

EL	Οδηγίες Χρήσης	2
ES	Manual de instrucciones	24

Κουζίνα
Cocina

USER MANUAL

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για την ασφάλεια	2	Φούρνος - Καθημερινή χρήση	10
Οδηγίες για την ασφάλεια	4	Φούρνος - Χρήσιμες συμβουλές	12
Περιγραφή προϊόντος	7	Φούρνος - Φροντίδα και καθαρίσμα	18
Πριν από την πρώτη χρήση	8	Τι να κάνετε αν...	20
Εστίες - Καθημερινή χρήση	8	Εγκατάσταση	20
Εστίες - Χρήσιμες συμβουλές	9	Περιβαλλοντικά θέματα	22
Εστίες - Φροντίδα και καθαρίσμα	10		

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφορίες για την ασφάλεια

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Ο τρόπος αποσύνδεσης πρέπει να είναι ενσωματωμένος στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες σχετικά με την καλωδίωση.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του

σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.



Οδηγίες για την ασφάλεια

Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατφόρμα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.

Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την

παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.

- Χρησιμοποιείτε πάντα μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως και το καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με το Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου ρεύματος.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια ρεύματος να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργασία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής θα πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που θα επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη

πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.

Χρήση

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων ή ηλεκτροπληξίας.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις που βρίσκονται εντός της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πρέπει να προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν είναι ανοιχτή.
- Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού για τη λειτουργία της συσκευής.
- Κρατάτε πάντα κλειστή την πόρτα της συσκευής όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπύρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Τα αντικείμενα αυτά θερμαίνονται.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από τη χρήση.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς ή έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα υλικά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέψετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας:
 - Μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.

- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
- μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
- κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής. Δεν αποτελεί ελάττωμα σύμφωνα με την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράζουν την υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εγκατάσταση».

Φροντίδα και καθαρίσμα

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει ο κίνδυνος θραύσης των υαλοπινάκων.
- Αντικαταστήστε άμεσα τους υαλοπίνακες της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί τυχόν επιδείνωση της κατάστασης του υλικού της επιφάνειας.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

Εσωτερικό φως

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

Σέρβις

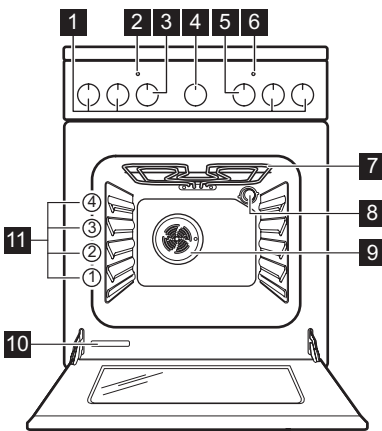
- Επικοινωνήστε με το Σέρβις για την επισκευή της συσκευής. Συνιστάται η χρήση μόνο γνήσιων ανταλλακτικών.

Απόρριψη

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

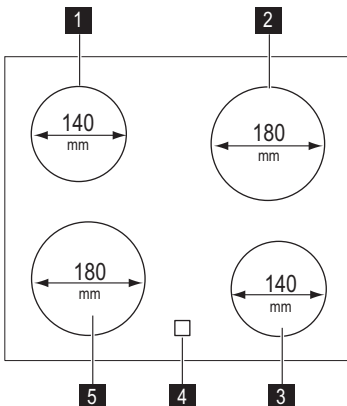
Περιγραφή προϊόντος

Γενική επισκόπηση



- 1** Διακόπτες εστιών
- 2** Ένδειξη θερμοκρασίας
- 3** Διακόπτης θερμοκρασίας
- 4** Διακόπτης μετρητή λεπτών
- 5** Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 6** Ένδειξη λειτουργίας των εστιών
- 7** Αντίσταση
- 8** Λαμπτήρας φούρνου
- 9** Ανεμιστήρας
- 10** Πινάκιδα τεχνικών χαρακτηριστικών
- 11** Θέσεις σχαρών

Διάταξη εστιών μαγειρέματος



- 1** Μονή εστία μαγειρέματος 1200 W
- 2** Μονή εστία μαγειρέματος 1800 W
- 3** Μονή εστία μαγειρέματος 1200 W
- 4** Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
- 5** Μονή εστία μαγειρέματος 1800 W

Εξαρτήματα

• Ράφι φούρνου

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.

• Επίπεδο ταψί ψησίματος

Για γλυκά και μπισκότα.

• Συρτάρι αποθήκευσης

Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το φούρνο.

Για να χρησιμοποιήσετε το συρτάρι, ανασηκώστε την κάτω μπροστινή πόρτα και κατόπιν τραβήξτε την προς τα κάτω.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, το συρτάρι αποθήκευσης μπορεί να ζεσταθεί πολύ.

Πριν από την πρώτη χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.



ΠΡΟΣΟΧΗ Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πιάνετε πάντα τη χειρολαβή από το κέντρο της.

Αρχικός καθαρισμός

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευή.
- Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά! Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Φροντίδα και καθαρισμός".

Προθέρμανση

Προθερμάνετε την κενή συσκευή για να καούν τα υπολείμματα λίπους.

Εστίες - Καθημερινή χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Σκάλες μαγειρέματος

Διακόπτης	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
1 - 9	Σκάλες μαγειρέματος (1 - χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος, 9 - υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος)

1. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 45 λεπτά.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία  . Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία είναι 210 °C.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

Τα εξαρτήματα μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τη συσκευή μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα.

1. Περιστρέψτε το διακόπτη στην απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος. Ανάβει η ένδειξη λειτουργίας των εστιών.
2. Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε το διακόπτη στη θέση **0** . Όταν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η ένδειξη λειτουργίας των εστιών σβήνει.



Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος περίπου 5 - 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Ένδειξη υπόλοιπου θερμότητας

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ανάβει όταν μια εστία είναι ζεστή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος εγκαυμάτων από το υπόλοιπο θερμότητας!

Εστίες - Χρήσιμες συμβουλές

Σκεύη



- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει μεγάλο πάχος και να είναι επίπεδη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ και με χάλκινο ή αλουμινένιο πάτο μπορούν να προκαλέσουν μεταλλικά ίχνη επάνω στην κεραμική επιφάνεια.

Εξοικονόμηση ενέργειας



- Εάν δυνατό, σκεπάζετε τα μαγειρικά σκευή με το καπάκι.

- Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στην εστία μαγειρέματος πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να χρησιμοποιήσετε το υπόλοιπο θερμότητας.
- Η εστία μαγειρέματος και ο πάτος του μαγειρικού σκεύους θα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος.

Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (λεπτά)	Συμβουλές
1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 2	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο σκεύος.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε στο ενδιάμεσο τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κασαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτείται	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (λεπτά)	Συμβουλές
9	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Εστίες - Φροντίδα και καθάρισμα

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Κίνδυνος εγκαυμάτων από το υπόλοιπο θερμότητας!

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρό πάτο.

 Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην υαλοκεραμική εστία δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής.

Για να αφαιρέσετε τις βρωμιές:

1. – **Απομακρύνετε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να

προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί. Τοποθετήστε την ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

– **Αφού η συσκευή έχει κρυώσει αρκετά, αφαιρέστε:** δακτυλίους από αλάτα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερές μεταλλικές αλλοιώσεις χρωμάτων. Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό υαλοκεραμικών εστιών ή ανοξειδωτων σκευών.

2. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό.
3. Στο τέλος, **σκουπίστε τη συσκευή με ένα καθαρό πανί για να τη στεγνώσετε.**

Φούρνος - Καθημερινή χρήση

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

1. Στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου σε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας. Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει καθώς αυξάνεται η θερμοκρασία στη συσκευή.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρ-

νου και το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

Θερμοστάτης ασφαλείας

 Ο θερμοστάτης ασφαλείας είναι ένας θερμικός διακόπτης σε ένα θερμοστάτη που λειτουργεί.

Για να αποτραπεί τυχόν βλάβη στο θερμοστάτη του φούρνου από επικίνδυνη υπερθέρμανση, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ανάβει ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Ο θερμοστάτης ασφαλείας λειτουργεί μόνο αν δεν λειτουργεί σωστά ο θερμοστάτης του φούρνου. Όταν συμβεί αυτό, η θερμοκρασία

του φούρνου είναι πολύ υψηλή και μπορεί να κάψει όλα τα φαγητά. Πρέπει να καλέσετε το Σέρβις αμέσως για την αντικατάσταση του θερμοστάτη του φούρνου.

Λειτουργίες φούρνου

Λειτουργία φούρνου		Χρήση
	Θέση απενεργοποίησης	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Η θερμότητα προέρχεται από το πάνω και το κάτω μέρος του φούρνου ταυτόχρονα. Για ψήσιμο σε ένα επίπεδο του φούρνου.
	Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων επίπεδων τροφίμων στο κέντρο της σχάρας. Για φρυγάνισμα ψωμιού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μέχρι 210° C.
	Κάτω αντίσταση	Παρέχει θερμότητα μόνο από την κάτω πλευρά του φούρνου. Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση.
	Ψήσιμο με αντιστάσεις και αέρα	Για να μαγειρεύετε πολλά διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα. Για να παρασκευάζετε σπιτικό σιρόπι από φρούτα και να αποξηραίνετε μανιτάρια ή φρούτα.
	Επάνω θέρμανση με αέρα	Για ρόδισμα ψωμιού, κέικ και γλυκών και για ψήσιμο.

Χρονοδιακόπτης - Μετρητής λεπτών

Χρησιμοποιήστε τον για να ρυθμίσετε το χρόνο αντιστροφής μέτρησης.

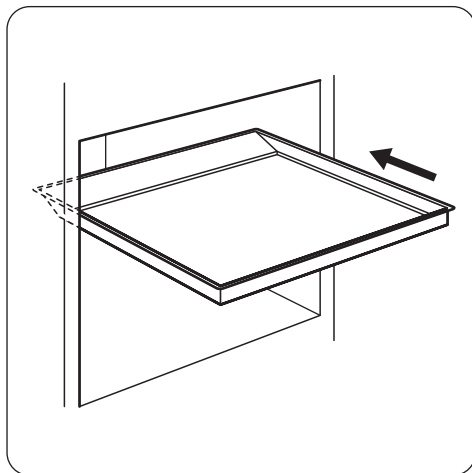
Αρχικά, στρέψτε το διακόπτη του χρονοδιακόπτη (ανατρέξτε στην ενότητα «Περιγραφή προϊόντος») προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα.

Στη συνέχεια, στρέψτε τον προς τα αριστερά στην τιμή της απαιτούμενης χρονικής περιόδου. Ακούγεται ένα σήμα μετά την ολοκλήρωση της χρονικής περιόδου.

Αυτή η λειτουργία δεν έχει επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.

Εισαγωγή του ταψιού ψησίματος

Τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο του εσωτερικού του φούρνου, ανάμεσα στο μπροστινό και το πίσω τοίχωμα. Έτσι διασφαλίζεται ότι η θερμότητα κυκλοφορεί μπροστά και πίσω από το ταψί ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι το ταψί έχει τοποθετηθεί όπως στην εικόνα, με την κεκλιμένη πλευρά προς τα πίσω.





ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Μη σπρώχνετε το ταψί ψησίματος μέχρι να ακουμπήσει στο πίσω τοίχωμα στο εσωτερικό του φούρνου. Κάτι τέτοιο αποτρέπει την

κυκλοφορία της θερμότητας γύρω από το ταψί. Το φαγητό μπορεί να καεί, ιδιαίτερα στο πίσω μέρος του ταψιού.

Φούρνος - Χρήσιμες συμβουλές



ΠΡΟΣΟΧΗ Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί ψησίματος για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις εμαγιέ επιφάνειες.

- Η συσκευή έχει τέσσερα επίπεδα για τα ράφια. Μετρήστε τα επίπεδα των ραφιών αρχίζοντας από το κάτω μέρος της συσκευής.
- Μπορείτε να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά σε δύο επίπεδα ταυτόχρονα. Τοποθετήστε τα ράφια στα επίπεδα 1 και 3.
- Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας της συσκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό. Να στέκεστε πάντα μακριά από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Σκουπίζετε την υγρασία μετά από κάθε χρήση της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο απευθείας στο δάπεδο της συσκευής και μην καλύπτετε τα εξαρτήματα με αλουμινόχαρτο όταν μαγειρεύετε. Αυτό μπορεί να αλλάξει τα αποτελέσματα του ψησίματος και να καταστρέψει την επίστρωση σμάλτου.

Ψήσιμο κέικ

- Προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά πριν από το ψήσιμο.

- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του χρόνου ψησίματος.
- Αν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά, αφήστε ένα κενό ράφι ανάμεσά τους.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

- Μη μαγειρεύετε κρέας με βάρος λιγότερο από 1 kg. Το μαγείρεμα πολύ μικρών ποσοτήτων, στεγνώνει υπερβολικά το κρέας.
- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί για τα λίπη για τρόφιμα με πολύ λίπος, ώστε να μη λερωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.
- Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.
- Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο ταψί για τα λίπη. Για να αποφύγετε την συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.

Διάρκεια ψησίματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από τον τύπο τροφίμων, την υφή τους και τον όγκο τους.

Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν ψήνετε. Βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμότητας, χρόνος ψησίματος, κτλ.) για τα σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες, όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.

Πάνω + Κάτω Θέρμανση

Τύπος φα- γητού	Βάρος (g)	Τύπος τα- ψιού	Επίπεδο σχάρας	Χρόνος προθέρ- μανσης (λε- πτά)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος μα- γειρέμα- τος / ψησί- ματος (λε- πτά)
Ζύμη σε λω- ρίδες	250	εμαγιέ	3	-	150	25-30
Επίπεδο κέικ	1000	εμαγιέ	2	10	160-170	30-35
Κέικ μαγιάς με μήλα	2000	εμαγιέ	3	-	170-190	40-50
Μηλόπιτα	1200+1200	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διά- μετρος: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Μικρά κέικ	500	εμαγιέ	2	10	160-180	25-30
Αφράτο κέικ χωρίς λιπα- ρά	350	1 στρογγυλό ταψί αλουμι- νίου (διάμε- τρος: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Κέικ στο τα- ψί για τα λί- πη	1500	εμαγιέ	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1350	ράφι φούρ- νου στο επί- πεδο 2, ταψί ψησίματος στο επίπεδο 1	2	-	200-220	60-70
Κοτόπουλο, μισό	1300	ράφι φούρ- νου στο επί- πεδο 3, ταψί ψησίματος στο επίπεδο 1	3	-	190-210	30-35
Χοιρινό σνί- τσελ	600	ράφι φούρ- νου στο επί- πεδο 3, ταψί ψησίματος στο επίπεδο 1	3	-	190-210	30-35
Βάση τάρτας	800	εμαγιέ	2	20	230-250	10-15
Κέικ μαγιάς με γέμιση	1200	εμαγιέ	2	10-15	170-180	25-35
Πίτσα	1000	εμαγιέ	2	10-15	200-220	30-40

Τύπος φα- γητού	Βάρος (g)	Τύπος τα- ψιού	Επίπεδο σχάρας	Χρόνος προθέρ- μανσης (λε- πτά)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος μα- γειρέμα- τος / ψησί- ματος (λε- πτά)
Cheese cake	2600	εμαγιέ	2	-	170-190	60-70
Τάρτα με μήλα (ελβε- τική σπεςια- λιτέ)	1900	εμαγιέ	1	10-15	200-220	30-40
Χριστουγεν- νιάτικο κέικ	2400	εμαγιέ	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Κις Λορέν	1000	1 στρογγυλό ταψί (διάμε- τρος: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Χωριάτικο ψωμί	750+750	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διά- μετρος: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Αφράτο κέικ (σπεςιαλιτέ Ρουμανίας)	600+600	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διά- μετρος: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Αφράτο κέικ (παραδοσια- κή σπεςιαλι- τέ Ρουμα- νίας)	600+600	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διά- μετρος: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Τσουρεκά- κια	800	εμαγιέ	2	10-15	200-210	10-15
Κέικ κορμός	500	εμαγιέ	1	10	150-170	15-20
Μαρέγκα	400	εμαγιέ	2	-	100-120	40-50
Κέικ με τρίμ- ματα (κραμπλ)	1500	εμαγιέ	3	10-15	180-190	25-35
Αφράτο κέικ	600	εμαγιέ	3	10	160-170	25-35
Κέικ βουτύ- ρου	600	εμαγιέ	2	10	180-200	20-25

1) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στο φούρνο για 7 λεπτά.

2) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στο φούρνο για 10 λεπτά.

3) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C για να προθερμάνετε το φούρνο.

Ψήσιμο με αντιστάσεις και αέρα

Τύπος φα- γητού	Βάρος (g)	Τύπος τα- ψιού	Επίπεδο σχάρας	Χρόνος προθέρ- μανσης (λε- πτά)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος μα- γειρέμα- τος / ψησί- ματος (λε- πτά)
Ζύμη σε λω- ρίδες	250	εμαγιέ	3	10	140-150	20-30
Ζύμη σε λω- ρίδες	250 + 250	εμαγιέ	1/3	10	140-150	25-30
Ζύμη σε λω- ρίδες	250 + 250 + 250	εμαγιέ	1/2/3	10	150-160	30-40
Επίπεδο κέικ	500	εμαγιέ	2	10	150-160	30-35
Επίπεδο κέικ	500 + 500	εμαγιέ	1/3	10	150-160	35-45
Επίπεδο κέικ	500 + 500 + 500	εμαγιέ	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Κέικ μαγιάς με μήλα	2000	εμαγιέ	3	-	170-180	40-50
Μηλόπιτα	1200 + 1200	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διά- μετρος: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Μικρά κέικ	500	εμαγιέ	2	10	150-160	20-30
Μικρά κέικ	500 + 500	εμαγιέ	1/3	10	150-160	30-40
Μικρά κέικ	500 + 500 + 500	εμαγιέ	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Αφράτο κέικ χωρίς λιπα- ρά	350	1 στρογγυλό ταψί αλουμι- νίου (διάμε- τρος: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Κέικ στο τα- ψί για τα λί- πη	1200	εμαγιέ	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1300	ράφι φούρ- νου στο επί- πεδο 2, ταψί ψησίματος στο επίπεδο 1	2	-	170-180	40-50

Τύπος φα- γητού	Βάρος (g)	Τύπος τα- ψιού	Επίπεδο σχάρας	Χρόνος προθέρ- μανσης (λε- πτά)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος μα- γειρέμα- τος / ψησί- ματος (λε- πτά)
Χοιρινό ψη- τό	800	ράφι φούρ- νου στο επί- πεδο 2, ταψί ψησίματος στο επίπεδο 1	2	-	170-180	45-50
Κέικ μαγιάς με γέμιση	1200	εμαγιέ	2	20-30	150-160	20-30
Πίτσα	1000 + 1000	εμαγιέ	1/3	-	180-200	30-40
Πίτσα	1000	εμαγιέ	2	-	190-200	25-35
Cheese cake	2600	εμαγιέ	1	-	160-170	40-50
Τάρτα με μήλα (ελβε- τική σπεσια- λιτέ)	1900	εμαγιέ	2	10-15	180-200	30-40
Χριστουγεν- νιάτικο κέικ	2400	εμαγιέ	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Κις Λορέν	1000	1 στρογγυλό ταψί (διάμε- τρος: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Χωριάτικο ψωμί	750+750	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διά- μετρος: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Αφράτο κέικ (σπεσιαλιτέ Ρουμανίας)	600+600	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διά- μετρος: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Αφράτο κέικ (παραδοσια- κή σπεσιαλι- τέ Ρουμα- νίας)	600+600	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διά- μετρος: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Τσουρεκά- κια	800	εμαγιέ	3	15	180-200	10-15
Τσουρεκά- κια	800 + 800	εμαγιέ	1/3	15	180-200	15-20
Κέικ κορμός	500	εμαγιέ	3	10	150-160	15-25
Μαρέγκα	400	εμαγιέ	2	-	110-120	30-40

Τύπος φαγητού	Βάρος (g)	Τύπος ταψιού	Επίπεδο σχάρας	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος / ψησίματος (λεπτά)
Μαρέγκα	400 + 400	εμαγιέ	1/3	-	110-120	45-55
Μαρέγκα	400 + 400 + 400	εμαγιέ	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Κέικ με τρίμματα (κραμπλ)	1500	εμαγιέ	3	-	160-170	25-35
Αφράτο κέικ	600	εμαγιέ	2	10	150-160	25-35
Κέικ βουτύρου	600 + 600	εμαγιέ	1/3	10	160-170	25-35

1) Μόλις ψηθεί το κέικ στο επίπεδο 4, αφαιρέστε το από το φούρνο και τοποθετήστε το κέικ από το επίπεδο 1. Συνεχίστε το ψήσιμο για δέκα λεπτά.

2) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στο φούρνο για 7 λεπτά.

3) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C για να προθερμάνετε το φούρνο.

Ελαφρύ ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Τύπος ταψιού και επίπεδο ραφιού	Χρόνος προθέρμανσης (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος / ψησίματος (λεπτά)
Ζύμη σε λωρίδες (250 g)	εμαγιέ ταψί στο επίπεδο 2	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Επίπεδο κέικ (500 g)	εμαγιέ ταψί στο επίπεδο 2	20 ¹⁾	160 - 170	35 - 40
Πίτσα (1.000 g)	εμαγιέ ταψί στο επίπεδο 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Κέικ κορμός (500 g)	εμαγιέ ταψί στο επίπεδο 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Γλυκίσματα από μαρέγκα (400 g)	εμαγιέ ταψί στο επίπεδο 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Αφράτο κέικ (600 g)	εμαγιέ ταψί στο επίπεδο 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Κέικ βουτύρου (600 g)	εμαγιέ ταψί στο επίπεδο 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Κοτόπουλο, ολόκληρο (1.200 g)	ράφι φούρνου στο επίπεδο 2 ²⁾	-	220 - 230	45 - 55

1) Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στους 250 °C.

2) Τοποθετήστε ένα ταψί ψησίματος κάτω από το ράφι φούρνου, στο επίπεδο ραφιού 1.



Όταν ψήνετε πίτσα, για καλύτερα αποτελέσματα στρέψτε τους διακόπτες λει-

τουργίας και θερμοκρασίας φούρνου στη θέση Πίτσα.

Φούρνος - Φροντίδα και καθαρισμα

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με μαλακό πανί, ζεστό νερό και καθαριστικό.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα κοινό καθαριστικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό, τα υπολείμματα αφαιρούνται πιο εύκολα και δεν καίγονται.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα του φούρνου (με μαλακό πανί, ζεστό νερό και καθαριστικό) μετά από κάθε χρήση και αφήστε τα να στεγνώσουν.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο. Μπορεί να καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση!

Καθάρισμα της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια που είναι τοποθετημένα το ένα πίσω από το άλλο. Για πιο εύκολο καθαρίσμα, αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου.

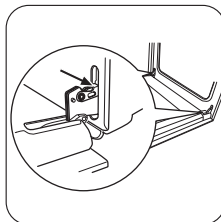
! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει, εάν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι όταν η πόρτα είναι ακόμη προσαρτημένη.

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια είναι κρύα, πριν καθαρίσετε την πόρτα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.

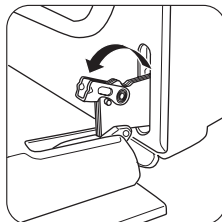
! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Όταν τα τζάμια της πόρτας υποστούν ζημιά ή έχουν γρατζουνιές, χάνουν την αντοχή τους και μπορεί να σπάσουν. Για να αποτραπεί αυτό το ενδεχόμενο, απαιτείται η αντικατάστασή τους. Για περισσότερες οδηγίες,

επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της περιοχής σας.

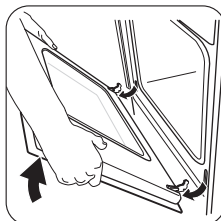
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου και του τζαμιού



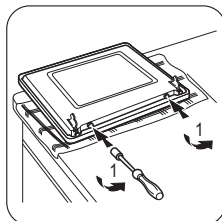
1 Ανοίξτε την πόρτα πλήρως και κρατήστε τους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



2 Ανασηκώστε και στρέψτε τους μοχλούς πάνω στους δύο μεντεσέδες.

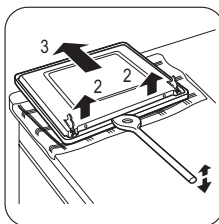


3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (μισάνοιχτη). Στη συνέχεια, τραβήξτε την προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την υποδοχή της.



4 Τοποθετήστε την πόρτα σε μια σταθερή επιφάνεια, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί για προστασία. Αφαιρέστε με ένα κατασβίδι τις 2 βίδες από το κάτω άκρο της πόρτας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Μην χάσετε τις βίδες.

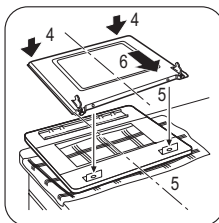


5 Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα ή άλλο παρόμοιο εργαλείο για να ανοίξετε την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Κρατώντας την εξωτερική πλευρά της πόρτας, ωθήστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας προς το άνω άκρο της πόρτας.

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Καθαρίζετε το τζάμι μόνο με νερό και σαπούνι. Τα λειαντικά καθαριστικά, τα καθαριστικά λεκέδων και τα αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρια ή ξύστρες) μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο τζάμι.

Τοποθέτηση της πόρτας και του τζαμιού

Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου στη θέση της. Για το σκοπό αυτό, ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.



6 Ανασηκώστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας.

7 Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Στεγνώστε προσεκτικά.

Λαμπτήρας φούρνου

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Απαιτείται προσοχή κατά την αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου. Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται σε αυτήν τη συσκευή είναι ειδικοί λαμπτήρες, για χρήση μόνο σε οικιακές συσκευές. Μην τους χρησιμοποιείτε για το φωτισμό δωματίων ή για μέρη των δωματίων στο σπίτι. Αν πρέπει να αντικαταστήσετε ένα λαμπτήρα, ο λαμπτήρας αντικατάστασης πρέπει να έχει την ίδια ισχύ και να είναι για χρήση μόνο σε οικιακές συσκευές.

Πριν αλλάξετε το λαμπτήρα φούρνου:

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αφαιρέστε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη κυκλώματος.
- Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του φούρνου. Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγεται τυχόν ζημιά στο λαμπτήρα φούρνου και το γυάλινο κάλυμμα.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα φούρνου:

1. Εντοπίστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα στο πίσω μέρος του θαλάμου του φούρνου. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα φούρνου με έναν κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C. Χρησιμοποιήστε μόνο τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου με τον λαμπτήρα που αντικαθιστάτε. Πρέπει να έχει την ίδια ισχύ και να είναι για χρήση μόνο σε οικιακές συσκευές.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει	Η ζώνη μαγειρέματος δεν είναι ζεστή επειδή χρησιμοποιήθηκε για σύντομο χρονικό διάστημα	Εάν η ζώνη μαγειρέματος θα έπρεπε να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με το σέρβις
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Έχει πέσει η ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών	Ελέγξτε την ασφάλεια. Εάν η ασφάλεια πέσει περισσότερες από μία φορές, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Ο φούρνος δεν έχει τεθεί σε λειτουργία	Ενεργοποιήστε το φούρνο
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις
Ο λαμπτήρας φούρνου δεν λειτουργεί	Ο λαμπτήρας φούρνου είναι ελαττωματικός	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στο φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο για διάστημα άνω των 15-20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή το κέντρο σέρβις. Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτη-

ριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του θαλάμου του φούρνου.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

.....

Κωδικός προϊόντος (PNC)

.....

Αριθμός σειράς (S.N.)

.....

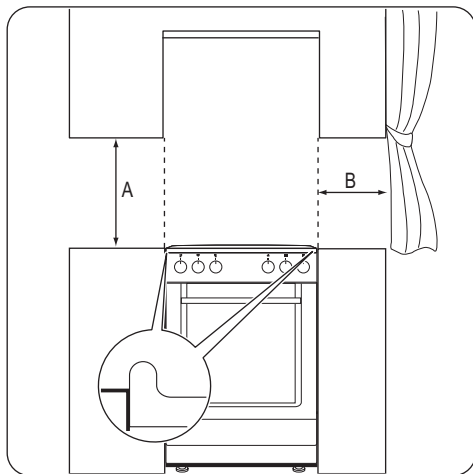
Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Θέση της συσκευής

Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.



Ελάχιστες αποστάσεις

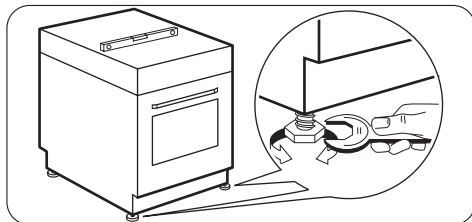
Διαστάσεις	mm
A	690
B	150

Τεχνικά στοιχεία

Διαστάσεις	
Ύψος	858 mm
Πλάτος	600 mm
Βάθος	600 mm
Συνολική ηλεκτρική ισχύς	7835 W
Τάση	230 V
Συχνότητα	50 Hz

Οριζοντίωση

Χρησιμοποιήστε τα ποδαράκια στο κάτω μέρος της συσκευής, για να ρυθμίσετε την επιφάνεια της μονάδας εστιών στο ίδιο επίπεδο με τις άλλες επιφάνειες



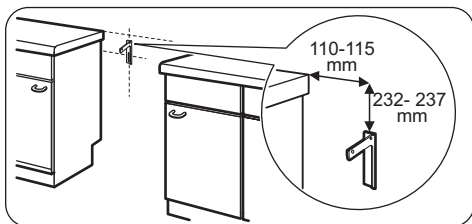
Προστασία από ανατροπή

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Πρέπει να εγκαταστήσετε την προστασία από ανατροπή. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή για να αποτραπεί η πτώση της συσκευής από εσφαλμένα φορτία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Η συσκευή σας φέρει το σύμβολο που φαίνεται στην εικόνα (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή πραγματοποιείται στο σωστό ύψος.



Πώς να εγκαταστήσετε την προστασία από ανατροπή

1. Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.
2. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.
3. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 232-237 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 110-115 mm από την πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στο βραχίονα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχος).
4. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Δείτε την εικόνα.
5. Εάν αλλάξατε τις διαστάσεις της κουζίνας, πρέπει να ευθυγραμμίσετε σωστά την προστασία κατά της ανατροπής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.

Περιβαλλοντικά θέματα

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♻. Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το

Ηλεκτρική εγκατάσταση

i Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας του κεφαλαίου «Πληροφορίες ασφαλείας».

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

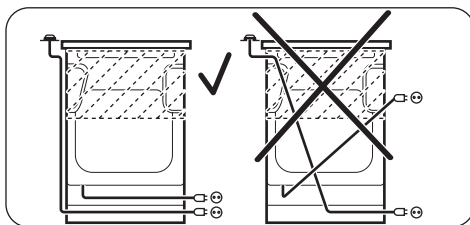
Εφαρμόσιμος τύπος καλωδίου: H05 RR-F επαρκούς διατομής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στον ακροδέκτη, μετρήστε την τάση μεταξύ των φάσεων στο οικιακό δίκτυο.

Στη συνέχεια, ανατρέξτε στην ετικέτα σύνδεσης στο πίσω μέρος της συσκευής για να χρησιμοποιήσετε τη σωστή ηλεκτρική εγκατάσταση

Αυτή η σειρά βημάτων αποτρέπει τα σφάλματα εγκατάστασης και τυχόν βλάβη στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.

i Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το τμήμα της συσκευής που φαίνεται στο σχεδιάγραμμα.



προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.



Υλικό συσκευασίας

Το υλικό συσκευασίας είναι φιλικό προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμο. Τα πλαστικά εξαρτήματα επισημαίνονται με τις διεθνείς συντομογραφίες, όπως PE, PS, κ.λπ. Απορρ-

ρίψτε τα υλικά συσκευασίας στους κάδους που παρέχονται για το σκοπό αυτό στις τοπικές σας εγκαταστάσεις για τη διαχείριση των απορριμμάτων.

Índice de materias

Información sobre seguridad _____	24	Horno - Uso diario _____	31
Instrucciones de seguridad _____	25	Horno - Consejos útiles _____	33
Descripción del producto _____	28	Horno - Mantenimiento y limpieza _____	38
Antes del primer uso _____	29	Qué hacer si... _____	40
Placa - Uso diario _____	30	Instalación _____	41
Placa - Consejos útiles _____	30	Aspectos medioambientales _____	43
Placa - Mantenimiento y limpieza _____	31		

Salvo modificaciones.

Información sobre seguridad

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

Seguridad de niños y personas vulnerables

-  **Advertencia** Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
 - No deje que los niños jueguen con el aparato.
 - Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
 - Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
 - Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
 - Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo en conformidad con las normas de conexión.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.



Instrucciones de seguridad

Instalación



Advertencia Sólo un electricista cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.

- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Los laterales del aparato deben colocarse junto a otros aparatos o muebles de la misma altura.
- No instale el aparato sobre una plataforma.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

Conexión eléctrica



Advertencia Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- Evite que el cable de red entre en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez instalado el aparato.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

Uso del equipo



Advertencia Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.

- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia independiente para utilizar el aparato.
- Mantenga siempre cerrada la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.

 **Advertencia** Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

 **Advertencia** Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:

- No coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
- No coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del aparato.
- No ponga agua directamente en el aparato caliente.
- No deje platos húmedos ni comida en el horno una vez finalizada la cocción.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte no afecta al rendimiento del aparato. No se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

 **Advertencia** Asegúrese de instalar un medio estabilizador para evitar que el aparato se incline. Consulte el capítulo de instalación.

Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Riesgo de lesiones, incendio o de ocasionar daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.

- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (en su caso) con ningún tipo de detergente.

Luz interna

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.



Advertencia Riesgo de descargas eléctricas.

- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice sólo bombillas con las mismas especificaciones.

Asistencia

- Póngase en contacto con el servicio técnico para reparar el aparato. Le recomendamos que utilice solamente recambios originales.

Desecho

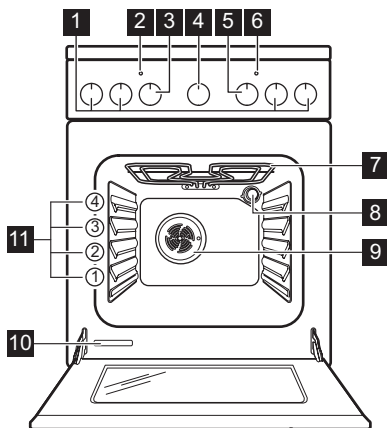


Advertencia Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños y las mascotas queden encerrados en el aparato.

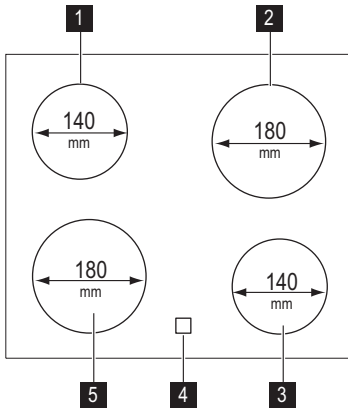
Descripción del producto

Descripción general



- 1** Mandos de la placa
- 2** Indicador de temperatura
- 3** Mando de temperatura
- 4** Mando del minutero
- 5** Mando de las funciones del horno
- 6** Indicador de control de la placa
- 7** Resistencia
- 8** Bombilla del horno
- 9** Ventilador
- 10** Placa de características
- 11** Posiciones de las parrillas

Disposición de la placa



- 1** Zona de cocción de un circuito (1.200 W)
- 2** Zona de cocción de un circuito (1.800 W)
- 3** Zona de cocción de un circuito (1.200 W)
- 4** Indicador de calor residual
- 5** Zona de cocción de un circuito (1.800 W)

Accesorios

▪ Bandeja de horno

Para bandejas de horno, moldes de pastelería, asados.

▪ Bandeja plana

Para bizcochos y galletas.

▪ Compartimento de almacenamiento

Debajo del horno está el compartimento de almacenamiento.

Para utilizarlo, levante la puerta frontal inferior y empuje hacia abajo.



Advertencia Se puede calentar cuando el aparato está funcionando.

Antes del primer uso



Advertencia Consulte los capítulos sobre seguridad.



Precaución Para abrir la puerta del horno, agarre siempre la manilla por el centro

Limpieza inicial

- Retire y limpie todas las piezas del aparato.
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.



Precaución ¡No utilice productos abrasivos! Podría dañar la superficie. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Calentamiento previo

Precaliente el aparato vacío para quemar los restos de grasa.

1. Ajuste la función  y la temperatura máxima.
2. Deje que el aparato funcione durante 45 minutos.
3. Ajuste la función . La temperatura máxima para esta función es de 210 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 15 minutos.

Los accesorios se pueden calentar más de lo habitual. El aparato puede emitir olores y humos. Esto es totalmente normal. Asegúrese de que haya una buena ventilación.

Placa - Uso diario

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ajustes de calor

Mando	Función
0	Posición de apagado
1 - 9	Ajustes de calor (1 = calor mínimo, 9 = calor máximo)

1. Gire el mando de control hasta el ajuste de calor apropiado. Se enciende el indicador de control de la placa.
2. Para terminar el proceso de cocción, gire el mando de control hasta la posición **0**.

Placa - Consejos útiles

Recipientes

-  La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes de acero esmaltado y con bases de aluminio o cobre pueden causar decoloraciones en la superficie de la vitrocerámica.

Ahorro de energía

-  Si es posible, cocine siempre con los recipientes tapados.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tape los recipientes.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Tape los recipientes.

Si todas las zonas de cocción están apagadas, el indicador de control de la placa se apaga.



Use el calor residual para reducir el consumo de energía. Desactive la zona de cocción unos 5 - 10 minutos antes de terminar la cocción.

Indicador de calor residual

Se enciende para indicar que una zona de cocción sigue estando caliente.



Advertencia Peligro de quemaduras por el calor residual.

- Coloque el recipiente antes de iniciar la zona de cocción.
- Desconecte las zonas de cocción antes de finalizar el tiempo de cocción para usar el calor residual.
- La base de las cacerolas y las zonas de cocción deben tener el mismo tamaño.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse en algún momento entre-medias.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como es-ti-ma-ne-ce-sa-rio	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (goulash, asado), freír patatas.		

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Placa - Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Importante Peligro de quemaduras por el calor residual.

Dejar enfriar el aparato.

Limpie el aparato después de cada uso.
Use siempre recipientes con la base limpia.

 Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo

contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

Horno - Uso diario

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno hasta la función que desee.

2. Gire el mando de control de la temperatura hasta la temperatura adecuada. El indicador de temperatura permanece encendido mientras el horno alcanza la temperatura elegida.
3. Para apagar el horno, gire el mando de funciones y el mando de temperatura hasta la posición de apagado (Off).

Termostato de seguridad

 El termostato de seguridad es un termorruptor en un termostato en funcionamiento.

Para evitar daños en el termostato del horno provocados por sobrecalentamientos excesivos,

Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
	Posición de apagado	El aparato está apagado.
	Calor superior + inferior	Calienta desde la parte superior e inferior del horno a la vez. Para hornear y asar en un nivel del horno.
	Grill	Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos de poco espesor en el centro de la parrilla. Para hacer tostadas. Ajuste la temperatura a 210°C como máximo.
	Resistencia inferior	Calienta únicamente desde la parte inferior del horno. Para hornear pasteles con base crujiente.
	Cocción por aire caliente	Para cocinar diferentes platos al mismo tiempo. Para preparar frutas en almibar y secar setas o frutas.
	Calor superior con ventilador	Para dorar pan, tartas y pasteles y hornear.

Temporizador - minuter

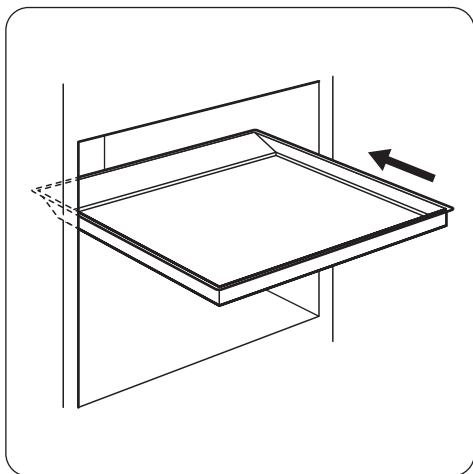
Utilícelo para programar una cuenta atrás. Gire primero el mando del temporizador (consulte "Descripción del producto") hasta el máximo. A continuación, gírelo a la izquierda hasta el valor de tiempo que desee. Al final de la cuenta atrás se emite una señal acústica. **Esta función no influye en el funcionamiento del horno.**

vos, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a conectar automáticamente cuando desciende la temperatura

 **Advertencia** El termostato de seguridad funciona solo si el termostato del horno no funciona correctamente. Cuando esto ocurre, la temperatura del horno es muy alta y puede quemar todos los platos. Debe llamar al Servicio inmediatamente para cambiar el termostato del horno.

Introducción de la placa para horno

Coloque la bandeja en el centro del interior del horno, entre la pared frontal y la trasera. De esta forma el calor puede circular por delante y por detrás de la bandeja. Asegúrese de que la bandeja está colocada como se muestra en la imagen, con el ángulo en la parte posterior.



⚠ Advertencia No empuje la bandeja hasta el tope de la pared trasera del horno. De esta forma se evita que el calor circule alrededor de la bandeja. La comida se puede quemar, especialmente en la parte posterior de la bandeja.

Horno - Consejos útiles

⚠ Precaución Utilice una bandeja de horno honda para hornear las masas húmedas. Los jugos de frutas pueden dejar manchas permanentes en el esmalte.

- El horno tiene cuatro niveles o alturas. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.
- Se pueden cocinar simultáneamente diferentes platos en dos niveles diferentes. Coloque los estantes en el nivel 1 y 3.
- La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en las puertas de cristal. Esto es totalmente normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.
- Limpie la humedad cada vez que termine de utilizar el aparato.
- No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el revestimiento de esmalte.

Repostería

- Precaliente el horno durante unos 10 minutos antes de utilizarlo.
- No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 partes del tiempo de cocción.
- Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

Carnes y pescados

- No cocine carnes de menos de 1 kg para evitar que quede demasiado seca.
- Utilice una grasera con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.
- Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que re tenga los jugos.
- Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en el colector de la grasa. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de que se seque cada vez.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, de su consistencia y del volumen. Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los mejores ajustes (de calor,

tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

Calor superior + inferior

Alimento	Peso (gr)	Tipo de bandeja	Nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Masa quebrada	250	esmaltada	3	-	150	25-30
Bizcocho plano	1000	esmaltada	2	10	160-170	30-35
Tarta de manzana	2000	esmaltada	3	-	170-190	40-50
Tarta de manzana	1200+1200	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Pastelillos	500	esmaltada	2	10	160-180	25-30
Bizcocho sin grasa	350	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Bandeja recogegotas, bizcocho	1500	esmaltada	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Pollo entero	1350	parrilla del horno en el nivel 2, bandeja de asar en el nivel 1	2	-	200-220	60-70
Pollo, medio	1300	parrilla del horno en el nivel 3, bandeja de asar en el nivel 1	3	-	190-210	30-35
Cerdo asado, chuletas	600	parrilla del horno en el nivel 3, bandeja de asar en el nivel 1	3	-	190-210	30-35
Pan	800	esmaltada	2	20	230-250	10-15
Tarta rellena	1200	esmaltada	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	esmaltada	2	10-15	200-220	30-40

Alimento	Peso (gr)	Tipo de bandeja	Nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Tarta de queso	2600	esmaltada	2	-	170-190	60-70
Flan suizo de manzana	1900	esmaltada	1	10-15	200-220	30-40
Tronco de Navidad	2400	esmaltada	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pan de pueblo	750+750	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Bizcocho rumano	600+600	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Bizcocho rumano - tradicional	600+600	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Panecillos de levadura	800	esmaltada	2	10-15	200-210	10-15
Brazo de gitano	500	esmaltada	1	10	150-170	15-20
Merengues	400	esmaltada	2	-	100-120	40-50
Tarta de azúcar	1500	esmaltada	3	10-15	180-190	25-35
Bizcocho	600	esmaltada	3	10	160-170	25-35
Tarta de mantequilla	600	esmaltada	2	10	180-200	20-25

1) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 10 minutos.

3) Ajuste la temperatura a 250 °C para el calentamiento previo.

Cocción por aire caliente

Alimento	Peso (gr)	Tipo de bandeja	Nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Masa quebrada	250	esmaltada	3	10	140-150	20-30
Masa quebrada	250 + 250	esmaltada	1/3	10	140-150	25-30
Masa quebrada	250 + 250 + 250	esmaltada	1/2/3	10	150-160	30-40
Bizcocho plano	500	esmaltada	2	10	150-160	30-35
Bizcocho plano	500 + 500	esmaltada	1/3	10	150-160	35-45
Bizcocho plano	500 + 500 + 500	esmaltada	1/2/4 ¹⁾	10	155-165	40-50
Tarta de manzana	2000	esmaltada	3	-	170-180	40-50
Tarta de manzana	1200 + 1200	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)	2/2	-	165-175	50-60
Pastelillos	500	esmaltada	2	10	150-160	20-30
Pastelillos	500 + 500	esmaltada	1/3	10	150-160	30-40
Pastelillos	500 + 500 + 500	esmaltada	1/2/4 ¹⁾	10	150-160	35-45
Bizcocho sin grasa	350	1 bandeja de aluminio redonda (diámetro: 26 cm)	1	10	150-160	20-30
Bandeja recogegotas, bizcocho	1200	esmaltada	2	-	150-160	30-35 ²⁾
Pollo entero	1300	parrilla del horno en el nivel 2, bandeja de asar en el nivel 1	2	-	170-180	40-50
Redondo de cerdo	800	parrilla del horno en el nivel 2, bandeja de asar en el nivel 1	2	-	170-180	45-50

Alimento	Peso (gr)	Tipo de bandeja	Nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Tarta rellena	1200	esmaltada	2	20-30	150-160	20-30
Pizza	1000 + 1000	esmaltada	1/3	-	180-200	30-40
Pizza	1000	esmaltada	2	-	190-200	25-35
Tarta de queso	2600	esmaltada	1	-	160-170	40-50
Flan suizo de manzana	1900	esmaltada	2	10-15	180-200	30-40
Tronco de Navidad	2400	esmaltada	2	10	150-160	35-40 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)	2	10-15	190-210	30-40
Pan de pueblo	750+750	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)	1	15-20 ³⁾	160-170	40-50
Bizcocho rumano	600+600	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 25 cm)	2/2	10-15	155-165	40-50
Bizcocho rumano - tradicional	600+600	2 bandejas de aluminio redondas (diámetro: 20 cm)	2/2	-	150-160	30-40
Panecillos de levadura	800	esmaltada	3	15	180-200	10-15
Panecillos de levadura	800 + 800	esmaltada	1/3	15	180-200	15-20
Brazo de gitano	500	esmaltada	3	10	150-160	15-25
Merengues	400	esmaltada	2	-	110-120	30-40
Merengues	400 + 400	esmaltada	1/3	-	110-120	45-55
Merengues	400 + 400 + 400	esmaltada	1/2/4 ¹⁾	-	115-125	55-65
Tarta de azúcar	1500	esmaltada	3	-	160-170	25-35

Alimento	Peso (gr)	Tipo de bandeja	Nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Bizcocho	600	esmaltada	2	10	150-160	25-35
Tarta de mantequilla	600 + 600	esmaltada	1/3	10	160-170	25-35

- 1) Después de que se haga el bizcocho en el nivel 4, sáquelo y colóquelo en el nivel 1. Hornee durante otros diez minutos.
- 2) Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.
- 3) Ajuste la temperatura a 250 °C para el calentamiento previo.

Cocina ligera

Alimento	Tipo de bandeja y nivel	Duración del calentamiento previo (minutos)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Masa quebrada (250 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Bizcocho plano (500 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	20 ¹⁾	160 - 170	35 - 40
Pizza (1.000 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Brazo de gitano (500 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Merengue (400 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Bizcocho (600 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Tarta de mantequilla (600 g)	bandeja esmaltada en nivel 2	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Pollo entero (1.200 g)	parrilla del horno en el nivel 2 ²⁾	-	220 - 230	45 - 55

- 1) Ajuste el mando de la temperatura en 250 °C.
- 2) Coloque una bandeja debajo de la parrilla, en el nivel 1.

 Cuando prepare pizza, para obtener mejores resultados, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura a la posición Pizza.

Horno - Mantenimiento y limpieza

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.

- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie los accesorios internos después de cada uso. Así impedirá la acumulación de residuos que podrían llegar a quemarse.

- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Después de cada uso, limpie todos los accesorios del horno (con un paño suave humedecido en agua caliente y jabón) y déjelos secar.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Podría dañar el esmalte antiadherente.

Limpieza de la puerta del horno

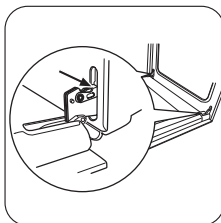
La puerta del horno tiene dos paneles de vidrio, instalados uno a continuación del otro. Para facilitar la limpieza, extraiga la puerta del horno.

⚠ Advertencia La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar los paneles interiores de cristal mientras está montada.

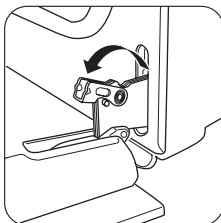
⚠ Advertencia Asegúrese de que los paneles de vidrio están fríos antes de limpiar la puerta. Existe el riesgo de que el vidrio se rompa.

⚠ Advertencia Cuando los paneles de cristal de la puerta se dañan o presentan arañazos, el cristal se debilita y puede romperse. Para evitarlo, debe sustituirlos. Para obtener más información, póngase en contacto con el servicio técnico local.

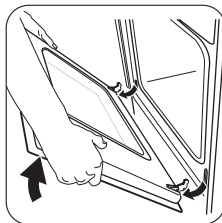
Desmontaje de la puerta del horno y de los paneles de cristal



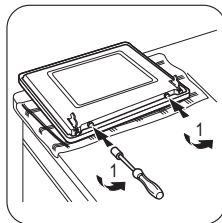
1 Abra completamente la puerta del horno y sujete las dos bisagras.



2 Levante y gire las palancas de las dos bisagras.

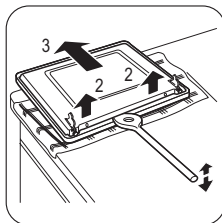


3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (la mitad). A continuación, tire de la puerta hacia adelante para desengancharla.



4 Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave. Utilice un destornillador para retirar los 2 tornillos del borde inferior de la puerta.

Importante No afloje los tornillos.



5 Utilice una paleta de madera, plástico o equivalente para abrir la puerta interior. Sujete la puerta exterior y empuje la puerta interior hacia el borde superior de la puerta.

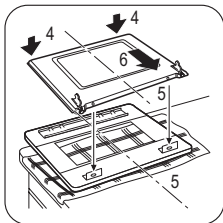
6 Levante la puerta interior.

7 Limpie el lado interior de la puerta. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Séquelos con cuidado.

⚠ Advertencia Limpie los paneles de vidrio sólo con agua y jabón. Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos y los objetos punzantes (p. ej., cuchillos o rascadores) pueden dañar el vidrio.

Instalación de la puerta y los paneles de vidrio

Quando haya terminado de limpiar la puerta del horno, instálela. Para ello, repita el procedimiento anterior en orden inverso.



Bombilla del horno

⚠ Advertencia Tenga cuidado al cambiar la bombilla del horno. Apague siempre el aparato antes de cambiar la bombilla. Existe riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Advertencia Las bombillas que se utilizan en este aparato son especiales y se han seleccionado exclusivamente para uso en aparatos domésticos. No las use para iluminar habitaciones ni partes de habitaciones. Si es necesario cambiar la bombilla, use una de la misma potencia y diseñada específicamente para electrodomésticos.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Apague el aparato.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.
- Coloque un paño en el fondo del horno. Así evitará daños en la bombilla del horno y la tapa de cristal.

Cambio de la bombilla del horno:

1. La tapa de cristal de la bombilla se encuentra en la parte posterior de la cavidad. Gire la tapa de cristal hacia la izquierda para extraerla.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Cambie la bombilla del horno por otra termorresistente hasta 300 °C que sea apropiada. Utilice únicamente una bombilla del mismo tipo. Debe tener la misma potencia y ser específica para electrodomésticos.
4. Coloque la tapa de cristal.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
Los indicadores de calor residual no se encienden	La zona de cocción no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función	Si la zona de cocción debe estar caliente, hable con el servicio postventa
El aparato no funciona	Se ha soltado un fusible de la caja de fusibles	Compruebe los fusibles. Si el fusible salta más de una vez, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El horno no calienta.	El horno no está encendido.	Encienda el horno.
El horno no calienta.	No se han elegido las funciones necesarias.	Controle los ajustes.
La bombilla del horno no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla del horno.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en el interior del horno	Los platos han permanecido en el horno durante demasiado tiempo	No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción

Si no lograra subsanar el problema, diríjase al Centro de servicio técnico. Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de datos técnicos. La placa

de régimen se encuentra en el marco delantero de la cavidad del horno.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (Mod.)

.....

Número de producto (PNC)

.....

Número de serie (S.N.)

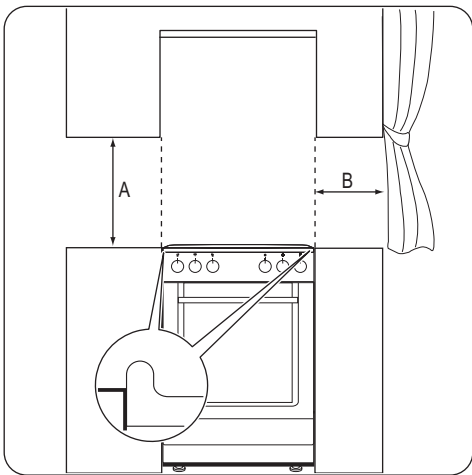
.....

Instalación

 **Advertencia** Consulte los capítulos sobre seguridad.

Ubicación del aparato

Puede instalar su electrodoméstico independiente con armarios a uno o dos lados y en esquinas.



Distancias mínimas

Medidas	mm
A	690
B	150

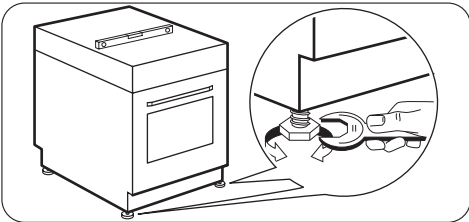
Datos técnicos

Medidas	
Altura	858 mm
Ancho	600 mm
Profundidad	600 mm

Medidas	
Consumo eléctrico total	7835 W
Tensión	230 V
Frecuencia	50 Hz

Nivelado

Utilice pies de altura en la parte inferior del aparato para nivelar la superficie de la cocina con otras superficies.



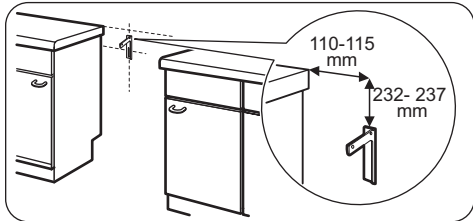
Protección anti-inclinación

 **Advertencia** Debe instalar la protección anti-inclinación. Coloque la protección anti-inclinación para evitar que el aparato se caiga con cargas incorrectas.

⚠ Advertencia El aparato tiene el símbolo que aparece en la imagen (en su caso) para recordarle que debe instalar la protección anti-inclinación.



Importante Asegúrese de colocar la protección anti-inclinación a la altura correcta.



Cómo instalar la protección anti-inclinación

1. Ajuste la zona y altura correctas del aparato antes de adjuntar la protección anti-inclinación.
2. Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es holgada.
3. Coloque la protección anti-inclinación a 232-237 mm bajo la superficie superior del aparato y a 110-115 mm del lateral del aparato hasta el orificio redondo de la

abrazadera. Atornillela al material sólido o use refuerzo adecuado (pared).

4. El orificio se encuentra en el lado izquierdo de la parte posterior del aparato. Consulte la ilustración.
5. Si ha modificado el tamaño de la cocina, debe alinear correctamente el dispositivo anti-inclinación.

Importante Si el espacio entre los armarios es superior al ancho del aparato, debe ajustar la medición lateral para centrar el aparato.

Instalación eléctrica

i El fabricante declina toda responsabilidad si la instalación no se efectúa siguiendo las instrucciones de seguridad del capítulo "Información sobre seguridad".

El aparato se suministra sin enchufe ni cable de alimentación.

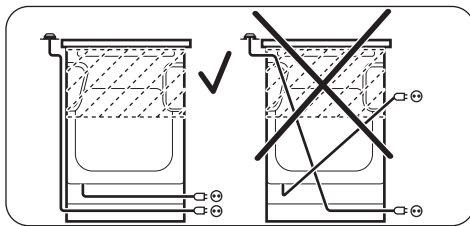
Tipos de cable compatibles: H05 RR-F con sección adecuada.

⚠ Advertencia Antes de conectar el cable de red al terminal, mida la tensión entre las fases de la red doméstica.

A continuación, consulte la etiqueta de conexión de la parte posterior del aparato para usar la instalación eléctrica correcta.

Con este orden de pasos evitará errores de instalación y daños en los componentes eléctricos del aparato.

i El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato que se muestra en la ilustración.



Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo ♻.

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



Material de embalaje

El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.



www.zanussi.com/shop



892959235-B-252013