

- Pôr o índice do manípulo em correspondência do tempo de cozedura desejado (120 minutos no máximo).
- Escolher a temperatura com o manípulo do termóstato e pôr o índice do manípulo do selector em correspondência do tipo de cozedura escolhido.
- Quando o índice do manípulo do programador indicará 0 a cozedura terá acabado. A interrupção da cozedura é automática.
- Pôr novamente o índice do manípulo do termóstato no símbolo ●.
- Pôr novamente o índice do manípulo do selector no símbolo 0.

N.B.: Não desejando utilizar a programação, o forno funciona somente se o índice do

manípulo do programador está na posição manual .

COMPARTIMENTO DE AQUECIMENTO DE PRATOS (FOGÕES 50x50)

Para abrir o compartimento destinado ao aquecimento de pratos, levante a porta rebatível com uma mão (ver. fig. 6).

Para fechar o compartimento basta empurrar a porta rebatível para o respectivo alojamento.

PARA OS FOGÕES COM FORNO AUTO-LIMPANTE

As duas paredes laterais e a parede frontal são revestidas com um esmalte auto-limpante com acção catalítica.

A cada 10 - 15 vezes que utilizar o forno, deixe-o funcionar vazio e à potência máxima. O tempo necessário para esta operação depende do estado de conservação do forno. Alguns respingos da cozedura tendem a endurecer e tornar o revestimento do forno inoperante, pois os poros do esmalte ficam obstruídos impedindo a oxidação. Portanto, assim que o forno estiver completamente frio, amoleça a crosta com água muito quente e uma escova macia, sem usar detergente. Torne a ligar o forno ao máximo deixando-o funcionar durante alguns minutos. (Importante: nunca utilize produtos abrasivos nem escovas metálicas).

LIMPEZA PLACA DE COZEDURA COM VIDRO CERÂMICO

A forma chata do plano de vidro cerâmico facilita muito a sua limpeza em relação às placas de cozedura com discos eléctricos tradicionais. Para remover a sujidade leve e não endurecida, utilize uma folha de papel húmido. Para remover a sujidade mais resistente, é possível utilizar os mesmos métodos de limpeza normalmente adoptados para os vidros e, portanto, produtos de limpeza específicos. Se o conteúdo da caçarola cair no plano, remova o depósito formado utilizando uma espátula. No caso de derra-

mamento de açúcar ou de xarope, é preciso limpar o plano de imediato, antes que estes produtos fiquem caramelizados no vidro. Da mesma maneira, também é preciso remover de imediato qualquer resíduo de papel de alumínio ou de materiais plásticos deixado por objectos indevidamente apoiados na zona de cozedura ainda quente. As manchas de água e os traços de calcário podem ser removidos com vinagre de vinho branco. Não se esqueça de enxaguar a superfície com papel absorvente após a sua utilização. Nunca utilize detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para limpeza de fornos, removedores de gordura, produtos para a remoção de ferrugem, detergentes em pó e esponjas abrasivas. Evite o depósito de grãos de areia, por exemplo quando descascar as verduras, pois estes poderiam riscar a superfície dos discos. Evite arrastar as caçarolas com fundo áspero para não marcar ou até mesmo arranhar o vidro.

UTILIZAÇÃO ACESSÓRIOS DO FORNO

- A grelha do forno serve para sustentar os tabuleiros que contêm os doces e os assados ou directamente as carnes assadas com o grelhador.
- A pingadeira serve exclusivamente para recolher o molho que cai das carnes. Nunca deve ser usada como tabuleiro para a cozedura dos alimentos.

CONSELHOS E RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Qualquer intervenção técnica no forno ou onde houver a possibilidade de acesso a partes submetidas a tensão, deve ser feita com a ficha desligada da tomada eléctrica.
- Não utilize o compartimento de aquecimento de pratos para guardar líquidos inflamáveis ou objectos sensíveis ao calor, tais como madeira, papel, frascos de produtos sob pressão, fósforos, etc.
- As partes esmaltadas ou cromadas devem ser lavadas com água morna e sabão ou

com detergentes não abrasivos.

- Não use produtos abrasivos para limpar as partes esmaltadas ou cromadas.
- Este aparelho pode ser utilizado somente para a cozedura de alimentos. Qualquer outro tipo de emprego (por exemplo, para o aquecimento de ambientes, etc.) deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.

A utilização de aparelhos electrodomésticos exige a observação de algumas normas fundamentais. Nomeadamente:

- A placa de cozedura de vidro cerâmico apresenta uma boa resistência mecânica, suportando pequenos choques acidentais. Se após um choque a placa apresentar partes quebradas ou rachas, aconselha-se a não utilizar o aparelho, desligar a alimentação eléctrica e contactar o revendedor.

Conselhos em caso de anomalias

Antes de contactar o Serviço de Assistência de sua confiança, verifique se:

- a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente
- a lâmpada piloto geral de funcionamento está acesa.

Se o problema continuar, consulte um técnico qualificado e autorizado que seja capaz de reparar o defeito.

Se a luz do forno não funcionar, siga estas instruções:

- desligue a ficha da tomada de corrente eléctrica. Retire o vidro de protecção situado na parte traseira do forno e substitua a lâmpada interna.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a objectos ou a pessoas causados por uma instalação inadequada ou por uma utilização incorrecta do fogão.

DIRECTIVA 2002/96/CE (RAEE): INFORMAÇÕES AOS UTILIZADORES**Fig. A**

Esta nota informativa é dirigida exclusivamente aos proprietários de aparelhos que têm o símbolo (Fig. A) representado na etiqueta adesiva dos dados técnicos aplicada no próprio produto (etiqueta com número de série):

Este símbolo indica que o produto está classificado, segundo as normas vigentes, como equipamento eléctrico ou electrónico e que cumpre com o disposto na Directiva 2002/96/CE (RAEE). Como tal, no final da sua vida útil terá obrigatoriamente de ser tratado separadamente do lixo doméstico, entregando-o gratuitamente num centro de recolha selectiva de equipamentos eléctricos e electrónicos ou devolvendo-o ao revendedor na altura de aquisição de um equipamento equivalente novo.

O utilizador é responsável pela entrega efectiva do aparelho em estruturas de recolha selectiva próprias no fim do seu tempo de vida útil, sob pena de sanção. As sanções a aplicar são as contempladas na legislação sobre eliminação de lixo em vigor.

A recolha selectiva apropriada para o encaminhamento posterior do aparelho para reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível, contribui para evitar os efeitos negativos possíveis sobre o meio ambiente e para a saúde e favorece a reciclagem dos materiais componentes do produto.

Para mais informações sobre os sistemas de recolha disponíveis, contacte o serviço de eliminação de desperdícios local, ou a loja onde adquiriu o produto.

Fabricantes e importadores cumprem as suas responsabilidades individuais de reci-

clagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível quer directamente, quer mediante participação em sistemas .

REGULAMENTO EUROPEU n° 1935/2004 - materiais em contacto com alimentos. Informação para os utilizadores.


O símbolo representado na figura, presente na embalagem, indica que os materiais que podem entrar em contacto com os alimentos, neste aparelho, cumprem os requisitos do regulamento europeu n° 1935/2004.

No interior da cavidade do forno, os alimentos poderiam entrar em contacto com: grelhas do forno, pingadeiras, tabuleiros para pastelaria, vidro da porta do forno, borrachas de vedação, paredes do forno.

Na placa de cozinha com: grades, queimadores e própria mesa de trabalho.

Na estufa: com as paredes da própria estufa.

Características técnicas	26
Instalación	27
Ubicación.....	27
Conexión eléctrica.....	27
Para el usuario	28 - 32
Uso de la encimera vitrocerámica	28
Uso del horno eléctrico estático ...	29
Uso del horno eléctrico	
estático "4 New"	29
Uso del grill eléctrico	29
Uso del asador	30
Uso del programador	
monocomando de fin de cocción ..	30
Calentaplatos.....	30
Uso del horno autolimpiable	30
Limpieza encimera vitrocerámica .	30
Uso accesorios del horno	31
Consejos y advertencias	31
Directiva 2002/96/CE (RAEE)	31
Reglamento Europeo nº 1935/2004 .	32
Figuras.....	33 - 34

- Nuestra sociedad, además de felicitarle por la elección de uno de sus productos cualificados, desea que obtenga las mejores prestaciones del mismo, tal como usted esperaba en el momento de la compra. Con este fin, le invita a leer y seguir atentamente las instrucciones del presente manual aunque, obviamente, sólo deba tener en cuenta aquellos párrafos que tengan relación con los accesorios y equipo presentes en su electrodoméstico. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o un uso incorrecto del aparato.
- Con el fin de fabricar aparatos de vanguardia tecnológica y/o con el fin de mejorar la calidad del producto, nuestra sociedad se reserva el derecho a introducir modificaciones, incluso sin avisar, sin que ello signifique problema alguno para el usuario.
- En caso de necesitar piezas de recambio, deberá indicar a su revendedor el nº de modelo y el nº de matrícula inscritos en su placa de registro. Dicha placa está situada en el interior del calentaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.
- APARATO CONFORME A LAS DIRECTIVAS:
 - CEE 90/396
 - CEE 73/23 Y 93/68
 - CEE 89/336 (Radiorruídos)
 - REGLAMENTO EUROPEO nº 1935/2004 (materiales en contacto con alimentos)
 - CEE 40/2002
 - CEE 92/75
 - 2002/96/CE (RAEE)

ADVERTENCIA

- Del presente manual, sólo interesan los párrafos relativos a los accesorios presentes en la cocina.

Dimensiones externas nominales	Cocinas	
	50x50	60x60
Altura de la bancada	cm 85	cm 85
Profundidad con puerta cerrada	cm 50	cm 60
Profundidad con puerta abierta	cm 96	cm 104
Anchura	cm 50	cm 60

Dimensiones útiles	Horno 50x50	Horno 60x60
Anchura	cm 39,5	cm 45,0
Profundidad	cm 42,0	cm 47,0
Altura	cm 31,5	cm 34,0
Volumen	l. 52	l. 72

Cat: ver placa en cubierta;
 Clase 1 o 2.1
 Cocinas de tipo "X"

PLACAS ELÉCTRICAS

- Ø 145 1,2 kW - Placa normal
- Ø 180 1,7 kW - Placa normal
- Ø 195 1,9 kW - Placa normal

POTENCIA HORNO ELÉCTRICO 50X50

	placa	dito	total
horno estático	1,5 kW	0,7 kW	2,2 kW
grill			2,0 kW

POTENCIA HORNO ELÉCTRICO 60x60

	placa	dito	total
horno estático	1,7 kW	0,8 kW	2,5 kW
grill			2,0 kW

EQUIPAMIENTO.

Además, según los modelos, las cocinas pueden disponer de:

- Paredes del horno con esmalte autolimpiable
- Iluminación eléctrica del horno
- Asador
- Programador de fin cocción monocomando

Sobre la DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES EN LA ENCIMERA, ver los modelos representados en la figura 1 del final del manual.

Sobre el ESQUEMA ELÉCTRICO, ver la figura 2 del final del manual.

La placa de registro indica la potencia eléctrica. La placa está situada en el interior del calentaplatos (si existe) o en la parte posterior de la cocina.

En la cubierta del manual hay una copia de la placa (sólo para los productos a gas o mixtos).

Informaciones útiles para el consumo energético de hornos eléctricos.

Estas informaciones completan y enriquecen aquéllas que se entregan en la ficha técnica (stiker adhesivo) junto con el manual de instrucciones.

	Horno Estático 50x60
Marca UE de calidad ecológica .	No
Tiempo empleado para cocción carga normal estático en minutos.	53,4
Tiempo empleado para cocción carga normal ventilado en minutos.	...
Consumo posición stand-by en watts.	...
Superficie útil de la encimera bandeja grasera en cm ²	1156

INSTALACIÓN

La instalación la debe realizar personal cualificado que se deberá atener a las normas de instalación vigentes.

UBICACIÓN

Le aconsejamos que lea atentamente estas instrucciones, ya que contienen información muy importante que garantiza la seguridad de la instalación. Guarde en un lugar seguro estas instrucciones.

Después de quitar el embalaje, compruebe que el aparato no esté dañado, especialmente la encimera vitrocerámica, que no debe estar rota ni agrietada.

Mantenga fuera del alcance de los niños las bolsas de plástico, poliestireno, etc. utilizadas para el embalaje, pues suponen un peligro potencial para ellos.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

La conexión eléctrica principal debe realizarla un electricista o instalador profesional para que se respeten las precauciones necesarias.

Antes de realizar la conexión, compruebe lo siguiente:

- que la tensión de la red corresponde a la indicada en la placa de registro;
- que la toma de tierra funciona.

En caso de que no pueda acceder fácilmente a la toma de tierra, el instalador debe colocar un interruptor con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

Si el aparato está equipado con un cable sin clavija, la clavija que se debe emplear debe ser del tipo normalizado y se debe tener en cuenta que:

- el cable verde-amarillo debe conectarse a la toma de tierra;
- el cable azul para el neutro;
- el cable marrón para la fase;
- el cable no debe entrar en contacto con paredes cuya temperatura sea superior a 75°C;
- en caso de que se deba sustituir el cable, el nuevo debe ser del tipo H05RR-F o

H05V2V2-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2);

- en caso de que el aparato se entregue sin cable, utilizar uno del tipo H05RR-F o H05V2V2-F con la sección adecuada (ver esquemas de la fig. 2).

IMPORTANTE: el fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivada del incumplimiento de las instrucciones y de la normativa en vigor. Es recomendable comprobar que la toma de tierra del aparato se haya realizado correctamente (ver esquema de la fig. 2 al final del manual).

ADVERTENCIAS

- Cualquier intervención técnica en el interior de la cocina debe ir precedida de la desconexión de la clavija eléctrica.

USO DE LA COCINA

USO DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

La potencia de las placas está dosificada por un dispositivo secuencial que garantiza una excelente regulación de la temperatura de cocción.

La intensidad del calor está graduada del 1 al 6. El mando puede colocarse en la posición deseada girándolo hacia la derecha o hacia la izquierda.

Cuando una de las placas está caliente se enciende el testigo E (ver fig. 1), que sólo se apagará cuando la temperatura de todas las zonas de cocción sea inferior a 60° C.

Las cuatro zonas de cocción están delimitadas por los contornos serigrafiados sobre la encimera. Para obtener el mejor rendimiento y un consumo de energía proporcionado, es indispensable que utilice exclusivamente ollas y utensilios de fondo grueso y perfectamente plano (ver fig. 3). El diámetro del fondo del recipiente debe ser, como mínimo, igual al contorno marcado sobre la encimera. Si el fondo del recipiente no cubre la zona de calor se malgasta energía. Es mejor que el recipiente sea un poco más grande.

Tanto el fondo del recipiente como la encimera deben estar limpios y secos. La inobservancia de estos consejos comporta una pérdida de calor y, en consecuencia, también de energía.

NOTA

- No cocinar jamás directamente sobre las placas.
- Con las placas radiantes, para ganar un poco de tiempo, se puede empezar a cocinar en la posición 6, a régimen máximo, llevando después el mando a la posición seleccionada.
- Todas las placas tienen un dispositivo que limita la temperatura e impide que se recalienten las placas, incluso en caso de funcionamiento a régimen máximo sin ningún tipo de recipiente sobre la placa o si se utilizan recipientes cuyo fondo no es

completamente plano.

A título orientativo, se puede consultar el siguiente cuadro recordando que pueden haber variaciones dependiendo de la calidad y la cantidad de la comida cocinada y del gusto personal.

Posición del mando	Tipo de cocción
1 - 2	Mantenimiento del calor, besamel, crema
2 - 3	Calentamiento de los alimentos
3 - 4	Pasta, menestra de verduras, guisado
4 - 5	Ebullición, asados
5 - 6	Verduras al vapor, bistec, pescado
6	Parrilladas, frituras, costillas de cordero

ATENCIÓN:




- La superficie vitrocerámica es muy resistente pero no es irrompible, por lo que no debe depositarse nada sobre ella.
- Puede dañarse si se golpea violentamente con objetos puntiagudos o muy duros.
- Si advierte alguna grieta o fisura, le aconsejamos que apague la cocina y se ponga en contacto inmediatamente con el Servicio de Asistencia Técnica.
- No dejar papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre las superficies calientes.
- Las primeras veces, es posible que la encimera huela a quemado, pero este olor desaparecerá después de haberla utilizado varias veces.

IMPORTANTE:

Es posible que los niños, debido a su baja estatura, no puedan ver el testigo que indica que las placas todavía están calientes. No permitir que apoyen las manos sobre las placas aunque las resistencias estén apagadas.

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

El encendido del horno y del grill se realiza con un solo mando. Partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones)
- Posición de 60 a 250°C: calentamiento del horno con regulación termostática.
- Símbolo : encendido del grill (en el techo del horno)
- Símbolo : funcionamiento del asador con el grill encendido.





Para volver a colocar el mando en la posición 0 (apagado) es necesario girar el mando en sentido antihorario.

NOTA: el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose unos 10 minutos como mínimo.

HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO "4 New"

Gracias a los diferentes elementos de calor controlados por un selector y regulados por un termostato, partiendo de la posición 0 (apagado) y girando el mando en sentido horario, se encuentran las siguientes posiciones:

- símbolo : encendido de la lámpara del horno (que permanecerá encendida incluso con el mando en otras posiciones).
- símbolo : cocción lenta con horno ventilado, la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo : cocción convencional con horno "estático", la temperatura del horno se regula mediante el mando del termostato.
- símbolo : encendido del grill.

NOTA: el piloto amarillo se enciende dependiendo del termostato.

Antes de introducir los alimentos que se van a cocinar, hay que dejar el horno calentándose

dose unos 10 minutos como mínimo.

USO DEL GRILL ELÉCTRICO CON HORNO ELÉCTRICO

- poner en marcha la resistencia;
- colocar la comida en la rejilla;
- ponerlo todo en el nivel más alto del horno;
- colocar la bandeja grasera en el nivel inferior;
- cerrar con suavidad la puerta ;
- tras algunos minutos, girar la comida para exponer el otro lado a los rayos infrarrojos (el tiempo de exposición depende del tipo de alimento y del gusto personal del usuario).

NOTA: cuando se use por primera vez el grill, puede salir humo del horno. Antes de meter los alimentos, espere un poco a que los eventuales residuos oleosos se hayan quemado del todo.

ATENCIÓN: las partes accesibles pueden calentarse cuando funcione el grill. No deje que se acerquen los niños.

A título orientativo, se puede consultar el siguiente cuadro" Alimentos que usan el grill".


Alimentos que usan el grill	Tiempo (minutos)	
	un lado	otro lado
Carnes finas	6	4
Carnes moderadamente gruesas	8	5
Pescados finos o sin escamas	10	8
Pescados moderadamente voluminosos	15	12
Embutidos	12	10
Tostadas	5	2
Volatería pequeña	20	15

ATENCIÓN - Sólo para los modelos con "Horno Eléctrico" controlados por dos mandos separados (selector - termostato) se puede usar la parilla con la puerta cerrada, sin usar la protección

del mando.


Para parrilladas con puerta cerrada no se deben superar los 200°C. de temperatura.

USO DEL ASADOR (Fig. 4)

- poner en funcionamiento la resistencia del grill;
- colocar la carne en el pincho del asador y fijarla en el centro con dos trinchantes;
- colocar la punta del asador en el travesaño del motor;
- quitar la empuñadura del asador;
- colocar la bandeja grasera en el nivel más bajo del horno;
- cerrar la puerta con suavidad ;
- poner en marcha el motor colocando el mando en el símbolo ;
- engrasar la carne cada tanto. Una vez se ha terminado de asar, fijar la empuñadura a la punta del asador y sacarlo todo.

USO DEL PROGRAMADOR DE FIN DE COCCIÓN MONOCOMANDO (SIN RELOJ) (fig. 5)

Permite programar la duración de la cocción. Funcionamiento:

- Colocar el mando en el tiempo de cocción deseado (120 min. como máximo).
- Elegir la temperatura mediante el mando del termostato y colocar el mando del selector en el tipo de cocción deseado.
- Cuando el mando del programador llegue al símbolo 0, la cocción habrá terminado. La interrupción de la cocción es automática.
- Colocar el mando del termostato en el símbolo ●.
- Colocar el mando del selector en el símbolo .

N.B.: En caso de que no se utilice la programación, el horno funciona solamente cuando el mando del programador está en posición manual.

CALIENTAPLATOS (COCINAS 50x50)

Para abrir el calentaplatos empujar la tapa

hacia arriba con una mano (ver fig. 6).

Para cerrarlo es suficiente volver a empujar la tapa hacia atrás.

PARA COCINAS CON HORNO AUTOLIMPIABLE

Las dos paredes laterales y la frontal están revestidas de esmalte autolimpiable con acción catalítica.

Cada 10-15 usos, se dejará funcionar con el horno vacío y a la potencia máxima. El tiempo necesario para realizar esa operación depende del estado de conservación del horno en sí. Algunos residuos pueden endurecerse e inhabilitar el revestimiento. De hecho, obturan los poros del esmalte especial y ya no se produce la oxidación. En ese caso, es necesario dejar enfriar el horno, ablandar los restos con agua muy caliente y un cepillo blando, sin usar detergente y encender de nuevo el horno al máximo durante algunos minutos.

(Importante: no usar nunca abrasivos o cepillos metálicos).

LIMPIEZA ENCIMERA VITROCERÁMICA

La forma plana de la encimera vitrocerámica facilita enormemente la limpieza respecto a las encimeras de placas tradicionales. La suciedad ligera que no está incrustada, se quita con una hoja de papel húmedo. Para quitar la suciedad más resistente, utilizar los métodos tradicionales para limpiar cristales y productos específicos. Si el contenido del recipiente se derrama sobre la encimera, quitar el depósito que se forma con una espátula. Si se vierte azúcar o jarabe, quitarlo inmediatamente antes de que se caramelicen sobre el vidrio. Eliminar también inmediatamente los restos de aluminio o de plástico que pueden quedar depositados a consecuencia de dejar sobre las placas todavía calientes objetos de plástico o papel de aluminio. Puede eliminar los restos de cal y el halo de agua que puede formarse sobre la encimera, con vinagre de vino blanco.

Acuérdese de enjuagar y secar la superficie

con papel absorbente después de utilizarla. No utilizar en ningún caso detergentes abrasivos o corrosivos, como pulverizadores para hornos, desengrasadores, productos para eliminar el óxido de hierro, detergentes en polvo o esponjas abrasivas. Procurar que no caigan granitos de arena, al pelar verduras por ejemplo, ya que podrían rayar la superficie. No arrastrar recipientes de fondo áspero que podrían dejar marcas en el vidrio e incluso rayarlo.

USO ACCESORIOS DEL HORNO

- La rejilla del horno sirve para colocar bandejas normales para dulces, asados o directamente las carnes que se hacen al grill.
- La bandeja grasera sirve únicamente para recoger las grasas que rezuman de la comida.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

- Cualquier manipulación al interior del horno o donde se pueda acceder a partes sometidas a tensión debe ir precedida de la desconexión de la corriente eléctrica.
- No utilizar el espacio calentaplatos para dejar líquidos inflamables u objetos que se resientan del calor como la madera, el papel, los envases a presión, mecheros, etc.
- Las partes esmaltadas o cromadas se lavan con agua tibia con jabón o condetergentes no abrasivos.
- No usar abrasivos para limpiar las partes esmaltadas o cromadas.
- Este aparato solamente puede utilizarse para cocinar. Cualquier otro uso que pudiera hacerse del mismo (por ejemplo para caldear ambientes, etc.) es impropio y peligroso.
- No levantar nunca la cocina sujetándola por la manilla de la puerta del horno.

Para utilizar electrodomésticos deben respetarse algunas normas fundamentales. Especialmente:

- la encimera vitrocerámica tiene una buena

resistencia mecánica y soporta pequeños golpes accidentales. Si después de un golpe se advierten fisuras o grietas en la encimera, le aconsejamos que no utilizarla, desenchufar la conexión eléctrica y ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Consejos en casos de avería

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia, comprobar que:

- el enchufe esté colocado correctamente en la toma de corriente
- el testigo general de funcionamiento esté encendido.

Si el problema continúa, llamar a un técnico cualificado y autorizado que pueda reparar la avería.

Si la luz del horno no funciona:

- quitar la conexión de la alimentación eléctrica. Sacar el vidrio de protección que se encuentra en el interior del horno, al fondo, y sustituir la bombilla.

Se declina cualquier responsabilidad por daños a cosas o personas derivados de una mala instalación o de un uso incorrecto de la cocina.

DIRECTIVA 2002/96/CE (RAEE): INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



Fig. A

Esta información le será útil al usuario sólo en caso de que el símbolo ilustrado en la (Fig. A) figure en la etiqueta adhesiva aplicada al producto (etiqueta de matrícula) en la que rezan los datos específicos del propio producto:

Este símbolo indica que el artículo está catalogado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico y resulta conforme con la Directiva EU 2002/96/CE

(RAEE), por lo que, al término de su vida útil, obligatoriamente, deberá ser tratado por separado de los residuos domésticos y ser depositado gratuitamente en un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos o bien devuelto al revendedor al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente.

El usuario será responsable de la entrega del aparato al final de su vida útil a los centros de recogida correspondientes, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de eliminación de residuos.

La adecuada recogida selectiva para la posterior destinación del aparato en desuso al reciclado, tratamiento y eliminación compatible con el respeto al medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece el reciclado de los materiales que componen el producto.

Para más información acerca de los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda en la que se haya efectuado la adquisición.

Los productores y los importadores cumplen con sus responsabilidades en relación con el reciclado, el tratamiento y la eliminación compatibles con el medio ambiente tanto directamente como participando en un sistema colectivo.

REGLAMENTO EUROPEO n° 1935/2004 - materiales en contacto con alimentos. Información para los usuarios.



El símbolo reproducido en la figura, presente en el envase, indica que los materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos, en este producto, resultan conformes con lo dispuesto en el reglamento europeo n° 1935/2004.

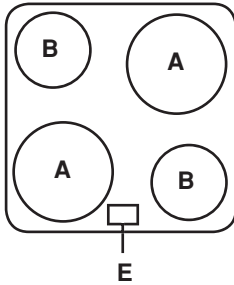
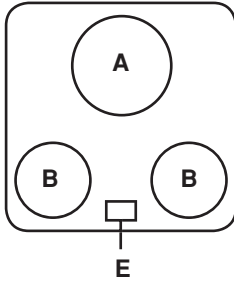
En el interior del horno los alimentos podrían

entrar en contacto con: las rejillas del horno, bandejas graseras, planchas de pastelería, el cristal de la puerta del horno, las juntas de goma, asadores y las paredes del horno.

En la cocina con: rejillas, quemadores y la propia encimera.

En el compartimiento calentaplatos, con las propias paredes.

Figures/Figures/Figuras/Figuras



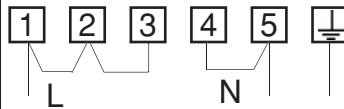
- A = HOTPLATE \varnothing 145
 = PLAQUE \varnothing 145
 = DISCO \varnothing 145
 = PLACA \varnothing 145
- B = HOTPLATE \varnothing 180
 = PLAQUE \varnothing 180
 = DISCO \varnothing 180
 = PLACA \varnothing 180
- C = HOTPLATE \varnothing 195
 = PLAQUE \varnothing 195
 = DISCO \varnothing 195
 = PLACA \varnothing 195

- E = VOYANT CHALEUR RESIDUELLE
 = RESIDUAL HEAT WARNING LIGHT
 = TESTWÄRMEANZEIGE
 = CONTROLELAMPJE RESTWARMTE

①

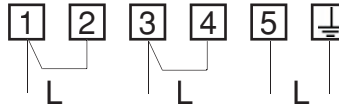
CONNECTION DIAGRAM 60x60 SCHEMA DES BRANCHEMENTS 60x60 ESQUEMA DE LIGAÇÃO 60x60 QUADRO DE CONEXIONES 60x60

230 V BIFASICO / BIPHASE / BIFÁSICO / TWO-PHASE
 400 V MONOFASICO + NEUTRO / MONOPHASE + NEUTRE /
 MONOFÁSICO + NEUTRO / SINGLE-PHASE + NEUTRAL



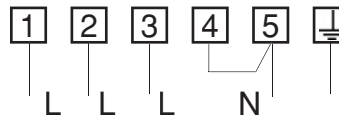
Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge
 3x6 mm²

230 V TRIFASICO / TRIPHASE / TRIFÁSICO / THREE-PHASE



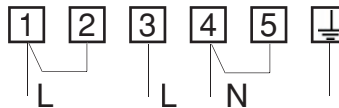
Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge
 4x4 mm²

400 V TRIFASICO + NEUTRO / TRIPHASE + NEUTRE/TRI-
 FÁSICO + NEUTRO / THREE-PHASE + NEUTRAL



Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge
 5x2,5 mm²

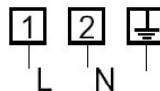
400 V BIFASICO + NEUTRO / BIPHASE + NEUTRE /
 BI FÁSICO + NEUTRO / TWO-PHASE + NEUTRAL



Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge
 4x2,5 mm²

CUADRO DE CONEXIONES 50x50 SCHEMA DES BRANCHEMENTS 50x50 ESQUEMA DE LIGAÇÃO 50x50 CONNECTION DIAGRAM 50x50

230 V BIFASICO / BIPHASE / BIFÁSICO / TWO-PHASE



Sección cable
 Section câble
 Sec. cabo
 Wire gauge:
 > 3,5 kW 3x2,5 mm²
 2,2 - 3,5 kW 3x1,5 mm²
 0 - 2,2 kW 3x1 mm²

②

Figures/Figures/Figuras/Figuras

