

WIGGO



Induction Standing Oven Manual

- Safety
- Installation
- Operating Manual

Models

WIO-E621A

WIO-E921A

User Manual

wiggo.eu

5 YEARS
GUARANTEE



OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



NB! Please read the user manual first!

Dear customer,

You just purchased one product of our wide range. We thank you for your choice, expressing trust and deference for our mark.

We are convinced that, as time goes by, you will agree your trust was motivated.

The rigour we ask for the materials, manufacture and control, results in a quality product that will satisfy your requirements completely.

ATTENTION:

Installation, regulation or maintenance, both gas and electric, should be executed only by qualified and authorised personnel who are aware of installation regulations in force.

Please make sure to read this booklet carefully, containing general instructions for the Installation, Use and Maintenance of your cooker, before installing and using it.

It will be extremely useful to know detailed the way of operating and maintaining this appliance so that you will enjoy the benefits of it and assure best results.

Keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it on to someone else.

Explanation of symbols:

The following symbols are used in this user manual.



Important information or useful instructions about using this device



Warning for entire surfaces



Warning of life-threatening situations and damage properties



Warning of electric shock



Warning of fire hazard

Contents

A. INTRODUCTION

- 1.General Warnings

B. INSTALLER'S GUIDE

1. Cooker installation
2. Gas connection
- 3.Electric Connection
- 4.Conversion to other type of gas
- 5.Gas Taps / Valves maintenance and cleaning

C. USER'S GUIDE

- 1.Preliminary Advices
- 2.How to use the burners of the cook
- 3.The Vitro table use
- 4.How to use the gas oven and the gas grill
- 5.How to use the gas oven and the electric grill
- 6.How to use the multifunction oven
- 7.How to use the turn spit
- 8.Oven Light use
- 9.Minute Counter Use
- 10.Electronic Programmer
- 11.Digital Timer
- 12.Recommendation to Use the Oven and the Grill

D. INSTRUCTION FOR MAINTENANCE AND CLEANING

E. CONTROL OF THE PRODUCT

F. TABLES

G. TECHNICAL CHARACTERISTICS

A. INTRODUCTION

1. General Warnings

Read the following carefully to avoid an electric shock or fire.

It is most important that this instruction book should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred, always ensure that the book is left with the appliance in order that the new owner can get to know the functions of the appliance and the relevant warnings. These warnings are provided in the interest of safety. You **MUST** read them carefully before installing or using the appliance.

- The appliance is not intended for use by young children or infirmed persons without supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING** - In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the open oven door, the stabilizing means must be installed. Please refer to instructions for installation.
- **WARNING** - Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- **WARNING** - If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING** - Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since be kept away
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- **WARNING** - Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance is not intended to operated by means of an external timer or separate remote-control system.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Details indicating the correct installation of the shelves.

The instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- Do not spray aerosols in the vicinity of the appliance when it is in operation.
- Do not store or use flammable liquids or items in the vicinity of this appliance, eg aerosols
- Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- Do not modify this appliance.

- Always turn the grill off immediately after use as fat left there may catch fire
- Do not cover the insert with foil, as fat left there may catch fire.
- Always keep the grill dish clean as any fat left there may catch fire
- Do not leave the grill on unattended.
- To avoid a fire, ensure that grill trays and fittings are always inserted into the appliance in accordance with the instructions.
- Switch the appliance off before removing the oven light glass for globe replacement.
- To avoid an accident, ensure that oven shelves and fittings are always inserted into the appliance in accordance with the instructions.
- Do not use the door as a shelf.
- Do not push down on the open oven door.
- Do not allow large cookware to overhang the hob onto the adjacent benchtop. This will cause scorching to the benchtop surface.
- An authorized person must install this appliance.
- Before using the appliance, ensure that all packing materials are removed from the appliance.
- In order to avoid any potential hazard, the installation instructions must be followed.
- Ensure that all specified vents, openings and airspaces are not blocked.
- Only authorized personnel should carry out servicing.
- Always ensure the appliance is switched off before cleaning or replacing parts.
- Always clean the appliance immediately after any food spillage.
- To maintain safe operation, it is recommended that the product be inspected every five years by an authorized service person.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Warning: Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.

Warning: Never use the food-warmer drawer set at bottom of the range to store flammable substances or matters that cannot withstand heat such as wood, paper, spray cans rags, etc.

This appliance is unsuitable for use in marine craft, caravans or mobile homes, unless each burner is fitted with a flame safeguard.

B. INSTALLER'S GUIDE

1. Cooker Installation

The Manufacturer declines any all responsibilities for damages to things or injuries to persons or animals deriving from incorrect installation or use of equipment.

This appliance is class 1: isolated kitchen appliance, free-standing installation, and is designed for non-professional use by private, adult and inside houses.

The gas and electricity conditions are indicated in labels near the gas / electricity inlets.

The cooker installation should be executed only by qualified and authorised personnel.

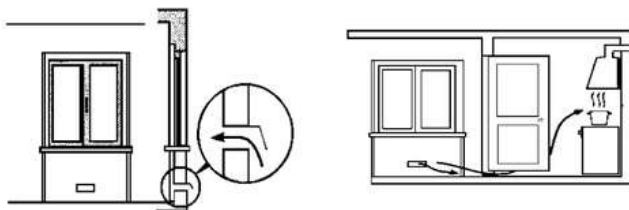
The appliance must be installed in places with proper conditions relative to dimensions, ventilation and exhaust of combustion products.

This appliance is not designed to be connected to a device for evacuating the combustion products

The appliance must be installed only in permanently ventilated rooms according to regulations into force

The installation site should have a permanent discharge of combustion products to the outside

Airflow must be done directly via permanent openings in the separating walls of the compartment with the exterior through conduits or air feed.



The air flow can also be obtained by indirect path via the installation sites adjacent to desired locations such that possess direct ventilation are not local fire hazard and are not bedrooms.

The air flow between the adjacent location and the installation location shall take place freely through permanent openings (obtainable increasing the space between the door and the floor, for example).

The inlet air must have a minimum cross section of 100 cm² and must not be unintentionally obstructed.

The walls of the sided furniture must resist to a temperature 75°C higher than ambient temperature.

The back wall must be of non-combustible material.

Combustible materials, like curtains must be at the minimum distance of 500 mm.

The furniture sided the cooker, if higher than the cooking plan, must be at a minimum distance of 150 mm from the side of the appliance - unless that surface is constructed of a suitable non-combustible material for the entire length of the cooking surface.

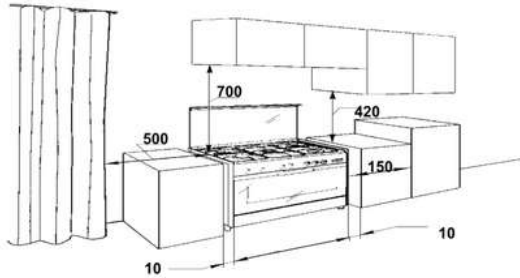
Any horizontal surface situated within 200mm from the edge of any hob burner must be a minimum of 10mm below the cooking surface or else comply with the above.

If the cooker is installed under a suspended element, this one must be placed at a minimum 700 mm of distance from the cooking plan.

The furniture over and sided the appliance must have a minimum clearance of 420 mm from the cooking surface.

Any rangehood above the cooker must be installed according to the manufacturer's instructions, with a minimum distance of 650 mm from the cooking surface.

Before installing the cooker, remove the protective plastic sheathing covering some metal parts. If the appliance is on a support, devices must be used to avoid sliding the appliance as damage may occur.



Do not put in the compartment located underneath the oven, flammable materials (example: oils, plastics, paper ..)

If the cooker is placed on a foundation, must be provided to prevent rolling.

Install the cooker firmly and level it – some models with small leveling feet

	<p>Get leg accessories in poly bag inside oven. Ask one person to lift one side of the unit.</p> <p>Never invert unit.</p> <p>Screw leg at corner holes below unit one at a time. Ask your helper to lift the other side of the unit and screw the other two legs the same way before at different corners. Adjust height of leg by turning lower portion clockwise or counter-clockwise as figure C.</p> <p>Unit must be level.</p>
--	--

2. Gas Connection

The cooker is provided with a label placed on the rear panel near the gas inlet, showing the type of gas and pressure for which the appliance has been originally adjusted.

Before connecting this appliance check if is prepared for the type of gas and pressure available in your home. If not, it is necessary to convert the appliance to another gas as indicated in section 2.4.

This appliance is suitable for connection to Natural and Propane Gas. Refer to gas pressure shown on the data plate and in the table n° 1.

All possible type of gas and pressures are shown on the data plate, and in the table n° 1.

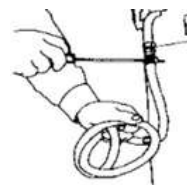
The butane gas bottle are unable to function in places with low temperatures. In this case is recommendable to substitute the Butane for Propane gas (operation to be done by one qualified installer). Never place a propane gas bottle inside the building.

You may connect the appliance to a gas bottle fitted with its respective regulator, or to a gas network tap. Since this is a movable unit, the following types of tubes could be used:

- Flexible rubber or elastomer tube, certified according an applicable standard fixed to an adequate inlet gas connection and held tight by a clamp on both ends
- Flexible stainless steel tube, certified according an applicable standard, with threaded connections.
- Flexible rubber or elastomer tube, certified according an applicable standard, with threaded connections.

ATTENTION:

- Ensure the tube is not bent or twisted.
- Ensure the tube is not in contact with the rear panel.
- The tube must be replaced before expire date.
- The tube must be check cable in is whole length.
- The clamps should be adequate for a good tight
- The maximum length of the flexible rubber tube must be 1500 mm.



The connection to the cooker should be done on the same side of the point of feeding, in way that the tube doesn't cross the backs of appliance. If necessary change the gas inlet or request to the services of technical attendance the adaptation tube so that the entrance of gas in the appliance is done on the side correct.

After connecting the unit, check eventual leaks with a frothy product. NEVER USE A FLAME.

3. Electric Connection

VERY IMPORTANT: The appliance must be always connected to the ground, according to actual regulations.

The electric connection, should be executed only by qualified personnel who are aware of installation regulations in force.

Before the connection, check if the electric network is prepared for the required power (see the data plate, or table of technical characteristics).

The appliance must always be grounded in accordance with the regulations in force
The earth connection conductor is green/ yellow



With plug in devices must connect the plug to a wall socket with earth contact

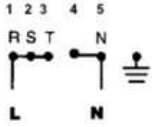
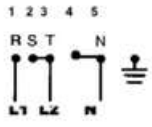
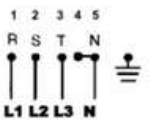
The supply cable must be positioned that no point can reach a temperature 50 ° C higher than ambient temperature.

Appliance are equipped with power cord and are designed to operate at a frequency of 50/60 Hz.

Verify the type of electric alimentation in the label placed on the back side of the appliance near the cable inlet, in the data plate placed in the dish warmer door, in the package label or in the characteristics table of technical characteristics.

According to the models, see table of technical characteristics, the alimentation could be, 230 V ~, single-phase current (2+1 conductors) or 400V 2N ~, two-phase current (3+1 conductors), or three-phase current 400V 3N ~ (4+1 conductors).

To proceed this transformation see next schemes:

monophasic 220 - 240 V 2 + 1 conductors	biphasic 380 – 415 V 2N 3 + 1 conductors	triphasic 380 - 415 V 3N 4 + 1 conductors
		

and to substitute the alimentation cable for the adequate, monophasic type HO5VV-F and triphasic type HO5RR-F.

NOTE: The producer is not responsible for eventual direct or indirect damages owing to a wrong installation, regulations misunderstanding or standards in force not respected.

4. Conversion to other type of Gas

This operation must be executed always by qualified and authorised personnel.

This appliance has been designed to function with Propane or Natural gas.

This appliance is provided with a label on the rear panel, near the gas inlet, indicating the type of gas and pressure for which the cooker has been adjusted.

The indication of the gas and pressure that the cooker has been adjusted to can also be found on the data label or on the package of the appliance.

In order to convert from one type of gas to an another, proceed as follows:

- 1 - Choose Inlet gas connection according to the type of gas available in your home.
- 2 - Cooking top burners:
 - 2.1 - Remove the pan supports from the hob, the burner covers, burner spreaders and the burner skirts.
 - 2.2 - Unscrew and remove the injectors, and replace them those corresponding to the available gas (see table 1).
 - 2.3 - Replace all burner components and the pan supports.
- 3 - Oven
 - 3.1 - Open the oven door and remove all internal accessories and oven bottom



3.2 – Remove the burner by loosening the screw placed in the front and turning it highwards



3.3 – Unscrew and remove the injector and replace them those corresponding to the available gas see table 1

3.4 – Screw the burner and put in place the the oven bottom and the internal accessories

4 - Grill

4.1 – Open the oven door and remove all internal accessories.

4.2 – Remove the burner / reflector unit by loosening the screw fixing the reflector and remove all elements from the injector support by turning downwards



4.3 – Unscrew and remove the injectors and replace them those corresponding to the available gas see table 1

4.4 – Screw the burner / reflector and put in place the internal accessories.

5 - Regulating the primary air - only the oven burner and / or grill

5.1 - move the air regulator which is input to the burner near the injector to increase or decrease the air passage.

6 - Low flow adjustment:

6.1 - Light the burner on and put the knob to the Low Position.

6.2 - In this position, remove the knob of the tap.

6.3 - With screw - driver perform on the taps screw until the flame is conveniently regulated to the low position and stable



6.4 - Reassemble the knob and pass quickly from the Full On Position to the Low Position, several times, to ensure that the flame remains stable.

7 - After connecting the unit, check for gas leaks with soap and water solution. **NEVER USE A FLAME**

8 - Place, near the inlet gas connection, a label indicating the type of gas for which the appliance is now prepared. "Appliance prepared for..."

5. Gas Taps/Valves maintenance and Cleaning

If the gas tap / valve is hard to turn, do not force it. It might need lubricating

This operation must be executed always by qualified and authorised personnel

To access the taps / valves, pull burner heads and remove the cooking top

To lubricate the taps/ valves, follow these instructions

- With a screw-drive, remove the cover
- Pull the cone out of its housing
- Clean the cone with a dry lint-free cloth
- Lubricate the cone carefully, with grease recommended (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), and take off the excess grease to avoid obstructing the gas passages
- Introduce the cone and the spring and screw the cover
- Turn the cone several times, to ensure it is not hard
- Check for gas leaks, with the tap opened and closed. NEVER USE A FLAME.

BEFORE LEAVING.

Check all connections for gas leaks with soap and water. DO NOT use a naked flame for detecting leaks. Ignite all burners to ensure correct operation of gas valves, burners and ignition. Turn gas taps to low flame position and observe stability of the flame. When satisfied with the cooker, please instruct the user on the correct method of operation. In case the appliance fails to operate correctly after all checks have been carried out, please call TECHNICAL CENTERS

C. USER'S GUIDE

1. Preliminary Advices

Attention:

The accessible parts of the cooker could be heated, especially when the oven or the grill is in function.

Do not let children close to the appliance.

The cooker should be always installed by qualified and authorised personnel.

The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is class 1 (free installation) and designed for non-professional use by private individuals adults, at home.

This appliance is type X: category for overheating.

Do not allow children to play near the cooker. Supervise children when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.

Before switching on the appliance check that it is correctly regulated for the type of gas and electricity available.

When burners are light check the Flame are always regular.

Before removing the saucepans turn off the burners

The user must not change the appliance electricity supply cable. For replacement contact only a qualified person.

The use of a gas appliance requires a regular exchange of air. Make sure that the installation complies with the Installation section 2.1.

Before using the oven for the first time pre-heat an empty oven to the maximum temperature for about 30 minutes to remove residual smells and smokes due to the manufacturing process without passing them to the food.

Gas appliance produce warm and moist products of combustion. Be sure that the location is well vented: Keep a window open or install a rangehood or exhaust fan which vents to the outside.

In the case of intensive and prolonged use, it may be necessary to increase the ventilation, for example, open more windows or increase the speed setting of the rangehood or exhaust fan, if one is installed.

The materials surrounding this appliance must withstand a temperature of 90° C.

Before installing the cooker, remove the plastic sheathing covering some metal parts.

The glass lid should always be opened when the cooker is operating and also while the burners are hot.

Only use the cover to protect the hob and for no other purpose.

Pay attention if cooking with grease or oil because if overheated, it can ignite.

Use exclusively pots and pans with a flat base.

During cooking the appliance becomes very hot. Never touch any parts on the top or inside the oven without protection from heatproof gloves.

WARNING

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it operation.

Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.

Do not store inflammable materials in the storage drawer.

2. How to use Burners of the Cooking Top

If you use the burners properly, the consequence will be a maximum efficiency, thus saving energy.

The power of the burners is shown on table 1.

In order to obtain this, you must choose pans according to the size of the burner see the table 2.

If the flame is wider than the pan you are wasting energy.



Attention

Only use containers with flat bottoms

Use containers that do not exceed the edges of the work table

This models having a grid reductive removable, it can be used to enable use of smaller containers with the necessary stability




IMPORTANT:

In the models with triple burner be attention with this point:

Put in the correct position the cover spreader of the middle screw down the cover spreader, to guarantee a good burning.

IGNITION OF THE HOT PLATE BURNERS

To ignite the burners proceed as follows:

- Press the ignition button . 
- Selecting the burner to use, push the corresponding knob and turn it counter clockwise to the "full position", indicated by a large flame . 
- To reduce the power to turn the knob to the "low position", indicated by a small flame . 

To switch off the burner, just turn the knob clockwise to the "off position", indicated by a black circle in the upper position of the panel 

All models have a security system in the burners of the cooking top

If the gas supply is deficient or if the flame is extinguished accidentally, the gas circuit will be automatically closed.

To restart is necessary an user intervention.

In this case and after verify that isn't a gas supply problem, wait at least one minute and repeat the lighting.

For ignite this type of burner it's necessary maintaining the knob under pressure for 10 seconds.

After this time release the knob of the burner which must be in function.

3. The Vitro Table Use



If the bottom of the pan you use is plane, It's possible user glass recipients or porcelain recipients

The pans diameters should be accorded to the diameter of the work area.

Don't use recipients with a inferior diameter to the work area.

Cover the recipients during the cooking, for economise energy.

How to use the work area :

The functioning of the work area is realised turning the handle in 3 positions, to the selected position (1 – minimum ; 3 – maximum).

In the models with double heating (ref^a D), this is activated turning the handle clockwise until doing a " click " the double area is activated , put the handle in the position selected (1- 3).

To switch off the area, just turn the handle for the 0 position.

A light signal placed in the control panel indicates the working of a heating area.

A light signal placed in the frontal area of the glass indicates the “residual heat “.

4. How to use the Gas Oven and the Gas Grill (G Models)

If the gas supply is deficient or if the flame is extinguished accidentally, the gas circuit will be automatically closed.

To restart is necessary a user intervention.

In this case and after verify that isn't a gas supply problem, wait at least one minute and repeat the lighting.


For ignite this type of burner it's necessary maintaining the knob under pressure for 10 seconds.

After this time release the knob of the burner which must be in function.

4.1. Gas Oven

Some models have a thermostatic gas valve, which permits choosing the temperature in the oven. In these models the gas consumption reduces automatically since the temperature chosen is reached.

To ignite the oven burner proceed as follows:

Press the ignition button or bring the flame near the burner 


Push the oven knob under the symbol  or  and turn it counterclockwise and choose the temperature for the temperature that you need for cooking.





To switch off the burner, just turn the knob clockwise to the “Off Position”, indicated by a black circle in the upper position of the panel. ●

4.1. Gas Grill

To ignite the grill burner, operate as follows:

Press the ignition button or bring the flame near the burner 

Push the grill knob  or  and turn it counterclockwise to the grill position, maintaining the knob under the pressure for 10 seconds.



After this time, release the knob; the grill must be in function.



If not, repeat the operation.

To switch off the burner, just turn the knob clockwise to the “Off Position”, indicated by a black circle in the upper position of the panel. ●

5. How to use the Gas Oven and the Electric Grill (M Models)

For security reasons the design of the appliance do not permit the work of the gas oven and the electric grill at the same time (if fitted).

For use the gas oven, procede like 3.3.1

To use the electric grill, turn the handle clockwise until the point  until the Word grill or symbol on the grill panel 

6. How to use the Multifunction Oven (EV Models)

Various cooking options can be selected by the use of switching of different elements, and temperature that is controlled by a thermostat.

Oven light

In this position only the light is in operation. The light stays on the other seven use positions.

Fan forced

The circular heating element and fan come into operation and the heat is spread evenly to all shelf positions. Various types of food can be cooked on different shelves, naturally with the appropriate cooking times. The oven must be preheated before food is placed inside. Fan mode provides optimum results with: cakes large quantities of foods and cooking various dishes simultaneously.

To operate, select Fan Forced function along with the temperature.

Fan grill

Use of the Grill Element and Fan. Use for grilling meats, vegetables and poultry. Preheat oven, place food on grill rack in baking tray and place in the middle of the oven. Other foods maybe cooked underneath whilst grilling.

Grill

Grill Element - Use for toasting and melting cheese or browning. No longer than 5 minutes cooking time. To operate, select Full Grill Function along with the temperature.

Static oven

The heat is provided from the top and bottom element. The oven must be preheated before food is placed inside. Static cooking provides optimum results with: cakes, pizzas, bread and for gentle slow cooking of casseroles.

Characteristics of static cooking: heat provided from above and below, cooking is possible only on middle shelf and should be centrally located in the oven.

Ventilated oven

With this function a continuous circulation of the hot air is provoked, particularly indicated to cook on several levels of the oven. The scheduled temperature will be reached in little time. The resistance inferior and superior of the oven are together in operation with the thermostat. The fan is always in operation.

Defrosting

The defrosting takes place in the same way as at room temperature, but with the advantage that it is much more rapid. In this position only the fan is in operation.

Fan Assisted

The outside ring of the top element and the bottom element and fan come into operation and the heat is spread evenly to all shelf positions. Suitable for cooking pies and single layer baking. The oven must be preheated before food is placed inside. To operate, select Fan Assisted function along with the temperature.

The Oven door must be closed for all cooking functions.

The accessible parts of the cooker can become hot, if the oven or the grill is in operation.

Do not let children close to the appliance.

7. How to use the Turn-spit

In this model with turn spit put the aliments in the center of the spit .

Put the support grill in the two sides of the oven.

Introduce the spit rod in to the motor shaft hole obtained in the back wall and check the rearend is well set.



Lay everything on the support grid using the spit rod collar placed near handle

In certain models fit the spit in the grill and push it to the interior of the oven, verifying the good fitting of the shaft into the motor hole

Set the basin for collecting drips on the lower guide

The handle is used only to easily remove the food when cooking is over.



To switch on the spit turn the knob which is under the symbol



(without grill) or



(with grill).



8. Oven Light Use

For your commodity and economy you could watch the cooking through the oven glass window, without open the door if you use the oven light.


To switch on the oven light turn the knob until the symbol .



Some models with electric oven (EV) light illuminates when you turn the handle of the oven, and stays on until you turn off the oven

9. Minute-Counter Use

With minute-counter you could selected time, from 0 to 120 minutes.

To use the minute-counter turn the knob which is under the symbol  one complete round clockwise; after, you must back in counter clockwise until put the time you want in the upper position of the knob.

When the pre-set time has elapsed, the bell rings.

The bell does not interrupt the working of any element of the cooker.

10. Electronic Programmer



OT-3000-LED-SD is an electronic timer, which enables your oven to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

Time of Day Adjustment

This adjustment can only made when no cooking program is in progress. Press the button or and buttons together. Within 5 seconds, using and adjust the clock. Long presses of those buttons will result in fast changes.



1) Press the (4) button or the (2) and (3) buttons together.

2) Adjust the time using the (+) or (-) buttons.

Adjusting the buzzer alarm

With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



1) Switch into buzzer alarm mode

2) Give in the period of time to be counted down

3) After a few seconds, screen will return to clock mode

Cancelling the buzzer sound



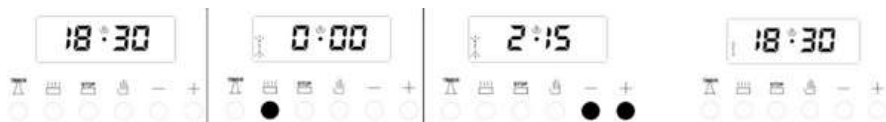
1) Buzzer will sound after the programmed amount of time elapses.

2) Press the (1) button to cancel

Automatic cooking program

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking time.

Example: We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours and 15 minutes



1) Current time is 18:30.

2) Switch into cooking time mode.

3) Adjust the cooking time using the (+) or (-) buttons.

4) After a few seconds, the screen will indicate that cooking has started and show the current time

Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes.

Please do not forget to bring the function and/or temperature knobs of your oven to appropriate position.

Note: You may cancel the automatic cooking mode any time by pressing the button or and buttons together.

In the above example, cooking immediately started after giving in the cooking period. By pressing the (3) button, you can see the ready time, ie. the time when the food will be ready to serve, and if you want, you can also change it. In the example below, the ready time will be changed to 21:30.



1) Displayed is the ready time 18:30+2:15 = 20:45.

2) Set it to the desired time by using the (+) or (-) buttons

3) In a few seconds, screen switches to clock mode.

We now have programmed our oven to get the food ready at 21:30. Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.

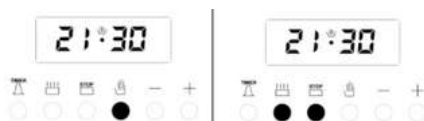
Screen just when cooking starts



Screen just when cooking ends



When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heard and will sound, if not stopped, for 7 minutes.



1) Switch your oven OFF

2) Reset the timer.

Note: Your oven will be inoperative until you reset the timer.

In the example shown, cooking time has been programmed first, the ready time was calculated automatically and was edited by us. It is also possible first to program the ready time, in that case the cooking time will be calculated automatically and should be edited thereafter.

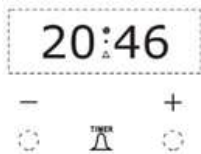
Buzzer volume adjustment

You may adjust the buzzer tone of the timer in the following way:

- 1) Pressing and holding the (-) button, you can hear the current buzzer tone. Releasing and pressing again will switch to the next tone (3 different tones available)
- 2) The buzzer tone will be set to the last adjusted tone.

Note: As factory setting, the buzzer volume is set to the high tone. In case of a long power loss, the set buzzer tone will be this one.

11. Digital Timer



Time of Day Adjustment

Press the + and - buttons together. The point between the hours and minutes will start to flash.

Using the + and - buttons, you can adjust the current time of day. Long presses of those buttons will enable fast adjustments.

Pressing the + and - buttons a long time, until the hour and point between the hours and minutes start to flash, will enable you to adjust just the hours portion of the display.

Minute Minder Adjustment

Press the + button. The screen will return to displaying the ' 0.00 ' and the bell symbol will start to flash. You can adjust the minute minder using the + or - buttons.

After 6 seconds following the adjustment, the bell symbol will be stabilized. The minute minder will start to countdown.

The minute minder time increments are in 10 seconds up to 99 minutes 50 seconds, thereafter the display will show 1 hour and 40 minutes and the adjustment will be in 1 minute steps.

Note: In order to cancel a minute minder program, set the minute minder time down to 0.00

Cancelling the Buzzer Sound

When countdown of the minute minder is completed, the screen will return to displaying the current time of day. The bell symbol will start to flash, a buzzer alarm is heard and will sound, if not stopped, for 7 minutes.

Press any button to cancel the sound.

Buzzer Tone Adjustment

You may adjust the buzzer tone of the timer in following way:

1. Pressing the (-) button, you can hear the currently set tone
2. Releasing (-) and then pressing again, you can hear the next available (total 3) tone
3. The last sound heard will be your adjusted one

Note: Factory setting is the maximum level (highest frequency) a long interrupt of power may result in reloading this setting.

12. Recommendation to use the oven and the Grill

The accessible parts of the cooker could be hot, if the oven or the grill is in operation. Do not let children close to the appliance.

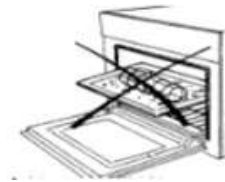
Don't let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets



Warning: Never use the food – Warmer drawer set at the bottom of the range to store inflammable substances or waters that cannot withstand heat such as: wood, paper, spray cans, rags, etc...

Pre-heat of the oven until it reaches the temperature, before you put the food into the oven.

Never use low-edged containers nor trays as baking-pan for roasts in order to soil the minimum possible the walls of the oven, thus preventing fat splashes, sauce burning and smoke production.



If the grease falls down into the oven burner it could inflame.

Use instead high-edged containers, preferably terracotta containers, put on the grate at about half the height of the oven.

When the food is directly on the grate, you must put the basin for collecting



Never use the oven without the rubber seal

During the functioning of the oven and of the grill, the oven door must rest completely closed.

It is advisable to:

Place the cooking tray on the middle level of the oven.

Avoid opening the door during the cooking, since the temperature changes will spoil your cooking and increase energy consumption.

The oven can be turned off some minutes before the victuals are completely roasted; the residual temperature will be enough for having just roasted

D. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE & CLEANING

Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.

Before maintenance or cleaning your cooker, switch off the circuit breaker, turn off the isolating gas valve or the gas mains and allow the cooker to cool down.

General Cleaning

Adequate maintenance and cleaning will prolong the life of the appliance, as well as ensure trouble-free service.

Before you let down the cover glass it is necessary to decrease the temperature of the burners and electric plate.

The cooker must be washed with warm water, using a damp sponge and ordinary detergent.

Never use scouring powder, steel wool or acids to clean the cooker.

The stainless steel parts should be washed, after the use, with water and dried with a soft cloth. If the spots still persist, it is necessary to use a non-abrasive detergent or warm vinegar.

The glass of the oven's door should be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent.

Avoid scrubbing the front panel, because this will erase the designs stencilled over each knob.

The enamelled grids of the knob can be washed in the dishwasher.

The cooker not must be cleaned with vapour equipments (eg. steam cleaners).

After a possible grid removal for cleaning, we recommend to verify the presence of such rubber pads and to put the grids back in their stable and centred correct position

Burners Cleaning

The burners should be cleaned with soapy warm water and well rinsed and dried.

Ensure there are completely dry before using.

Cleaning Ceran Cooktop

After use, once the cooker has cooled down, clean thoroughly as even small amounts of dirt can become impossible to remove when re-heated.

Do not use abrasive pads, sponges or powders to clean, as these products can scratch the surface of the glass.

Small amounts of dirt can be removed using a damp cloth or hot, soapy water.

Soap stains should be removed with water, and the glass should then thoroughly dried.

For encrusted dirt, it is recommended that you use a glass scraper, with a metal blade, which can easily be found on the market.





Only clean when the surfaces is cold.



Oven Cleaning

The oven should be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent. The oven is " Easy to Clean " enamel, don't need abrasive detergent for cleaning.

How to remove the interior glass on the oven's door for cleaning :

	<ul style="list-style-type: none">• Press the (A), and remove the superior tops (B)
	<ul style="list-style-type: none">• Release the interior glass (C), from the interior tops (D)• Remove the interior glass <p>Cleaning the glass with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Place the glass in the supports• slide in the guide till engage the groove (D) of the interior tops
	<ul style="list-style-type: none">• Introduce the superior tops (B)

Replacing the Oven Bulb

Once the appliance has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb, replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C) having the following characteristics:

Voltage: 220 – 240 V
Power: 15 / 25 W
Socket: E14



Reassemble the glass cup and reconnect the appliance.

Protection Filter of the Oven Fan

During the cooking, to minimise fat/debris going on to the fan, install the filter cover.

When cooking is complete, remove the filter and wash it.

To install the filter, mount the filter leaning it against the rear wall at the same level of the fan, then push the “tang” downwards. Reverse this operation to remove the filter.



The cleaning of the fan must be doing by a technical service

REMOVE THE PAN SIDE OF OVEN

To facilitate cleaning chrome side grills can be removed.

For this follow the instructions 1.for 3. for disassembled oven grill.

To set back following the instructions of a 3.for 1.

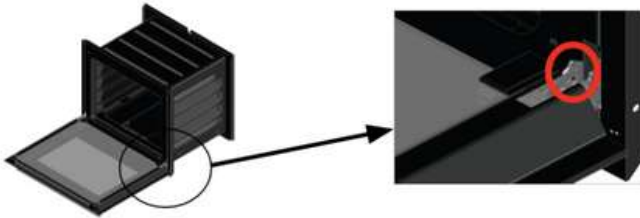
	<p>1. Raise the grill vertically and remove the pin in the groove on the front side of the oven</p>
	<p>2. Move the grid in the direction indicated so that moves into the slot along the coast of the oven</p>
	<p>3. Move the grid in the direction indicated so that moves into the slot along the coast of the oven. Vertical lift and remove the pin in the groove in the back side of the oven</p>

The stainless steel runners that support the enameled pans can be removed and placed in three levels of the side grilles.

REMOVING THE OVEN DOOR FOR CLEANING

For complete cleaning, we advise removing door working as follows:

- Set the door wide open
- Turn the brackets of the lower hinges upwards until hooking the upper hinges
- Set the door ajar, then lift lightly to remove the lower hinges from the slots
- Remove the door and the two upper hinges from their seats
- Clean the door and reassemble reversing the above mentioned steps.



E. CONTROL OF THE PRODUCT

The producer certifies that this appliance has undergone the following verifications:




- Electric unit operation
- Dielectric rigidity
- Earthing continuity
- Operation with one type of gas
- Leak control
- Operation of the safety valves
- Aesthetic control





Manufacturer address: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal
www.meireles.pt

QUADRO 1 – QUEIMADORES							
			GÁS BUTANO	GÁS PROPANO	GÁS NATURAL		
Pressão nominal funcionamento, mbar			28 - 30	37	20		
Pressão máxima funcionamento, mbar			35	45	25		
Pressão mínima funcionamento, mbar			20	25	17		
Potência, W (P.C.S.)			Caudal	Injector	Caudal	Injector	Caudal
Queimadores	Normal	Mínimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Auxiliar	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rápido	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Rápido	3 000	1000	218	0,85	215	1,15	286
Triplo	3 500	1500	240	0,93	236	1,26	314
Forno 51 L	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill 51 L	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Forno 114 L - 116 L	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Grill 114 L	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

QUADRO 2 – TABELA DE RECIPIENTES (Utilizar painelas com fundo plano)		
	diâmetros recomendados, cm	
Queimador	Mínimo	Máximo
Auxiliar Ø 42	10	16
Semi-rápido Ø 62	15	22
Rápido Ø 92	22	28
Triplo Ø130	24	30

TECHNICAL CHARACTERISTICS

BURNERS	Power, W			E 910	G 910	M 910
	GAS	ELECTRIC	EE %			
Auxiliary	1 000	---	67	1	1	1
Semi-rapid	1 750	---	66	2	2	2
Rapid	3 000	---	64	1	1	1
Wok	4 000	---	61	1	1	1
Oven	4 000	3 800	---	E	G	G
Grill	2 800	2 800	---	E	G	---
		2 000	---	---	---	E
Circular resistance	---	3 000	---	E	---	---
Oven volume (L)				121	116	126
Maximum gas power (W) (PCS)				11 050	15 050	15 050
IEE oven %				106,8 - A	106,7 - A	105,6 - A
EE table (%)				65	65	65
Maximum consumption butane gas - G 30 (g/h)				785	1 091	1 091
Maximum consumption propane gas - G 31(g/h)				773	1 072	1 072
Maximum consumption natural gas G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				1 029	1 429	1 429
Maximum electric power, (W)				3 898	52	2 050
Electric supply (A)				220 -240 V -	220 -240 V -	220 -240 V -
Maximum Intensity (A)				16,9	0,1	8,9
Electric cable (HO5 RR - F)				3G 2,5	3G 0,75	3G 1,5
Dimensions Cooker: AxLxA (mm)				900X615X940		
Dimensions Package: AxLxA (mm)				960X690X1005		
Weight: Net / Gross (kg)				82 / 87,5	75 / 80	75 / 80

Burner	Power, W			E 610	E 611	M 610	E 612
	GAS	EE %E _{cw} , Wh	ELECT				
Auxiliary	1 000	67	---	1	---	1	---
Semi-rapid	1 750	66		2	---	2	---
Wok	4 000	61	---	1	---	1	---
plate145 mm	---	194	1200	---	2	---	---
plate180 mm	---	193	1800	---	1	---	---
plate 120/210	---	185	700/2100	---	1	---	---
Booster 140mm	---	194	1200/1600	---	---	---	2
Booster210 mm	---	166	1500/2100	---	---	---	2
Oven	2 750	--	1100 /1 500	E	E	G	E
Grill	1800	--	1500	E	E	E	E
circular resistance	---	--	2 300	E	E	---	E
Oven volume, (L)				55	55	51	55
Maximum gas power, (W) (PCS)				8 500	---	10 800	---
IEE oven %				94,8 A	94,8 A	99,8 A	94,8 A
EE table (%) / (Wh)				65	191,6	65	176,5
Maximum consumption butane gas - G 30 (g/h)				582	---	782	---
Maximum consumption propane gas - G 31(g/h)				572	---	769	---
Maximum consumption natural gas G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				762	---	1024	---
Maximum electric power, (W)				2 625	8 925	1 615	8 925
Electric supply (A)				220 -240 V ~	380 -415 V~	220 -240 V~	380 -415 V~
Maximum Intensity (A)				11,4	22	7,0	22
Electric cable (HO5 RR - F)				3G 1,5	5G 1,5	3G 1,5	5G 1,5
Dimensions Cooker: AxLxA (mm)				600X600X945			

Dimensions Package: AxLxA (mm)	690X680X1000
Weight: Net / Gross (kg)	55 / 57,5

IEE, EE according EU 66/2014



www.wiggo.eu

Visit our website!

WIGGO



Handleiding voor inductie oven

- Veiligheid
- Installatie
- Bedieningshandleiding

Modellen

WIO-E621A

WIO-E921A

Handleiding

wiggo.eu

5 JAAR
GARANTIE



OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



Let op! Lees eerst de gebruikershandleiding!

AANDACHT:

Installatie, regeling of onderhoud, zowel gas als elektrisch, mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel dat op de hoogte is van de geldende installatievoorschriften.

Zorg ervoor dat u dit boekje, waarin algemene instructies staan voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw fornuis, zorgvuldig leest voordat u het installeert en gebruikt.

Het zal uiterst nuttig zijn om gedetailleerd te weten hoe u dit apparaat bedient en onderhoudt, zodat u van de voordelen ervan kunt genieten en de beste resultaten kunt garanderen.

Bewaar dit instructieboekje bij het apparaat, voor het geval u het aan iemand anders doorgeeft.

Verklaring van symbolen:

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt.



Belangrijke informatie of nuttige instructies over het gebruik van dit apparaat



Waarschuwing voor hele oppervlakken



Waarschuwing voor levensbedreigende situaties en schade aan eigendommen



Waarschuwing voor elektrische schokken



Waarschuwing voor brandgevaar

Inhoud

A. INLEIDING

1. Algemene waarschuwingen

B. INSTALLATEURSHANDLEIDING

1. Kookplaat installatie
2. Gasaansluiting
3. Elektrische aansluiting
4. Ombouw naar ander type gas
5. Onderhoud en reiniging van gaskranen/kleppen

C. GEBRUIKERSHANDLEIDING

1. Voorlopige adviezen
2. Hoe de branders van de kok te gebruiken
3. Gebruik van de Vitrotafel
4. Hoe de gasoven en de gasgrill te gebruiken
5. Hoe de gasoven en de elektrische grill te gebruiken
6. Hoe de multifunctionele oven te gebruiken
7. Hoe het draaispit te gebruiken
8. Oven Licht gebruik
9. Minutenteller gebruiken
10. Elektronische programmeur
11. Digitale timer
12. Aanbeveling om de oven en de grill te gebruiken

D. INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN REINIGING

E. CONTROLE VAN HET PRODUCT

F. TABEL

G. TECHNISCHE KENMERKEN

A. INLEIDING

1. Algemene waarschuwingen

Lees het volgende aandachtig door om een elektrische schok of brand te voorkomen.

Het is van het grootste belang dat dit instructieboek bij het apparaat wordt bewaard voor toekomstig gebruik. Als het apparaat wordt verkocht of overgedragen, zorg er dan altijd voor dat het boek bij het apparaat blijft, zodat de nieuwe eigenaar kennis kan maken met de functies van het apparaat en de relevante waarschuwingen. Deze waarschuwingen worden gegeven in het belang van de veiligheid. U MOET deze aandachtig lezen voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of gehandicapten zonder toezicht.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd toezicht op jonge kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING** - Om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk kantelt, bijvoorbeeld doordat een kind op de open ovendeur klimt, moeten stabilisatiemiddelen worden geïnstalleerd. Raadpleeg de instructies voor installatie.
- **WAARSCHUWING** - Toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Om brandwonden en brandwonden te voorkomen, moeten kinderen uit de buurt worden gehouden.
- **WAARSCHUWING** - Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen
- Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Er moet voor worden gezorgd dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- **WAARSCHUWING** - Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Om brandwonden te voorkomen, moeten jonge kinderen uit de buurt worden gehouden
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, houd deze uit de buurt
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan barsten.
- **WAARSCHUWING** - Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Details die de juiste installatie van de planken aangeven.

In de instructies moet worden vermeld dat middelen voor ontkoppeling moeten worden opgenomen in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradersregels.

- Spuit geen spuitbussen in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Bewaar of gebruik geen brandbare vloeistoffen of voorwerpen in de buurt van dit apparaat, zoals spuitbussen
- Toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Om brandwonden en brandwonden te voorkomen, moeten kinderen uit de buurt worden gehouden.
- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.

- Schakel de grill na gebruik altijd onmiddellijk uit, omdat het vet dat daarin achterblijft vlam kan vatten
- Bedek het inzetstuk niet met folie, omdat het vet dat daar achterblijft vlam kan vatten.
- Houd de grillschaal altijd schoon, omdat eventueel achtergebleven vet vlam kan vatten
- Laat de grill niet onbeheerd achter.
- Om brand te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat grillplaten en toebehoren altijd volgens de instructies in het apparaat worden geplaatst.
- Schakel het apparaat uit voordat u het glas van de ovenlamp verwijdert om de bol te vervangen.
- Om ongelukken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de ovenplanken en -accessoires altijd in overeenstemming met de instructies in het apparaat worden geplaatst.
- Gebruik de deur niet als plank.
- Duw niet op de open ovendeur.
- Zorg ervoor dat groot kookgerei niet over de kookplaat op het aangrenzende werkblad hangt. Dit veroorzaakt verschroeïing van het werkbladoppervlak.
- Een bevoegd persoon moet dit apparaat installeren.
- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd voordat u het apparaat gebruikt.
- Om elk potentieel gevaar te voorkomen, moeten de installatie-instructies worden gevolgd.
- Zorg ervoor dat alle gespecificeerde ventilatieopeningen, openingen en luchtruimten niet geblokkeerd zijn.
- Alleen bevoegd personeel mag onderhoud uitvoeren.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u onderdelen reinigt of vervangt.
- Maak het apparaat altijd onmiddellijk schoon nadat er voedsel is gemorst.
- Om een veilige werking te garanderen, wordt aanbevolen het product elke vijf jaar te laten inspecteren door een bevoegd servicemonteur.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Waarschuwing: Wanneer dit apparaat in zeevaartuigen of caravans wordt geïnstalleerd, mag het niet als ruimteverwarming worden gebruikt.

Waarschuwing: Gebruik de voedselverwarmerlade onderin het fornuis nooit om brandbare stoffen of zaken op te slaan die niet tegen hitte kunnen, zoals hout, papier, spuitbussen, voden, etc.

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik in zeevaartuigen, caravans of campers, tenzij elke brander is voorzien van een vlambeveiliging.

B. INSTALLATEURSHANDLEIDING

1. Kooktoestel installatie

De Fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade aan zaken of letsel aan personen of dieren voortvloeiend uit onjuiste installatie of gebruik van apparatuur.

Dit apparaat behoort tot klasse 1: geïsoleerd keukenapparaat, vrijstaande installatie, en is ontworpen voor niet-professioneel gebruik door particulieren, volwassenen en binnenshuis.

De gas- en elektriciteitsvoorwaarden staan aangegeven op labels bij de gas-/elektriciteitsingangen. De installatie van het fornuis mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel.

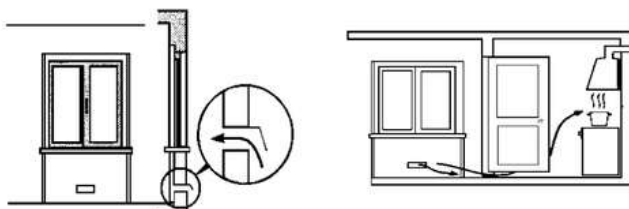
Het apparaat moet worden geïnstalleerd op plaatsen met de juiste omstandigheden wat betreft afmetingen, ventilatie en afvoer van verbrandingsproducten.

Dit apparaat is niet ontworpen om te worden aangesloten op een apparaat voor het afvoeren van verbrandingsproducten

Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimtes, in overeenstemming met de geldende regelgeving

De installatielocatie moet een permanente afvoer van verbrandingsproducten naar buiten hebben

De luchtstroom moet rechtstreeks plaatsvinden via permanente openingen in de scheidingswanden van het compartiment met de buitenzijde via leidingen of luchttoevoer.



De luchtstroom kan ook via indirecte route worden verkregen via de installatielocaties die grenzen aan gewenste locaties, zodat deze over directe ventilatie beschikken, geen plaatselijk brandgevaar opleveren en geen slaapkamers zijn.

De luchtstroom tussen de aangrenzende locatie en de installatielocatie moet vrij plaatsvinden via permanente openingen (verkrijgbaar door bijvoorbeeld de ruimte tussen de deur en de vloer te vergroten). De inlaatlucht moet een minimale doorsnede hebben van 100 cm² en mag niet onbedoeld worden geblokkeerd.

De wanden van het zijmeubel moeten bestand zijn tegen een temperatuur die 75°C hoger ligt dan de omgevingstemperatuur.

De achterwand moet van onbrandbaar materiaal zijn.

Brandbare materialen, zoals gordijnen, moeten zich op een minimale afstand van 500 mm bevinden.

Het meubel aan de zijkant van het fornuis moet, indien hoger dan het kookplan, zich op een minimale afstand van 150 mm van de zijkant van het apparaat bevinden - tenzij dat oppervlak over de gehele lengte van het kookoppervlak is vervaardigd uit een geschikt onbrandbaar materiaal.

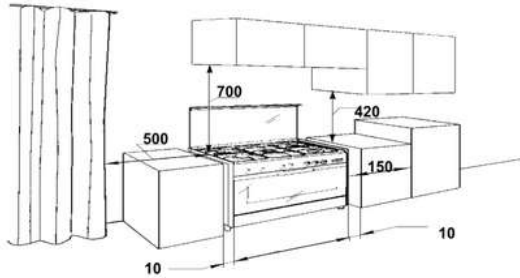
Elk horizontaal oppervlak dat zich binnen 200 mm van de rand van een kookplaatbrander bevindt, moet zich minimaal 10 mm onder het kookoppervlak bevinden, anders moet het aan het bovenstaande voldoen.

Indien het fornuis onder een hangend element wordt geplaatst, dient dit op minimaal 700 mm afstand van het kookplan te worden geplaatst.

Het meubilair aan de boven- en zijkant van het apparaat moet een minimale afstand van 420 mm tot het kookoppervlak hebben.

Elke afzuigkap boven het fornuis moet worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant, met een minimale afstand van 650 mm tot het kookoppervlak.

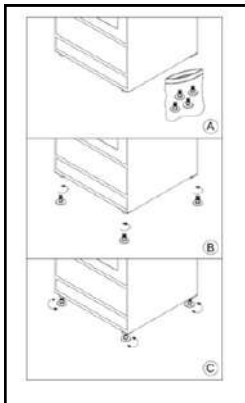
Voordat u het fornuis installeert, verwijdert u het beschermende plastic omhulsel dat enkele metalen onderdelen bedekt. Als het apparaat op een steun staat, moeten er voorzieningen worden gebruikt om te voorkomen dat het apparaat verschuift, aangezien er schade kan ontstaan.



Plaats geen brandbare materialen in het compartiment onder de oven (bijvoorbeeld: oliën, plastics, papier...)

Als het fornuis op een fundering wordt geplaatst, moet dit worden voorzien om weggrollen te voorkomen.

Installeer het fornuis stevig en waterpas – sommige modellen hebben kleine stelvoetjes



Ontvang de beenaccessoires in een polybag in de oven.
Vraag één persoon om één kant van het apparaat op te tillen.

Keer het apparaat nooit om.

Schroef de poot één voor één in de hoekgaten onder het apparaat.
Vraag uw helper om de andere kant van het apparaat op te tillen en de andere twee poten op dezelfde manier in verschillende hoeken vast te schroeven.

Pas de hoogte van de poot aan door het onderste gedeelte met de klok mee of tegen de klok in te draaien, zoals afbeelding C.

Eenheid moet waterpas staan.

2. Gasaansluiting

Het fornuis is voorzien van een label op het achterpaneel nabij de gasinlaat, waarop het type gas en de druk zijn aangegeven waarvoor het apparaat oorspronkelijk is afgesteld.

Voordat u dit apparaat aansluit, moet u controleren of het geschikt is voor het type gas en de druk die in uw huis beschikbaar is. Indien dit niet het geval is, is het noodzakelijk het toestel om te bouwen naar een ander gas zoals aangegeven in paragraaf 2.4.

Dit toestel is geschikt voor aansluiting op aardgas en propaangas. Raadpleeg de gasdruk weergegeven op het typeplaatje en in tabel nr. 1.

Alle mogelijke gassoorten en drukken staan vermeld op het typeplaatje en in tabel nr. 1.

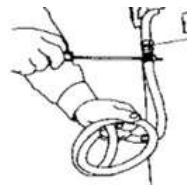
Op plaatsen met lage temperaturen kan de butaangasfles niet functioneren. In dit geval is het raadzaam om butaangas te vervangen door propaangas (deze handeling moet door een gekwalificeerde installateur worden uitgevoerd). Plaats nooit een propaangasfles in het gebouw.

U kunt het toestel aansluiten op een gasfles voorzien van de bijbehorende regelaar, of op een gasnetkraan. Omdat dit een verplaatsbare eenheid is, kunnen de volgende soorten buizen worden gebruikt:

- Flexibele slang van rubber of elastomeer, gecertificeerd volgens een toepasselijke norm, bevestigd aan een geschikte gasinlaataansluiting en stevig vastgehouden door een klem aan beide uiteinden
- Flexibele RVS buis, gecertificeerd volgens geldende norm, met schroefdraadaansluitingen.
- Flexibele rubber- of elastomeerslang, gecertificeerd volgens een geldende norm, met schroefdraadaansluitingen.

AANDACHT:

- Zorg ervoor dat de buis niet gebogen of gedraaid is.
- Zorg ervoor dat de buis geen contact maakt met het achterpaneel.
- De slang moet vóór de vervaldatum worden vervangen.
- De buis moet over de gehele lengte van de controlekabel zijn.
- De klemmen moeten voldoende zijn voor een goede aansluiting
- De maximale lengte van de flexibele rubberen buis mag 1500 mm bedragen.



De aansluiting op het fornuis moet aan dezelfde kant van het voedingspunt worden gedaan, zodat de slang de achterkant van het apparaat niet kruist. Wijzig indien nodig de gasinlaat of vraag bij de technische dienst de aanpassingsbuis aan, zodat de gasinlaat in het apparaat aan de juiste zijkant plaatsvindt.

Controleer na het aansluiten van het apparaat eventuele lekkages met een schuimend product. GEBRUIK NOOIT EEN VLAM.

3. Elektrische aansluiting

ZEER BELANGRIJK: Het apparaat moet altijd op de aarde worden aangesloten, volgens de geldende voorschriften.

De elektrische aansluiting mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat op de hoogte is van de geldende installatievoorschriften.

Controleer vóór de aansluiting of het elektriciteitsnet is voorbereid op het benodigde vermogen (zie het typeplaatje of de tabel met technische kenmerken).

Het apparaat moet altijd geaard worden in overeenstemming met de geldende voorschriften. De aardverbinding geleider is groen/geel.



Bij stekkerapparaten dient u de stekker aan te sluiten op een stopcontact met aardcontact

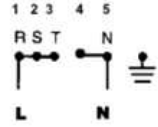
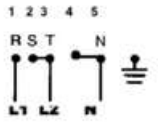
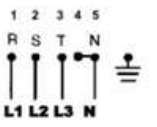
De voedingskabel moet zo worden geplaatst dat geen enkel punt een temperatuur kan bereiken die 50°C hoger is dan de omgevingstemperatuur.

Het apparaat is uitgerust met een netsnoer en is ontworpen om te werken op een frequentie van 50/60 Hz.

Controleer het type elektrische voeding op het label op de achterkant van het apparaat, vlakbij de kabelinvoer, op het typeplaatje in de deur van de vaatwasser, op het pakketlabel of in de tabel met technische kenmerken.

Afhankelijk van de modellen, zie de tabel met technische kenmerken, kan de voeding 230 V ~, eenfasige stroom (2+1 geleiders) of 400V 2N ~, tweefasige stroom (3+1 geleiders) of driefasig zijn stroom 400V 3N ~ (4+1 geleiders).

Om deze transformatie voort te zetten, zie de volgende schema's:

monofasisch 220 - 240 V 2 + 1 geleiders	bifasisch 380 – 415 V 2N 3 + 1 geleiders	driefasig 380 - 415 V 3N 4 + 1 geleiders
		

en om de voedingskabel te vervangen door het geschikte, monofasische type HO5VV-F en driefasige type HOSRR-F.

OPMERKING: De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele directe of indirecte schade als gevolg van een verkeerde installatie, misverstanden in de regelgeving of het niet respecteren van geldende normen.

4. Ombouw naar ander type gas

Deze handeling moet altijd worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel.

Dit apparaat is ontworpen om te werken met propaan- of aardgas.

Dit toestel is voorzien van een label op het achterpaneel, vlakbij de gasinlaat, waarop staat aangegeven voor welk type gas en welke druk het fornuis is afgesteld.

De aanduiding van het gas en de druk waarop het fornuis is afgesteld vindt u tevens op het gegevenslabel of op de verpakking van het apparaat.

Om van het ene type gas naar het andere over te schakelen, gaat u als volgt te werk:

1 - Kies de Inlaatgasaansluiting op basis van het type gas dat in uw huis beschikbaar is.

2 - Kookbranders:

2.1 - Verwijder de pannendragers van de kookplaat, de branderdeksels, branderspitsen en de branderranden.

2.2 - Schroef de injectoren los, verwijder ze en vervang ze door de injectoren die overeenkomen met het beschikbare gas (zie tabel 1).

2.3 - Vervang alle branderonderdelen en de pannendragers.

3 - Oven

3.1 - Open de ovendeur en verwijder alle interne accessoires en de bodem van de oven



3.2 – Verwijder de brander door de schroef aan de voorkant los te draaien en naar boven te draaien



3.3 – Schroef de injector los, verwijder deze en vervang deze door de injector die overeenkomt met het beschikbare gas, zie tabel 1

3.4 – Schroef de brander vast en plaats de ovenbodem en de interne accessoires

4 - Rooster

4.1 – Open de oven deur en verwijder alle interne accessoires.

4.2 – Verwijder de brander/reflector eenheid door de schroef los te draaien waarmee de reflector is bevestigd en verwijder alle elementen van de injectorsteun door naar beneden te draaien



4.3 – Schroef de injectoren los, verwijder ze en vervang ze door de injectoren die overeenkomen met het beschikbare gas, zie tabel 1

4.4 – Schroef de brander/reflector vast en plaats de interne accessoires.

5 - Regelen van de primaire lucht - alleen de ovenbrander en/of grill

5.1 - verplaats de luchtregelaar die naar de brander wordt gevoerd, dichtbij de injector om de luchtdoorgang te vergroten of te verkleinen.

6 - Aanpassing laag debiet:

6.1 - Steek de brander aan en zet de knop op de lage stand.

6.2 - Verwijder in deze positie de knop van de kraan.

6.3 - Draai met een schroevendraaier op de kraan totdat de vlam gemakkelijk in de lage stand staat en stabiel is



6.4 - Zet de knop weer in elkaar en ga een aantal keren snel van de stand Volledig aan naar de stand Laag, om ervoor te zorgen dat de vlam stabiel blijft.

7 - Controleer na het aansluiten van het apparaat op gaslekken met een oplossing van zeep en water. GEBRUIK NOOIT EEN VLAM.

8 - Plaats bij de inlaatgasaansluiting een label waarop staat aangegeven voor welk type gas het toestel nu is voorbereid. "Apparaat voorbereid op..."

5. Onderhoud en reiniging van gaskranen/kleppen

Als de gaskraan/klep moeilijk te draaien is, forceer deze dan niet. Het kan zijn dat het gesmeerd moet worden

Deze handeling moet altijd worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel

Om toegang te krijgen tot de kranen/kleppen, trekt u aan de branderkoppen en verwijdert u de kookplaat

Volg deze instructies om de kranen/kleppen te smeren

- Verwijder het deksel met een schroevendraaier
- Trek de kegel uit zijn behuizing
- Maak de kegel schoon met een droge, pluisvrije doek
- Smeer de kegel zorgvuldig, met het aanbevolen vet (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), en verwijder het overtollige vet om verstopping van de gasdoorgangen te voorkomen
- Breng de kegel en de veer in en schroef het deksel vast
- Draai de kegel meerdere keren, zodat hij niet hard wordt
- Controleer op gaslekken, met de kraan open en dicht. GEBRUIK NOOIT EEN VLAM.

VOOR VERTREK.

Controleer alle aansluitingen op gaslekken met water en zeep. Gebruik GEEN open vuur om lekken op te sporen. Ontsteek alle branders om een correcte werking van de gaskleppen, branders en ontsteking te garanderen. Draai de gaskranen naar de lage vlamstand en observeer de stabiliteit van de vlam. Als u tevreden bent met het fornuis, instrueer de gebruiker dan over de juiste bediening. Indien het apparaat niet correct werkt nadat alle controles zijn uitgevoerd, neem dan contact op met TECHNISCHE CENTRA

C. GEBRUIKERSHANDLEIDING

1. Voorlopige adviezen

Aandacht:

De toegankelijke delen van het fornuis kunnen worden verwarmd, vooral wanneer de oven of de grill in werking zijn.

Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.

Het fornuis moet altijd worden geïnstalleerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel.

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of zwakke personen zonder toezicht.

Houd toezicht op jonge kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat is klasse 1 (gratis installatie) en ontworpen voor niet-professioneel gebruik door particulieren, volwassenen, thuis.

Dit apparaat is van het type X: categorie voor oververhitting.

Laat kinderen niet in de buurt van het fornuis spelen. Houd toezicht op kinderen wanneer het wordt gebruikt, zodat ze geen hete oppervlakken aanraken en zich niet in de buurt van het apparaat bevinden terwijl het in gebruik is.

Controleer voordat u het apparaat inschakelt of het correct is geregeld voor het beschikbare type gas en elektriciteit.

Als de branders licht zijn, controleer dan of de vlammen altijd regelmatig zijn.

Schakel de branders uit voordat u de pannen verwijdert

De gebruiker mag de elektriciteitskabel van het apparaat niet vervangen. Neem voor vervanging uitsluitend contact op met een gekwalificeerd persoon.

Het gebruik van een gastoestel vereist een regelmatige luchtverversing. Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan Installatie sectie 2.1.

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u een lege oven ongeveer 30 minuten voor te verwarmen op de maximale temperatuur om de resterende geuren en rook die tijdens het productieproces ontstaan, te verwijderen zonder deze door te geven aan het voedsel.

Gastoestellen produceren warme en vochtige verbrandingsproducten. Zorg ervoor dat de locatie goed geventileerd is: Houd een raam open of installeer een afzuigkap of afzuigventilator die naar buiten ventileert.

Bij intensief en langdurig gebruik kan het nodig zijn de ventilatie te verhogen, bijvoorbeeld meer ramen te openen of de snelheidsinstelling van de afzuigkap of de afzuigventilator te verhogen, indien geïnstalleerd.

De materialen rondom dit apparaat moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

Voordat u het fornuis installeert, verwijdert u het plastic omhulsel dat sommige metalen onderdelen bedekt.

Het glazen deksel moet altijd worden geopend als het fornuis in werking is en ook als de branders heet zijn.

Gebruik de afdekking alleen ter bescherming van de kookplaat en voor geen ander doel.

Let op als u met vet of olie kookt, want bij oververhitting kan het ontbranden.

Gebruik uitsluitend potten en pannen met een vlakke bodem.

Tijdens het koken wordt het apparaat erg heet. Raak nooit onderdelen aan de boven- of binnenkant van de oven aan zonder bescherming tegen hittebestendige handschoenen.

WAARSCHUWING

Sluit spuitbussen in de buurt van dit apparaat terwijl het in werking is.

Wanneer dit apparaat in zeevaartuigen of caravans wordt geïnstalleerd, mag het niet als ruimteverwarming worden gebruikt.

Bewaar geen brandbare materialen in de opberglade.

2. Hoe de branders van de kookplaat te gebruiken

Als u de branders op de juiste manier gebruikt, is het resultaat een maximaal rendement en dus energiebesparing.

Het vermogen van de branders is weergegeven in tabel 1.

Om dit te verkrijgen, moet u pannen kiezen op basis van de grootte van de brander, zie tabel 2.

Als de vlam breder is dan de pan, verspil je energie.



Let op Gebruik alleen containers met een vlakke bodem. Gebruik containers die de randen van de werktafel niet overschrijden. Deze modellen hebben een verwijderbaar rooster, waardoor het gebruik van kleinere containers met de nodige stabiliteit mogelijk wordt gemaakt.

BELANGRIJK:

Let bij de modellen met drievoudige brander op dit punt:

Zet de dekselspreider in de juiste positie met de middelste schroef in de dekselspreider, om een goede verbranding te garanderen.

ONTSTEKING VAN DE KOOKPLAATBRANDERS

Ga als volgt te werk om de branders te ontsteken:

- Druk op de ontstekingsknop.
- Selecteer de te gebruiken brander, druk op de bijbehorende knop en draai deze tegen de klok in naar de "volledige stand", aangegeven door een grote vlam.
- Om het vermogen te verminderen, draait u de knop naar de "lage stand", aangegeven door een klein vlammetje.

Om de brander uit te schakelen, draait u gewoon de knop met de klok mee naar de "uit-positie", aangegeven door een zwarte cirkel in de bovenste positie van het paneel

Alle modellen hebben een beveiligingssysteem in de branders van de kookplaat

Als de gastoevoer ontoereikend is of als de vlam per ongeluk dooft, wordt het gascircuit automatisch gesloten.

Om opnieuw op te starten is tussenkomst van de gebruiker noodzakelijk.

Wacht in dit geval en nadat u heeft vastgesteld dat het geen probleem met de gastoevoer is, minstens één minuut en herhaal het aansteken.

Om dit type brander te ontsteken is het noodzakelijk de knop gedurende 10 seconden onder druk te houden.

Laat na deze tijd de knop van de brander los, die in werking moet zijn.

3. Gebruik van de vitrotafel



Als de bodem van de pan die u gebruikt vlak is, kunt u glazen of porseleinen recipiënten gebruiken

De diameters van de pannen moeten overeenkomen met de diameter van het werkgebied.

Gebruik geen recipiënten met een kleinere diameter dan het werkgebied.

Bedek de recipiënten tijdens het koken om energie te besparen.

Hoe het werkgebied te gebruiken:

De werking van het werkgebied wordt gerealiseerd door de hendel in 3 posities te draaien, naar de geselecteerde positie (1 – minimum; 3 – maximum).

Bij de modellen met dubbele verwarming (ref^a D) wordt deze geactiveerd door de hendel met de klok mee te draaien totdat u een "klik" hoort. Het dubbele gebied wordt geactiveerd, zet de hendel in de geselecteerde positie (1-3).

Om het gebied uit te schakelen, draait u gewoon de hendel naar de 0-positie.

Een lichtsignaal in het bedieningspaneel geeft de werking van een verwarmingsruimte aan.

Een lichtsignaal aan de voorkant van het glas geeft de "restwarmte" aan.

4. Hoe u de gasoven en de gasgrill gebruikt (G-modellen)

Als de gastoevoer ontoereikend is of als de vlam per ongeluk dooft, wordt het gascircuit automatisch gesloten.

Om opnieuw op te starten is tussenkomst van de gebruiker noodzakelijk.

Wacht in dit geval en nadat u heeft vastgesteld dat het geen probleem met de gastoevoer is, minstens één minuut en herhaal het aansteken.

Om dit type brander te ontsteken is het noodzakelijk de knop gedurende 10 seconden onder druk te houden.

Laat na deze tijd de knop van de brander los, die in werking moet zijn.

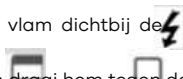
4.1. Gasoven

Sommige modellen hebben een thermostatische gasklep, waarmee u de temperatuur in de oven kunt kiezen.

Bij deze modellen daalt het gasverbruik automatisch zodra de gekozen temperatuur wordt bereikt.

Ga als volgt te werk om de ovenbrander aan te steken:

Druk op de ontstekingsknop of breng de vlam dichtbij de brander



Druk de ovenknop onder het symbool of en draai hem tegen de klok in en kies de temperatuur die u nodig heeft om te koken.

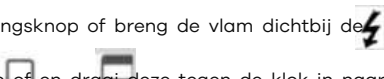


Om de brander uit te schakelen, draait u de knop gewoon met de klok mee naar de "Uit-positie", aangegeven door een zwarte cirkel in de bovenste positie van het paneel.

4.1. Gasgrill

Ga als volgt te werk om de grillbrander aan te steken:

Druk op de ontstekingsknop of breng de vlam dichtbij de brander



Druk op de grillknop of en draai deze tegen de klok in naar de grillpositie, waarbij u de knop gedurende 10 seconden onder druk houdt.



Laat na deze tijd de knop los; de grill moet in werking zijn.

Als dit niet het geval is, herhaalt u de handeling.

Om de brander uit te schakelen, draait u de knop gewoon met de klok mee naar de "Uit-positie", aangegeven door een zwarte cirkel in de bovenste positie van het paneel.

5. Hoe u de gasoven en de elektrische grill gebruikt (M-modellen)

Om veiligheidsredenen staat het ontwerp van het apparaat niet toe dat de gasoven en de elektrische grill tegelijkertijd werken (indien aanwezig).

Voor gebruik van de gasoven gaat u te werk zoals 3.3.1

Om de elektrische grill te gebruiken, draait u de hendel met de klok mee tot aan het punt tot aan de Word-grill of het symbool op het grillpaneel



6. Hoe u de multifunctionele oven gebruikt (EV-modellen)

Er kunnen verschillende kookopties worden geselecteerd door het gebruik van verschillende elementen en een temperatuur die wordt geregeld door een thermostaat.

Ovenlicht

In deze stand is alleen het licht in werking. Het licht blijft op de overige zeven gebruiksstanden staan.

Ventilator

geforceerd

Het ronde verwarmingselement en de ventilator komen in werking en de warmte wordt gelijkmatig over alle rekposities verspreid. Op verschillende schappen kunnen verschillende soorten voedsel worden bereid, uiteraard met de juiste kooktijden. De oven moet worden voorverwarmd voordat er voedsel in wordt geplaatst. De ventilatormodus biedt optimale resultaten bij: het bakken van grote hoeveelheden voedsel en het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten.

Om te werken, selecteert u de functie Fan Forced samen met de temperatuur.

Ventilator

grill

Gebruik van het grillelement en de ventilator. Gebruik voor het grillen van vlees, groenten en gevogelte. Verwarm de oven voor, plaats het voedsel op het grillrooster in de bakplaat en plaats het in het midden van de oven. Ander voedsel kan eronder worden gekookt tijdens het grillen.

Grill

Grillelement - Gebruik voor het roosteren en smelten van kaas of bruinen. Kooktijd niet langer dan 5 minuten. Om de grill te bedienen, selecteert u Volledige grillfunctie samen met de temperatuur.

Statische oven

De warmte wordt geleverd door het boven- en onderelement. De oven moet worden voorverwarmd voordat er voedsel in wordt geplaatst. Statisch koken zorgt voor optimale resultaten bij: taarten, pizza's, brood en voor het behoedzaam langzaam garen van ovenschotels. Kenmerken van statisch koken: warmtetoevoer van boven en onder, koken is alleen mogelijk op de middelste plank en moet centraal in de oven worden geplaatst.

Geventileerde oven

Met deze functie wordt een continue circulatie van hete lucht veroorzaakt, wat vooral handig is bij het koken op verschillende niveaus van de oven. De geplande temperatuur zal binnen korte tijd worden bereikt. De onder- en bovenweerstand van de oven zijn samen in werking met de thermostaat. De ventilator is altijd in bedrijf.

Ontdooien

Het ontdooien gebeurt op dezelfde manier als bij kamertemperatuur, maar met het voordeel dat het veel sneller gaat. In deze stand is alleen de ventilator in bedrijf.

Fan

ondersteund

De buitenring van het bovenste element en het onderste element en de ventilator komen in werking en de warmte wordt gelijkmatig over alle rekposities verspreid. Geschikt voor het bereiden van taarten en bakken in één laag. De oven moet worden voorverwarmd voordat er voedsel in wordt geplaatst. Om te werken, selecteert u de Fan Assisted-functie samen met de temperatuur.

Voor alle bereidingsfuncties moet de ovendeur gesloten zijn.

De toegankelijke delen van het fornuis kunnen heet worden als de oven of de grill in werking is.

Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.

7. Hoe gebruik je het Draaispit?

Bij dit model met draaispit plaats je het voedsel in het midden van het spit.

Plaats het steunrooster in de twee zijanten van de oven.

Steek de spitstang in het motorasgat in de achterwand en controleer of de achterkant goed vastzit.



Leg alles op het steunrooster met behulp van de kraag van het spit die vlakbij het handvat is geplaatst. Bij bepaalde modellen past u het spit in de grill en duwt u het naar de binnenkant van de oven, waarbij u controleert of de as goed in het motorgat past. Plaats het bassin om de druppels op te vangen. op de onderste geleider Het handvat wordt alleen gebruikt om het voedsel gemakkelijk te verwijderen als het koken voorbij is.



Om het spit in te schakelen, draait u aan de knop die zich onder het symbool bevindt (zonder grill) of (met grill).



8. Gebruik van ovenverlichting

Voor uw gemak en zuinigheid kunt u het koken door het glazen venster van de oven bekijken, zonder de deur te openen als u het ovenlicht gebruikt.

Om het ovenlicht in te schakelen, draait u de knop tot het symbool verschijnt.



Bij sommige modellen met elektrische oven (EV) gaat het lampje branden wanneer u aan de hendel van de oven draait, en blijft branden totdat u de oven uitzet

9. Gebruik van minutenteller

Met de minutenteller kunt u de tijd selecteren van 0 tot 120 minuten.

Om de minutenteller te gebruiken, draait u de knop onder het symbool een volledige ronde met de klok mee; daarna moet u tegen de klok in terugdraaien totdat u de gewenste tijd in de bovenste positie van de knop heeft gezet.



Als de vooraf ingestelde tijd is verstreken, gaat de bel.

De bel onderbreekt de werking van geen enkel onderdeel van het fornuis.

10. Elektronische programmeur



OT-3000-LED-SD is een elektronische timer waarmee uw oven het voedsel op het gewenste tijdstip klaar kan maken voor serveren. Het enige dat u hoeft te doen, is de bereidingstijd en klaartijd programmeren. Hij kan ook als wekker worden gebruikt, waarbij u gewoon de tijd aangeeft waarna hij u door een zoemertoon moet herinneren.

Aanpassing van de tijd van de dag

Deze aanpassing kan alleen worden uitgevoerd als er geen kookprogramma actief is. Druk de knoppen of en tegelijkertijd in. Binnen 5 seconden de klok gebruiken en aanpassen. Lang indrukken van deze knoppen resulteert in snelle veranderingen.



1) Druk tegelijkertijd op de knop (4) of de knoppen (2) en (3).

2) Pas de tijd aan met de knoppen (+) of (-).

Het zoemeralarm aanpassen

Met deze functie kunt u programmeren na hoeveel tijd u door een zoemer moet worden gewaarschuwd.



1) Schakel over naar de zoemeralarmmodus

2) Geef de aftelperiode op

3) Na een paar seconden keert het scherm terug naar de klokmodus

Het zoemergeluid annuleren



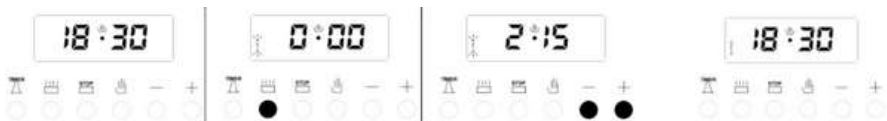
1) De zoemer klinkt nadat de geprogrammeerde tijd is verstreken.

2) Druk op de knop (1) om te annuleren

Automatisch kookprogramma

Als je meteen wilt beginnen met koken, hoeft je alleen maar de kooktijd in te voeren.

Voorbeeld: We hebben ons voedsel in de oven geplaatst en willen dat het 2 uur en 15 minuten wordt gekookt



1) De huidige tijd is 18:30 uur.

2) Schakel over naar de kooktijdmodus.

3) Pas de kooktijd aan met de knoppen (+) of (-).

4) Na een paar seconden geeft het scherm aan dat het koken is begonnen en wordt de huidige tijd weergegeven

Nu hebt u uw oven geprogrammeerd om het voedsel gedurende 2 uur en 15 minuten te bereiden. Vergeet niet de functie- en/of temperatuurknoppen van uw oven in de juiste stand te zetten.

Opmerking: U kunt de automatische kookmodus op elk moment annuleren door tegelijkertijd op de knoppen of en te drukken.

In het bovenstaande voorbeeld begon het koken onmiddellijk na het ingeven van de kookperiode. Door op de knop (3) te drukken, kunt u de gereedtijd zien, dwz. het tijdstip waarop het eten klaar is om te serveren, en als je wilt, kun je dit ook wijzigen. In onderstaand voorbeeld wordt de gereedtijd gewijzigd naar 21:30.



1) Weergegeven wordt de gereedtijd
 $18:30 + 2:15 = 20:45$.

2) Stel deze in op de gewenste tijd met behulp van de knoppen (+) of (-).

3) Binnen een paar seconden schakelt het scherm over naar de klokmodus.

We hebben onze oven nu zo geprogrammeerd dat het eten om 21:30 uur klaar staat. Omdat de bereidingstijd is voorgeprogrammeerd op 2 uur en 15 minuten, begint uw oven om 19:15 uur met koken, zodat het eten om 21:30 uur klaar is.

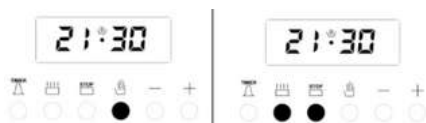
Scherm net wanneer het koken begint



Scherm net wanneer het koken eindigt



Wanneer het automatisch koken is voltooid, klinkt er een zoemeralarm, dat 7 minuten lang zal klinken als het niet wordt gestopt.



1) Schakel uw oven UIT

2) Reset de timer.

Opmerking: Uw oven zal buiten werking zijn totdat u de timer opnieuw instelt.

In het getoonde voorbeeld is eerst de bereidingstijd geprogrammeerd, de klaartijd werd automatisch berekend en door ons aangepast. Het is ook mogelijk om eerst de klaartijd te programmeren, in dat geval wordt de bereidingstijd automatisch berekend en daarna aangepast.

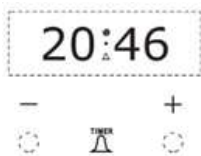
Volumeregeling zoemer

U kunt de zoemertoon van de timer op de volgende manier aanpassen:

- 1) Als u de knop (-) ingedrukt houdt, kunt u de huidige zoemertoon horen. Door los te laten en opnieuw in te drukken, wordt naar de volgende toon overgeschakeld (3 verschillende tonen beschikbaar)
- 2) De zoemertoon wordt ingesteld op de laatst ingestelde toon.

Opmerking: Als fabrieksinstelling is het zoemervolume ingesteld op de hoge toon. Bij langdurig stroomverlies is de ingestelde zoemertoon deze.

11. Digitale timer



Aanpassing van de tijd van de dag

Druk de + en - knoppen tegelijkertijd in. Het punt tussen de uren en minuten begint te knipperen.

Met de knoppen + en - kunt u de huidige tijd van de dag aanpassen. Als u lang op deze knoppen drukt, zijn snelle aanpassingen mogelijk.

Als u de knoppen + en - lang ingedrukt houdt, totdat het uur en het punt tussen de uren en minuten beginnen te knipperen, kunt u alleen het urengedeelte van het display aanpassen.

Minutenminder-aanpassing

Druk op de + knop. Het scherm geeft weer '0.00' weer en het belymbol begint te knipperen. Met de knoppen + of - kunt u de kookwekker instellen.

Na 6 seconden na de aanpassing wordt het belymbol gestabiliseerd. De kookwekker begint af te tellen.

De stappen voor de kookwekkertijd lopen van 10 seconden tot 99 minuten en 50 seconden. Daarna toont het display 1 uur en 40 minuten en wordt de aanpassing uitgevoerd in stappen van 1 minuut.

Aanwijzing: Om een kookwekkerprogramma te annuleren, stelt u de kookwekkertijd in op 0,00
Het zoemergeluid annuleren

Wanneer het aftellen van de kookwekker is voltooid, keert het scherm terug naar de weergave van de huidige tijd van de dag. Het belymbol begint te knipperen, er klinkt een zoemeralarm en klinkt, als het niet wordt gestopt, gedurende 7 minuten.

Druk op een willekeurige knop om het geluid te annuleren.

Zoemertoon aanpassen

U kunt de zoemertoon van de timer op de volgende manier aanpassen:

1. Als u op de knop (-) drukt, kunt u de momenteel ingestelde toon horen
2. Als u (-) loslaat en vervolgens opnieuw indrukt, hoort u de volgende beschikbare toon (totaal 3).
3. Het laatst gehoorde geluid is uw aangepaste geluid

Opmerking: De fabrieksinstelling is het maximale niveau (hoogste frequentie). Een lange stroomonderbreking kan ertoe leiden dat deze instelling opnieuw wordt geladen.

12. Aanbeveling om de oven en de grill te gebruiken

De toegankelijke delen van het fornuis kunnen heet zijn als de oven of de grill in werking is. Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.

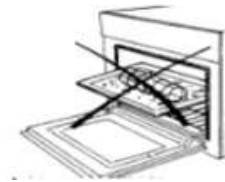
Laat kinderen niet zitten of met de ovendeur spelen. Gebruik de neerklapbare deur niet als kruk om boven kasten te reiken



Waarschuwing: Gebruik de voedsel-warmerlade onderaan het fornuis nooit om ontvlambare stoffen of water op te slaan dat niet tegen hitte kan, zoals: hout, papier, spuitbussen, voden, enz...

Verwarm de oven voor totdat deze de temperatuur heeft bereikt, voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Gebruik nooit bakken of bakplaten met een lage rand als bakvorm voor braadstukken, om de wanden van de oven zo min mogelijk te vervuilen en zo vetspatten, sausverbranding en rookontwikkeling te voorkomen.



Als het vet in de ovenbrander valt, kan het ontbranden.

Gebruik in plaats daarvan bakjes met een hoge rand, bij voorkeur terracotta bakjes, en zet ze op het rooster op ongeveer de helft van de hoogte van de oven.

Wanneer het voedsel direct op het rooster ligt, moet u het opvangbakje plaatsen



Gebruik de oven nooit zonder de rubberen afdichting

Tijdens het functioneren van de oven en de grill moet de ovendeur volledig gesloten blijven.

Het is raadzaam om:

Plaats de gaarplaat op het middelste niveau van de oven.

Vermijd het openen van de deur tijdens het koken, aangezien de temperatuurveranderingen uw kookproces zullen bederven en het energieverbruik zullen verhogen.

De oven kan enkele minuten worden uitgeschakeld voordat het voedsel volledig is geroosterd; de resttemperatuur is voldoende om net te zijn geroosterd

D. INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN REINIGING

Waarschuwing: Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.

Voordat u uw fornuis onderhoudt of schoonmaakt, schakelt u de stroomonderbreker uit, draait u de isolerende gasklep of de gasleiding dicht en laat u het fornuis afkoelen.

Algemene schoonmaak

Goed onderhoud en reiniging zullen de levensduur van het apparaat verlengen en een probleemloze werking garanderen.

Voordat u het afdekglas neerlaat, is het noodzakelijk om de temperatuur van de branders en de elektrische plaat te verlagen.

Het fornuis moet worden gewassen met warm water, een vochtige spons en een gewoon schoonmaakmiddel.

Gebruik nooit schuurpoeder, staalwol of zuren om het fornuis schoon te maken.

De roestvrijstalen onderdelen moeten na gebruik met water worden gewassen en met een zachte doek worden gedroogd. Als de vlekken nog steeds aanwezig zijn, is het noodzakelijk een niet-schurend schoonmaakmiddel of warme azijn te gebruiken.

Het glas van de ovendeur moet worden gewassen met warm water en een nylon doekje gedrenkt in een gewoon schoonmaakmiddel.

Vermijd het schrobben van het voorpaneel, omdat hierdoor de ontwerpen die op elke knop zijn gestencild, worden gewist.

De geëmailleerde roosters van de knop kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Het fornuis mag niet worden gereinigd met dampapparatuur (bijv. stoomreinigers).

Branders reinigen Bij de verwijdering van het rooster voor reiniging raden wij aan om de aanwezigheid van dergelijke rubberen pads te verifiëren en de roosters terug te plaatsen in hun stabiele en decentraleerde oorspronkelijke positie. De centrale roosters worden gereinigd met warm zeepsop en goed worden afgespoeld en gedroogd.

Zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze gebruikt.

Ceran kookplaat schoonmaken

Na gebruik, nadat het fornuis is afgekoeld, dient u het grondig schoon te maken, omdat zelfs kleine hoeveelheden vuil onmogelijk te verwijderen zijn wanneer het opnieuw wordt verwarmd.

Gebruik geen schuurponsjes, sponzen of poeders om schoon te maken, aangezien deze producten krassen op het glasoppervlak kunnen veroorzaken.

Kleine hoeveelheden vuil kunnen worden verwijderd met een vochtige doek of heet zeepsop.

Zeepvlekken moeten met water worden verwijderd en het glas moet vervolgens grondig worden gedroogd.

Voor aangekoekt vuil is het raadzaam een glasschraper met metalen mes te gebruiken, die gemakkelijk in de handel verkrijgbaar is.

Alleen reinigen als de oppervlakken koud zijn.







Ovenreiniging

De oven moet worden gewassen met warm water en een nylon pad gedrenkt in een gewoon schoonmaakmiddel.

De oven is van "Easy to Clean" emaille, er is geen schuurmiddel nodig voor het reinigen.

Zo verwijdert u het binnenglas van de ovendeur om deze schoon te maken:

	<ul style="list-style-type: none">• Druk op (A) en verwijder de bovenste bladen (B)
	<ul style="list-style-type: none">• Maak het binnenglas (C) los van de binnenbladen (D)• Verwijder het binnenglas <p>Reinig het glas met warm water en een nylonpad gedrenkt in een gewoon schoonmaakmiddel</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Plaats het glas in de steunen• schuif de geleider in totdat deze in de groef (D) van de binnenbladen valt
	<ul style="list-style-type: none">• Introductie van de superieure tops (B)

De ovenlamp vervangen

Zodra het apparaat elektrisch is losgekoppeld, schroeft u de glazen beschermkap en de lamp los en vervangt u deze door een exemplaar dat geschikt is voor hoge temperaturen (300°C) en de volgende kenmerken heeft:

Spanning: 220 – 240 V

Vermogen: 15 / 25 W

Aansluiting: E14



Zet de glazen beker weer in elkaar en sluit het apparaat opnieuw aan.

Beschermingsfilter van de ovenventilator

Om tijdens het koken te voorkomen dat er vet/vuil in de ventilator terecht komt, installeert u het filterdeksel.

Wanneer het koken voltooid is, verwijdert u het filter en wast u het.

Om het filter te installeren, monteert u het filter tegen de achterwand op hetzelfde niveau als de ventilator en drukt u vervolgens de "tang" naar beneden. Voer deze handeling in omgekeerde volgorde uit om het filter te verwijderen.

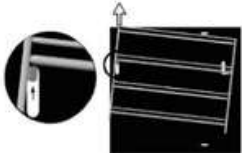
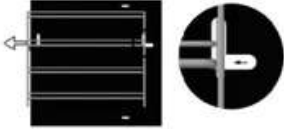
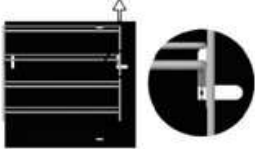


Het reinigen van de ventilator dient door een technische dienst te worden uitgevoerd **VERWIJDER DE PANZIJDE VAN DE OVEN**

Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunnen de chromen zijroosters worden verwijderd.

Volg hiervoor de instructies 1.voor 3. voor gedemonteerde ovengrill.

Om terug te zetten volgt u de instructies van een 3.voor 1.

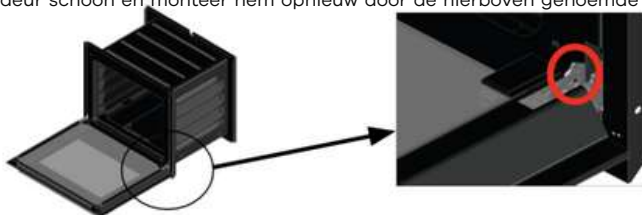
	<p>1. Til de grill verticaal op en verwijder de pin in de groef aan de voorkant van de oven</p>
	<p>2. Verplaats het rooster in de aangegeven richting, zodat het in de gleuf langs de rand van de oven komt</p>
	<p>3. Verplaats het rooster in de aangegeven richting, zodat het in de gleuf langs de rand van de oven komt. Til hem verticaal op en verwijder de pin in de groef aan de achterkant van de oven</p>

De roestvrijstalen geleiders die de geëmailleerde pannen ondersteunen, kunnen worden verwijderd en op drie niveaus van de zijroosters worden geplaatst.

DE OVENDEUR VERWIJDEREN VOOR REINIGING

Voor een volledige reiniging adviseren wij het verwijderen van de deur als volgt:

- Zet de deur wagenwijd open
- Draai de beugels van de onderste scharnieren naar boven totdat de bovenste scharnieren vasthaken
- Zet de deur op een kier en til hem vervolgens lichtjes op om de onderste scharnieren uit de sleuven te verwijderen
- Verwijder de deur en de twee bovenste scharnieren uit hun zittingen
- Maak de deur schoon en monteer hem opnieuw door de hierboven genoemde stappen uit te voeren.



E. CONTROLE VAN HET PRODUCT

De producent verklaart dat dit apparaat de volgende keuringen heeft ondergaan:

- Bediening elektrische unit
- Diëlektrische stijfheid
- Continuïteit van de aarding
- Werking met één soort gas
- Lekcontrole
- Werking van de veiligheidskleppen
- Esthetische controle




Adres van de fabrikant: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal





www.meireles.pt

TABEL 1 – BRANDERS							
			BUTAANGAS	PROPAAN GAS	NATUURLIJK GAS		
Nominale werkdruk, mbar			28 - 30	37	20		
Maximale werkdruk, mbar			35	45	25		
Minimale werkdruk, mbar			20	25	17		
Vermogen, W (PCS)			Caudaal	Injector	Caudaal	Injector	Caudaal
Branders	Normaal	Minimum	g/u	mm	g/u	mm	L/u
Assistent	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-snel	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Snel	3 000	1000	218	0,85	215	1,15	286
Verdrievoudigen	3 500	1500	240	0,93	236	1,26	314
Oven van 51 liter	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill 51 L	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Oven 114 L - 116 L	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Grill 114 L	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

DOOS 2 – CONTAINERTAFEL (Gebruik pannen met platte bodem)		
	aanbevolen diameters, cm	
Brander	Minimum	Maximaal
Hulp Ø 42	10	16
Semi-snel Ø 62	15	22
Snel Ø 92	22	28
Drievoudig Ø130	24	30

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

BRANDERS	Macht, W			E 910	G910	M 910
	GAS	ELEKTRISCH	EE%			
Extra	1 000	---	67	1	1	1
Halfsnel	1 750	---	66	2	2	2
Snel	3 000	---	64	1	1	1
Wok	4 000	---	61	1	1	1
Oven	4 000	3 800	---	EN	G	G
Grill	2 800	2 800	---	EN	G	---
		2 000	---	---	---	EN
Circulaire weerstand	---	3 000	---	EN	---	---
Ovenvolume (L)				121	116	126
Maximaal gasvermogen (W) (PCS)				11 050	15 050	15 050
IEE oven %				106,8 - EEN	106,7 - A	105,6 - A
EE-tabel (%)				65	65	65
Maximaal verbruik butaangas - G 30 (g/u)				785	1 091	1 091
Maximaal verbruik propaangas - G 31(g/u)				773	1 072	1 072
Maximaal verbruik aardgas G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				1 029	1 429	1 429
Maximaal elektrisch vermogen, (W)				3 898	52	2 050
Elektrische voeding (A)				220-240 V -	220-240 V -	220-240 V -
Maximale intensiteit (A)				16,9	0,1	8,9
Elektrische kabel (HO5 RR - F)				3G 2.5	3G 0,75	3G 1,5
Afmetingen Kookplaat: AxLxA (mm)				900X615X940		
Afmetingen verpakking: AxLxA (mm)				960X690X1005		
Gewicht: netto / bruto (kg)				82 / 87,5	75 / 80	75 / 80

Brander	Macht, W			E610	E 611	M 610	E 612
	GAS	EE %E _{cw} , Wh	KIEZEN				
Extra	1 000	67	---	1	---	1	---
Halfsnel	1 750	66		2	---	2	---
Wok	4 000	61	---	1	---	1	---
plaat145 mm	---	194	1200	---	2	---	---
plaat180 mm	---	193	1800	---	1	---	---
plaat 120/210	---	185	700/2100	---	1	---	---
Booster 140 mm	---	194	1200/1600	---	---	---	2
Booster210 mm	---	166	1500/2100	---	---	---	2
Oven	2 750	--	1100 /1 500	EN	EN	G	EN
Grill	1 800	--	1 500	EN	EN	EN	EN
cirkelvormige weerstand	---	--	2 300	EN	EN	---	EN
Ovenvolume, (L)				55	55	51	55
Maximaal gasvermogen, (W) (PCS)				8 500	---	10 800	---
IEE oven %				94,8 A	94,8 A	99,8 A	94,8 A
EE-tabel (%) / (Wh)				65	191,6	65	176,5
Maximaal verbruik butaangas - G 30 (g/u)				582	---	782	---
Maximaal verbruik propaangas - G 31(g/u)				572	---	769	---
Maximaal verbruik aardgas G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				762	---	1024	---
Maximaal elektrisch vermogen, (W)				2 625	8 925	1 615	8 925
Elektrische voeding (A)				220-240 V ~	380-415V~	220-240V~	380-415V~
Maximale intensiteit (A)				11,4	22	7,0	22
Elektrische kabel (HO5 RR - F)				3G 1,5	5G 1,5	3G 1,5	5G 1,5
Afmetingen Kookplaat: AxLxA (mm)				600X600X945			

Afmetingen verpakking: AxLxA (mm)	690X680X1000
Gewicht: netto / bruto (kg)	55 / 57,5

IEE, EE volgens EU 66/2014



www.wiggo.eu

Bezoek onze website!

WIGGO



Manual del horno de pie de inducción

- Seguridad
- Instalación
- Manual de instrucciones

Modelos

WIO-E621A

WIO-E921A

Manual de usuario

pelucag

o.eu

5 AÑOS
GARANTIZAR



OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



¡NÓTESE BIEN! ¡Lea primero el manual de usuario!

Estimado cliente,

Acabas de comprar un producto de nuestra amplia gama. Le agradecemos su elección, manifestando confianza y deferencia por nuestra marca.

Estamos convencidos que, con el paso del tiempo, comprobarás que tu confianza fue motivada.

El rigor que le pedimos a los materiales, fabricación y control, da como resultado un producto de calidad que satisfará plenamente sus necesidades.

ATENCIÓN:

La instalación, regulación o mantenimiento, tanto gas como eléctrico, debe ser realizado únicamente por personal cualificado y autorizado que conozca las normas de instalación vigentes.

Asegúrese de leer atentamente este folleto, que contiene instrucciones generales para la instalación, uso y mantenimiento de su cocina, antes de instalarla y utilizarla.

Será de gran utilidad conocer detalladamente la forma de funcionamiento y mantenimiento de este electrodoméstico para que disfrute de sus beneficios y asegure los mejores resultados.

Guarde este folleto de instrucciones con el aparato en caso de que se lo pase a otra persona.

Explicación de símbolos:

En este manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos.



Información importante o instrucciones útiles sobre el uso de este dispositivo



Advertencia para superficies enteras



Advertencia de situaciones que amenazan la vida y daños a las propiedades.



Advertencia de descarga eléctrica



Advertencia de peligro de incendio

Contenido

A. INTRODUCCIÓN

1. Advertencias generales

B. GUÍA DEL INSTALADOR

1. Instalación de cocina
2. Conexión de gas
3. Conexión eléctrica
4. Conversión a otro tipo de gas
5. Mantenimiento y limpieza de Grifos/Válvulas de Gas

C. GUÍA DEL USUARIO

1. Consejos preliminares
2. Cómo utilizar los quemadores del cocinero.
3. El uso de la mesa Vitro
4. Cómo utilizar el horno a gas y la parrilla a gas
5. Cómo utilizar el horno a gas y el grill eléctrico
6. Cómo utilizar el horno multifunción
7. Cómo utilizar el turn spit
8. Uso de la luz del horno
9. Uso del contador de minutos
10. Programador electrónico
11. Temporizador digital
12. Recomendación de utilizar el horno y el grill

D. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

E. CONTROL DEL PRODUCTO

F. TABLAS

G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A. INTRODUCCIÓN

1. Advertencias generales

Lea atentamente lo siguiente para evitar una descarga eléctrica o un incendio.

Es muy importante que este libro de instrucciones se conserve junto con el aparato para consultarlo en el futuro. En caso de venta o transferencia del aparato, asegúrese siempre de dejar el libro con el aparato para que el nuevo propietario pueda conocer las funciones del aparato y las advertencias pertinentes. Estas advertencias se proporcionan en aras de la seguridad. DEBE leerlos atentamente antes de instalar o utilizar el aparato.

- El aparato no está diseñado para que lo utilicen niños pequeños o personas enfermas sin supervisión.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Se debe supervisar a los niños pequeños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA -** Para evitar que el aparato se vuelque accidentalmente, por ejemplo si un niño trepa a la puerta abierta del horno, se deben instalar medios estabilizadores. Consulte las instrucciones de instalación.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles se calentarán durante el uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, se debe mantener alejados a los niños.
- **ADVERTENCIA:** si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que debe mantenerlo alejado.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y hacer que el vidrio se rompa.
- **ADVERTENCIA:** asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Detalles que indican la correcta instalación de las estanterías.

Las instrucciones deberán indicar que se deben incorporar medios de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- No rocíe aerosoles cerca del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No almacene ni utilice líquidos o artículos inflamables cerca de este aparato, por ejemplo, aerosoles.
- Las piezas accesibles se calentarán cuando estén en uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, se debe mantener alejados a los niños.
- No modifique este aparato.

- Apague siempre la parrilla inmediatamente después de usarla, ya que la grasa que queda allí puede incendiarse.
- No cubra el inserto con papel de aluminio, ya que la grasa que quede allí podría incendiarse.
- Mantenga siempre limpia la parrilla, ya que la grasa que quede allí puede incendiarse.
- No deje la parrilla encendida sin supervisión.
- Para evitar un incendio, asegúrese de que las bandejas y los accesorios de la parrilla siempre se inserten en el aparato de acuerdo con las instrucciones.
- Apague el aparato antes de retirar el cristal de la luz del horno para reemplazar el globo.
- Para evitar accidentes, asegúrese de que los estantes y los accesorios del horno siempre se inserten en el aparato de acuerdo con las instrucciones.
- No utilice la puerta como estante.
- No empuje hacia abajo la puerta abierta del horno.
- No permita que utensilios de cocina grandes sobresalgan de la placa de cocción sobre la mesa de trabajo adyacente. Esto provocará quemaduras en la superficie de la mesa de trabajo.
- Una persona autorizada debe instalar este aparato.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje del aparato.
- Para evitar cualquier peligro potencial, se deben seguir las instrucciones de instalación.
- Asegúrese de que todos los respiraderos, aberturas y espacios de aire especificados no estén bloqueados.
- Sólo personal autorizado debe realizar el mantenimiento.
- Asegúrese siempre de que el aparato esté apagado antes de limpiar o reemplazar piezas.
- Limpie siempre el aparato inmediatamente después de cualquier derrame de alimentos.
- Para mantener un funcionamiento seguro, se recomienda que un técnico de servicio autorizado inspeccione el producto cada cinco años.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar riesgos.

Advertencia: Cuando este aparato se instale en embarcaciones marinas o caravanas, no deberá utilizarse como calentador de espacio.

Advertencia: Nunca utilice el cajón calentador de alimentos situado en la parte inferior de la cocina para almacenar sustancias inflamables o materiales que no resistan el calor como madera, papel, aerosoles, trapos, etc.

Este aparato no es adecuado para su uso en embarcaciones marinas, caravanas o casas móviles, a menos que cada quemador esté equipado con un protector de llama.

B. GUÍA DEL INSTALADOR

1. Instalación de la cocina

El Fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas o lesiones a personas o animales derivados de una incorrecta instalación o uso del equipo.

Este electrodoméstico es de clase 1: aparato de cocina aislado, instalación independiente y está diseñado para un uso no profesional en viviendas particulares, de adultos y en el interior de viviendas.

Las condiciones del gas y la electricidad están indicadas en etiquetas cerca de las tomas de gas/electricidad.

La instalación de la cocina debe ser realizada únicamente por personal calificado y autorizado.

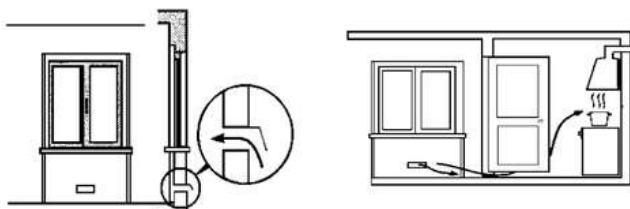
El aparato debe instalarse en lugares con condiciones adecuadas de dimensiones, ventilación y extracción de productos de combustión.

Este aparato no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión.

El aparato debe instalarse únicamente en locales permanentemente ventilados según las normas vigentes.

El sitio de instalación deberá contar con descarga permanente de productos de combustión al exterior.

El flujo de aire debe realizarse directamente a través de aberturas permanentes en las paredes divisorias del compartimento con el exterior a través de conductos o alimentación de aire.



El flujo de aire también se puede obtener por vía indirecta a través de los sitios de instalación adyacentes a lugares deseados que posean ventilación directa y no representen un riesgo de incendio local ni sean dormitorios.

El flujo de aire entre el lugar adyacente y el lugar de instalación debe realizarse libremente a través de aberturas permanentes (que se pueden obtener aumentando el espacio entre la puerta y el suelo, por ejemplo).

La entrada de aire debe tener una sección mínima de 100 cm² y no debe obstruirse involuntariamente.

Las paredes de los muebles laterales deben resistir una temperatura 75°C superior a la temperatura ambiente.

La pared trasera debe ser de material no combustible.

Los materiales combustibles, como las cortinas, deben estar a una distancia mínima de 500 mm.

Los muebles que bordean la cocina, si son más altos que el plano de cocción, deben estar a una distancia mínima de 150 mm del costado del aparato, a menos que esa superficie esté construida con un material no combustible adecuado en toda la longitud de la superficie de cocción.

Cualquier superficie horizontal situada a menos de 200 mm del borde de cualquier quemador de la encimera debe estar un mínimo de 10 mm por debajo de la superficie de cocción o cumplir con lo anterior.

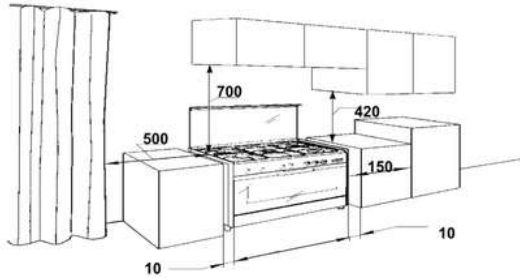
Si la cocina se instala debajo de un elemento suspendido, éste debe colocarse a una distancia mínima de 700 mm de la placa de cocción.

Los muebles encima y laterales del aparato deben tener una distancia mínima de 420 mm desde la superficie de cocción.

Cualquier campana extractora encima de la cocina debe instalarse según las instrucciones del fabricante, con una distancia mínima de 650 mm desde la superficie de cocción.

Antes de instalar la cocina, retire la funda protectora de plástico que cubre algunas partes metálicas.

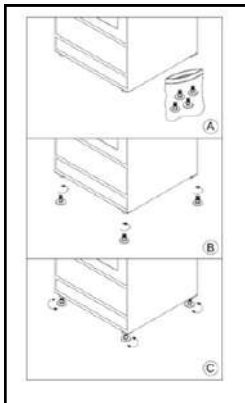
Si el aparato está sobre un soporte, se deben utilizar dispositivos para evitar que el aparato se deslice ya que podrían producirse daños.



No introducir en el compartimento situado debajo del horno materiales inflamables (ejemplo: aceites, plásticos, papel...)

Si la cocina se coloca sobre una base, se debe prever un dispositivo que impida que ruede.

Instale la cocina firmemente y nivélela; algunos modelos tienen patas niveladoras pequeñas



Coloque los accesorios para las patas en una bolsa de polietileno dentro del horno.

Pídale a una persona que levante un lado de la unidad.

Nunca invierta la unidad.

Atornille las patas en los orificios de las esquinas debajo de la unidad, una a la vez.

Pídele a tu ayudante que levante el otro lado de la unidad y atornille las otras dos patas de la misma manera que antes en diferentes esquinas.

Ajuste la altura de la pata girando la parte inferior en el sentido de **la unidad debe estar nivelada** sentido contrario a las agujas del reloj como se muestra en la figura C.

2. Conexión de gas

La cocina dispone de una etiqueta situada en el panel trasero, cerca de la entrada de gas, que indica el tipo de gas y la presión para la que el aparato ha sido ajustado originalmente.

Antes de conectar este electrodoméstico verifique si está preparado para el tipo de gas y presión disponible en su hogar. En caso contrario, será necesario convertir el aparato a otro gas como se indica en el apartado 2.4.

Este aparato es apto para conexión a Gas Natural y Propano. Consultar la presión del gas que se muestra en la placa técnica y en la tabla nº 1.

Todos los posibles tipos de gases y presiones se muestran en la placa de datos, y en la tabla nº 1.

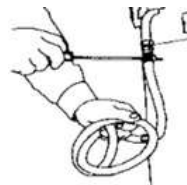
La bombona de gas butano no puede funcionar en lugares con bajas temperaturas. En este caso es recomendable sustituir el gas Butano por Propano (operación a realizar por un instalador cualificado). Nunca coloque una botella de gas propano dentro del edificio.

Puede conectar el aparato a una bombona de gas provista de su respectivo regulador, o a un grifo de la red de gas. Al tratarse de una unidad móvil, se podrían utilizar los siguientes tipos de tubos:

- Tubo flexible de caucho o elastómero, certificado según norma aplicable, fijado a una conexión de entrada de gas adecuada y sujeto mediante abrazadera en ambos extremos.
- Tubo flexible de acero inoxidable, certificado según norma aplicable, con conexiones roscadas.
- Tubo flexible de caucho o elastómero, certificado según norma aplicable, con conexiones roscadas.

ATENCIÓN:

- Asegúrese de que el tubo no esté doblado ni torcido.
- Asegúrese de que el tubo no esté en contacto con el panel trasero.
- El tubo debe reemplazarse antes de la fecha de vencimiento.
- El tubo debe comprobarse en toda su longitud.
- Las abrazaderas deben ser adecuadas para un buen ajuste.
- La longitud máxima del tubo de goma flexible debe ser de 1500 mm.



La conexión a la cocina debe realizarse en el mismo lado del punto de alimentación, de manera que el tubo no cruce la parte posterior del aparato. Si es necesario cambiar la entrada de gas o solicitar a los servicios de asistencia técnica el tubo de adaptación para que la entrada de gas en el aparato se haga por el lado correcto.

Después de conectar la unidad, controlar eventuales fugas con un producto espumoso. **NUNCA USE UNA LLAMA.**

3. Conexión eléctrica

MUY IMPORTANTE: El aparato debe estar siempre conectado a tierra, según la normativa vigente. La conexión eléctrica, debe ser realizada únicamente por personal cualificado y conocedor de las normas de instalación vigentes.

Antes de la conexión, comprobar si la red eléctrica está preparada para la potencia requerida (ver placa de datos, o tabla de características técnicas).

El aparato siempre debe estar conectado a tierra de acuerdo con la normativa vigente. El conductor de conexión a tierra es verde/amarillo.



Con dispositivos enchufables se debe conectar el enchufe a una toma de pared con contacto a tierra.

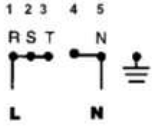
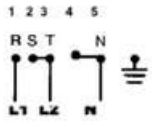
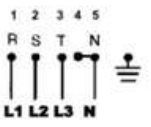
El cable de alimentación debe colocarse de manera que ningún punto pueda alcanzar una temperatura 50 °C superior a la temperatura ambiente.

Los aparatos están equipados con un cable de alimentación y están diseñados para funcionar a una frecuencia de 50/60 Hz.

Verifique el tipo de alimentación eléctrica en la etiqueta colocada en la parte posterior del aparato cerca de la entrada de cables, en la placa de datos colocada en la puerta del calentaplatos, en la etiqueta del paquete o en la tabla de características técnicas.

Según los modelos, ver tabla de características técnicas, la alimentación podrá ser, 230 V ~, corriente monofásica (2+1 conductores) o 400V 2N ~, corriente bifásica (3+1 conductores), o trifásica. corriente 400V 3N ~ (4+1 conductores).

Para proceder con esta transformación ver los siguientes esquemas:

monofásico 220 - 240 V 2+1 conductores	bifásico 380 – 415 V 2N 3+1 conductores	trifásico 380 - 415 V 3N 4 + 1 conductores
		

y sustituir el cable de alimentación por el adecuado tipo monofásico HO5VV-F y trifásico tipo HO5RR-F.

NOTA: El productor no se responsabiliza por eventuales daños directos o indirectos debidos a una mala instalación, a incomprensión de las normas o al incumplimiento de las normas vigentes.

4. Conversión a otro tipo de Gas

Esta operación debe ser ejecutada siempre por personal cualificado y autorizado.

Este aparato ha sido diseñado para funcionar con propano o gas natural.

Este aparato dispone de una etiqueta en el panel trasero, cerca de la entrada de gas, que indica el tipo de gas y la presión para la que ha sido ajustada la cocina.

La indicación del gas y presión a la que está ajustada la cocina también se puede encontrar en la etiqueta de datos o en el embalaje del aparato.

Para realizar la conversión de un tipo de gas a otro se procede de la siguiente manera:

- 1 - Elija la conexión de entrada de gas según el tipo de gas disponible en su vivienda.
- 2 - Quemadores superiores de cocción:
 - 2.1 - Retire los soportes para ollas de la encimera, las tapas de los quemadores, los esparcidores de los quemadores y los faldones de los quemadores.
 - 2.2 - Desenroscar y quitar los inyectores, y sustituirlos por los correspondientes al gas disponible (ver tabla 1).
 - 2.3 - Vuelva a colocar todos los componentes del quemador y los soportes de las ollas.
- 3 - Horno
- 3.1 - Abra la puerta del horno y retire todos los accesorios internos y el fondo del horno.



3.2 – Quitar el quemador aflojando el tornillo colocado en el frente y girándolo hacia arriba



3.3 – Desenroscar y quitar los inyectores y sustituirlos por los correspondientes al gas disponible ver tabla 1

3.4 – Atornille el quemador y coloque el fondo del horno y los accesorios internos.

4 - Parrilla

4.1 – Abra la puerta del horno y retire todos los accesorios internos.

4.2 – Retire el grupo quemador / reflector aflojando el tornillo que fija el reflector y retire todos los elementos del soporte del inyector girándolos hacia abajo.



4.3 – Desenroscar y quitar los inyectores y sustituirlos por los correspondientes al gas disponible ver tabla 1

4.4 – Atornillar el quemador / reflector y colocar los accesorios internos.

5 - Regulación del aire primario - sólo el quemador del horno y/o grill

5.1 - desplazar el regulador de aire de entrada al quemador cerca del inyector para aumentar o disminuir el paso de aire.

6 - Ajuste de bajo caudal:

6.1 - Encienda el quemador y coloque la perilla en la posición Baja.

6.2 - En esta posición, quitar el pomo del grifo.

6.3 - Con un destornillador, apriete el tornillo del grifo hasta que la llama esté convenientemente regulada en la posición baja y estable.



6.4 - Vuelva a montar la perilla y pase rápidamente de la posición Totalmente encendido a la Posición Baja, varias veces, para garantizar que la llama permanezca estable.

7 - Después de conectar la unidad, verifique si hay fugas de gas con una solución de agua y jabón. NUNCA USE UNA LLAMA.

8 - Colocar, cerca de la conexión de entrada de gas, una etiqueta que indique el tipo de gas para el que ahora está preparado el aparato. "Aparato preparado para..."

5. Mantenimiento y limpieza de grifos/válvulas de gas.

Si resulta difícil girar el grifo o la válvula del gas, no lo fuerce. Puede que necesite lubricación

Esta operación debe ser ejecutada siempre por personal cualificado y autorizado.

Para acceder a los grifos/válvulas, tire de los cabezales de los quemadores y retire la tapa de cocción.

Para lubricar los grifos/válvulas, siga estas instrucciones

- Con un destornillador, retire la tapa.
- Saque el cono de su alojamiento.
- Limpia el cono con un paño seco y sin pelusa.
- Lubrique el cono con cuidado, con la grasa recomendada (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), y retire el exceso de grasa para evitar obstruir los pasos de gas.
- Introducir el cono y el resorte y atornillar la tapa.
- Gira el cono varias veces para asegurarte de que no esté duro.
- Comprobar si hay fugas de gas, con el grifo abierto y cerrado. NUNCA USE UNA LLAMA.

ANTES DE IRSE.

Revise todas las conexiones en busca de fugas de gas con agua y jabón. NO utilice llamas desnudas para detectar fugas. Encienda todos los quemadores para garantizar el correcto funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Gire los grifos de gas a la posición de llama baja y observe la estabilidad de la llama. Cuando esté satisfecho con la cocina, instruya al usuario sobre el método de funcionamiento correcto. En caso de que el aparato no funcione correctamente después de realizar todas las comprobaciones, llame a los CENTROS

TÉCNICOS

C. GUÍA DEL USUARIO

1. Consejos preliminares

Atención:

Las partes accesibles de la cocina podrían calentarse, especialmente cuando el horno o el grill están en funcionamiento.

No permita que los niños se acerquen al aparato.

La cocina debe ser instalada siempre por personal cualificado y autorizado.

El aparato no está diseñado para que lo utilicen niños pequeños o personas enfermas sin supervisión.

Se debe supervisar a los niños pequeños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Este aparato es de clase 1 (instalación gratuita) y está diseñado para un uso no profesional por parte de particulares adultos, en su domicilio.

Este aparato es del tipo X: categoría de sobrecalentamiento.

No permita que los niños jueguen cerca de la cocina. Supervise a los niños cuando esté en uso para que no toquen superficies calientes y no estén cerca del aparato mientras está en uso.

Antes de encender el aparato compruebe que esté correctamente regulado para el tipo de gas y electricidad disponible.

Cuando los quemadores estén encendidos, compruebe que la llama sea siempre regular.

Antes de retirar las cacerolas apague los fuegos.

El usuario no debe cambiar el cable de alimentación eléctrica del aparato. Para el reemplazo comuníquese únicamente con una persona calificada.

El uso de un aparato de gas requiere un intercambio de aire regular. Asegúrese de que la instalación cumpla con la sección Instalación 2.1.

Antes de utilizar el horno por primera vez precalentar un horno vacío a la temperatura máxima durante unos 30 minutos para eliminar olores y humos residuales debidos al proceso de fabricación sin pasarlos a los alimentos.

Los aparatos de gas producen productos de combustión cálidos y húmedos. Asegúrese de que el lugar esté bien ventilado: mantenga una ventana abierta o instale una campana extractora o un extractor de aire con ventilación hacia el exterior.

En caso de uso intensivo y prolongado, puede ser necesario aumentar la ventilación, por ejemplo, abrir más ventanas o aumentar la velocidad de la campana extractora o del extractor, si está instalado.

Los materiales que rodean este aparato deben soportar una temperatura de 90° C.

Antes de instalar la cocina, retire el revestimiento de plástico que cubre algunas partes metálicas.

La tapa de cristal debe estar siempre abierta cuando la cocina esté en funcionamiento y también mientras los quemadores estén calientes.

Utilice la tapa únicamente para proteger la placa y no para ningún otro fin.

Presta atención si cocinas con grasa o aceite porque si se sobrecalienta puede prenderse fuego.

Utilice exclusivamente ollas y sartenes con base plana.

Durante la cocción, el aparato se calienta mucho. Nunca toque ninguna pieza en la parte superior o interior del horno sin protección con guantes resistentes al calor.

ADVERTENCIA

No rocíe aerosoles cerca de este aparato mientras esté en funcionamiento.

Cuando este aparato se instale en embarcaciones marinas o caravanas, no deberá utilizarse como calentador de espacio.

No almacene materiales inflamables en el cajón de almacenamiento.

2. Cómo utilizar los quemadores de la encimera de cocción

Si utilizamos correctamente los quemadores, la consecuencia será una máxima eficiencia, ahorrando así energía.

La potencia de los quemadores se muestra en la tabla 1.

Para conseguirlo es necesario elegir las cacerolas según el tamaño del quemador ver tabla 2.

Si la llama es más ancha que la sartén estás desperdiciando energía.



Atención Utilice únicamente contenedores con fondo plano Utilice contenedores que no excedan los bordes de la mesa de trabajo. Este modelo al tener una rejilla reductora removible, se puede utilizar para permitir el uso de contenedores más pequeños y con la estabilidad necesaria.

IMPORTANTE:

En los modelos con triple fuego atención a este punto:

Coloque en la posición correcta el espaciador de la cubierta del tornillo central hacia abajo del espaciador de la cubierta, para garantizar una buena combustión.

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA PLACA CALIENTE

Para encender los quemadores proceder de la siguiente manera:

- Presione el botón de encendido.
- Seleccionando el quemador a usar, presione la perilla correspondiente y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la "posición completa", indicada por una llama grande.
- Para reducir la potencia, gire el mando a la "posición baja", indicada por una pequeña llama.

Para apagar el quemador, basta girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "apagado", indicada por un círculo negro en la posición superior del panel.

Todos los modelos disponen de sistema de seguridad en los quemadores de la encimera.

Si el suministro de gas es deficiente o si la llama se apaga accidentalmente, el circuito de gas se cerrará automáticamente.

Para reiniciar es necesaria la intervención del usuario.

En este caso y luego de verificar que no es un problema de suministro de gas, espere al menos un minuto y repita el encendido.

Para encender este tipo de quemador es necesario mantener el mando bajo presión durante 10 segundos.

Pasado este tiempo suelte el mando del quemador que debe estar en funcionamiento.

3. El Uso de la Mesa Vítro



Si el fondo de la sartén que utilizas es plano, es posible utilizar recipientes de vidrio o recipientes de porcelana.

Los diámetros de los recipientes deben estar acordes al diámetro del área de trabajo.

No utilizar recipientes con un diámetro inferior al área de trabajo.

Tapar los recipientes durante la cocción, para ahorrar energía.

Cómo utilizar el área de trabajo:

El funcionamiento del área de trabajo se realiza girando la manija en 3 posiciones, hasta la posición seleccionada (1 – mínimo; 3 – máximo).

En los modelos con doble calentamiento (refª D), este se activa girando el mango en el sentido de las agujas del reloj hasta que haciendo un "clic" se active la zona doble, poner el mango en la posición seleccionada (1-3).

Para apagar la zona basta con girar la manivela a la posición 0.

Una señal luminosa colocada en el panel de control indica el funcionamiento de una zona de calefacción.

Una señal luminosa colocada en la zona frontal del cristal indica el "calor residual".

4. Cómo utilizar el Horno a Gas y la Parrilla a Gas (Modelos G)

Si el suministro de gas es deficiente o si la llama se apaga accidentalmente, el circuito de gas se cerrará automáticamente.

Para reiniciar es necesaria la intervención del usuario.

En este caso y luego de verificar que no es un problema de suministro de gas, espere al menos un minuto y repita el encendido.

Para encender este tipo de quemador es necesario mantener el mando bajo presión durante 10 segundos.

Pasado este tiempo suelte el mando del quemador que debe estar en funcionamiento.


4.1. Horno de gas

Algunos modelos disponen de válvula termostática de gas, que permite elegir la temperatura en el horno.

En estos modelos el consumo de gas se reduce automáticamente al alcanzar la temperatura elegida.

Para encender el quemador del horno proceder de la siguiente manera:

Presione el botón de encendido o acerque la llama al quemador.

Empuje la perilla del horno debajo del símbolo  y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj y elija la temperatura que necesita para cocinar.




Para apagar el quemador, simplemente gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la "Posición Apagado", indicada por un círculo negro en la posición superior del panel.

4.1. Parrilla de gas

Para encender el quemador de la parrilla, opere de la siguiente manera:

Presione el botón de encendido o acerque la llama al quemador.

Presione la perilla de la parrilla o  y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de parrilla, manteniendo la perilla bajo presión durante 10 segundos.

Pasado este tiempo, suelte el pomo; la parrilla debe estar en funcionamiento.

Si no, repita la operación.


Para apagar el quemador, simplemente gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la "Posición Apagado", indicada por un círculo negro en la posición superior del panel.



5. Cómo utilizar el Horno a Gas y la Parrilla Eléctrica (Modelos M)

Por razones de seguridad, el diseño del aparato no permite el funcionamiento simultáneo del horno a gas y del grill eléctrico (si está instalado).

Para utilizar el horno a gas, proceder como 3.3.1

Para usar la parrilla eléctrica, gire la manija en el sentido de las agujas del reloj hasta que aparezca la palabra parrilla o el símbolo  en el panel de la parrilla.

6. Cómo utilizar el Horno Multifunción (Modelos EV)

Se pueden seleccionar varias opciones de cocción mediante el uso de la conmutación de diferentes elementos y la temperatura controlada por un termostato.

Luz del horno

En esta posición sólo está en funcionamiento la luz. La luz permanece encendida en las otras siete posiciones de uso.

Ventilador forzado

El elemento calefactor circular y el ventilador se ponen en funcionamiento y el calor se distribuye uniformemente por todas las posiciones de los estantes. Se pueden cocinar varios tipos de alimentos en diferentes estantes, por supuesto con los tiempos de cocción adecuados. El horno debe precalentarse antes de colocar los alimentos en su interior. El modo ventilador proporciona resultados óptimos al hornear grandes cantidades de alimentos y cocinar varios platos simultáneamente.

Para operar, seleccione la función Fan Forced junto con la temperatura.

Parrilla de ventilador

Uso del elemento grill y ventilador. Úselo para asar carnes, verduras y aves. Precaliente el horno, coloque los alimentos en la rejilla de la bandeja para hornear y colóquelos en el medio del horno. Otros alimentos se pueden cocinar debajo mientras se asan.

Parrilla

Elemento de parrilla: Úselo para tostar y derretir queso o dorar. Tiempo de cocción no mayor a 5 minutos. Para operar, seleccione la función Full Grill junto con la temperatura.

Horno estático

El calor se proporciona desde el elemento superior e inferior. El horno debe precalentarse antes de colocar los alimentos en su interior. La cocción estática proporciona resultados óptimos con: pasteles, pizzas, pan y para una cocción suave y lenta de guisos.

Características de la cocción estática: el calor se proporciona desde arriba y desde abajo, la cocción solo es posible en el estante central y debe estar ubicado en el centro del horno.

Horno ventilado

Con esta función se provoca una circulación continua del aire caliente, especialmente indicada para cocinar en varios niveles del horno. La temperatura prevista se alcanzará en poco tiempo. La resistencia inferior y superior del horno están juntas en funcionamiento con el termostato. El ventilador está siempre en funcionamiento.

Antihielo

La descongelación se realiza del mismo modo que a temperatura ambiente, pero con la ventaja de que es mucho más rápida. En esta posición sólo está en funcionamiento el ventilador.

Asistido por ventilador

El anillo exterior del elemento superior e inferior y el ventilador entran en funcionamiento y el calor se distribuye uniformemente a todas las posiciones de los estantes. Adecuado para cocinar pasteles y hornear en una sola capa. El horno debe precalentarse antes de colocar los alimentos en su interior. Para operar, seleccione la función Fan Assisted junto con la temperatura.

La puerta del horno debe estar cerrada para todas las funciones de cocción.

Las partes accesibles de la cocina pueden calentarse si el horno o el grill están en funcionamiento.

No permita que los niños se acerquen al aparato.

7. Cómo utilizar el Turn-spit

En este modelo con asador giratorio ponemos los alimentos en el centro del asador.

Coloque la parrilla de soporte en los dos lados del horno.

Introducir la varilla del espetón en el orificio del eje del motor obtenido en la pared trasera y comprobar que la parte trasera está bien fijada.



Apoyar todo sobre la rejilla de soporte utilizando el collarín del asador situado cerca del mango. En ciertos modelos introducir el asador en la parrilla y empujarlo hacia el interior del horno, verificando el buen encaje del eje en el orificio del motor. Colocar la cubeta para recoger los goteos. en la guía inferior. El mango se utiliza únicamente para retirar fácilmente los alimentos cuando finaliza la cocción.



Para encender el asador gire el mando que se encuentra debajo del símbolo



(sin parrilla) o



8. Uso de la luz del horno



Para tu comodidad y economía podrás ver la cocción a través de la ventana de cristal del horno, sin necesidad de abrir la puerta si utilizas la luz del horno.

Para encender la luz del horno gire el mando hasta el símbolo .

Algunos modelos con horno eléctrico (EV) La luz se ilumina cuando giras la manija del horno y permanece encendida hasta que lo apagas.

9. Uso del contador de minutos



Con el contador de minutos puedes seleccionar el tiempo, de 0 a 120 minutos.

Para utilizar el contador de minutos, gire el mando que se encuentra debajo del símbolo una vuelta completa en el sentido de las agujas del reloj; después, debes retroceder en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta poner el tiempo que deseas en la posición superior de la perilla.

Cuando ha transcurrido el tiempo preestablecido, suena la campana.

La campana no interrumpe el funcionamiento de ningún elemento de la cocina.

10. Programador electrónico



OT-3000-LED-SD es un temporizador electrónico que permite que su horno tenga la comida lista para servir a la hora deseada. Lo único que hay que hacer es programar el tiempo de cocción y el tiempo de preparación. También se puede utilizar como despertador, donde simplemente indicas la cantidad de tiempo después del cual debería avisarte mediante un tono de timbre.

Ajuste de hora del día

Este ajuste sólo se puede realizar cuando no hay ningún programa de cocción en curso. Presione los botones 0 y juntos. En 5 segundos, use y ajuste el reloj. Las pulsaciones prolongadas de esos botones darán como resultado cambios rápidos.



1) Presione el botón (4) o los botones (2) y (3) juntos.

2) Ajuste la hora usando los botones (+) o (-).

Ajuste de la alarma sonora

Con esta función, puede programar cuánto tiempo transcurrido debe recibir una advertencia mediante un timbre.



1) Cambiar al modo de alarma sonora

2) Ceder el período de tiempo que se va a contar.

3) Después de unos segundos, la pantalla volverá al modo reloj.

Cancelar el sonido del timbre



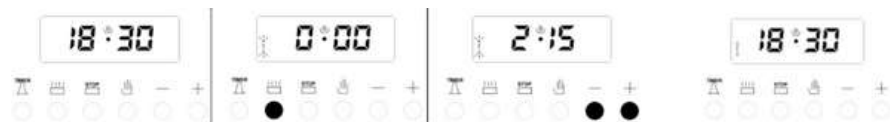
1) El timbre sonará después de que transcurra el tiempo programado.

2) Presione el botón (1) para cancelar

Programa de cocción automático

Si quieres empezar a cocinar inmediatamente, sólo tienes que ceder el tiempo de cocción.

Ejemplo: Metimos nuestra comida al horno y queremos que se cocine durante 2 horas y 15 minutos.



1) La hora actual son las 18:30.

2) Cambie al modo de tiempo de cocción.

3) Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones (+) o (-).

4) Después de unos segundos, la pantalla indicará que la cocción ha comenzado y mostrará la hora actual.

Ahora ya has programado tu horno para cocinar la comida durante 2 horas y 15 minutos.

No olvide colocar los mandos de función y/o temperatura de su horno en la posición adecuada.

Nota: Puede cancelar el modo de cocción automática en cualquier momento presionando los botones o y juntos.

En el ejemplo anterior, la cocción comenzó inmediatamente después de finalizar el período de cocción. Al presionar el botón (3), puede ver el tiempo de preparación, es decir, la hora en la que la comida estará lista para servir, y si quieres también puedes cambiarla. En el siguiente ejemplo, la hora de preparación se cambiará a las 21:30.



1) Se muestra la hora de preparación
 $18:30+2:15 = 20:45$.

2) Configúrelo a la hora deseada usando los botones (+) o (-)

3) En unos segundos, la pantalla cambia al modo reloj.

Ya tenemos programado nuestro horno para tener la comida lista a las 21:30. Dado que el tiempo de cocción fue preprogramado en 2 horas 15 minutos, su horno comenzará a cocinar a las 19:15, por lo que la comida estará lista a las 21:30.

Pantalla justo cuando comienza la cocción.



Pantalla justo cuando termina la cocción



Cuando se completa la cocción automática, se escucha una alarma sonora que sonará, si no se detiene, durante 7 minutos.



1) Apague su horno

2) Reinicie el temporizador.

Nota: Su horno no funcionará hasta que reinicie el temporizador.

En el ejemplo mostrado, el tiempo de cocción se programó primero, el tiempo de preparación se calculó automáticamente y lo editamos nosotros. También es posible programar primero el tiempo de preparación; en ese caso, el tiempo de cocción se calculará automáticamente y deberá editarse posteriormente.

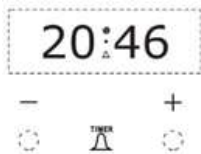
Ajuste del volumen del timbre

Puede ajustar el tono del timbre del temporizador de la siguiente manera:

- 1) Al presionar y mantener presionado el botón (-), podrá escuchar el tono del timbre actual. Al soltar y presionar nuevamente se cambiará al siguiente tono (3 tonos diferentes disponibles)
- 2) El tono del timbre se ajustará al último tono ajustado.

Nota: Como configuración de fábrica, el volumen del timbre está configurado en tono alto. En caso de un corte de energía prolongado, el tono de timbre configurado será este.

11. Temporizador digital



Ajuste de hora del día

Presione los botones + y - juntos. El punto entre las horas y los minutos comenzará a parpadear.

Usando los botones + y -, puede ajustar la hora actual del día. Las pulsaciones prolongadas de esos botones permitirán realizar ajustes rápidos.

Al presionar los botones + y - durante mucho tiempo, hasta que la hora y el punto entre las horas y los minutos comiencen a parpadear, le permitirá ajustar solo la parte de las horas de la pantalla.

Ajuste del avisador de minutos

Presione el botón +. La pantalla volverá a mostrar el '0.00' y el símbolo de la campana comenzará a parpadear. Puede ajustar el aviso de minutos usando los botones + o -.

Después de 6 segundos después del ajuste, el símbolo de la campana se estabilizará. El minutero comenzará la cuenta atrás.

Los incrementos de tiempo del cuentaminutos son de 10 segundos hasta 99 minutos y 50 segundos, luego la pantalla mostrará 1 hora y 40 minutos y el ajuste se realizará en pasos de 1 minuto.

Nota: Para cancelar un programa de avisador de minutos, ajuste el tiempo del avisador de minutos a 0,00

Cancelación del sonido del timbre

Cuando se complete la cuenta regresiva del minuto, la pantalla volverá a mostrar la hora actual del día. El símbolo de la campana comenzará a parpadear, se escuchará una alarma sonora y sonará, si no se detiene, durante 7 minutos.

Presione cualquier botón para cancelar el sonido.

Ajuste del tono del zumbador

Puede ajustar el tono del timbre del temporizador de la siguiente manera:

1. Al presionar el botón (-), puede escuchar el tono configurado actualmente.
2. Al soltar (-) y luego presionar nuevamente, podrá escuchar el siguiente tono disponible (total 3)
3. El último sonido escuchado será el ajustado.

Nota: La configuración de fábrica es el nivel máximo (frecuencia más alta). Una interrupción prolongada de la energía puede resultar en la recarga de esta configuración.

12. Recomendación para usar el Horno y el Grill

Las partes accesibles de la cocina podrían estar calientes si el horno o el grill están en funcionamiento. No permita que los niños se acerquen al aparato.

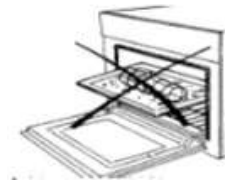
No permita que los niños se sienten ni jueguen con la puerta del horno. No utilice la puerta abatible como taburete para alcanzar la parte superior de los gabinetes.



Advertencia: Nunca utilice el cajón calentador de alimentos situado en la parte inferior de la cocina para almacenar sustancias inflamables o aguas que no resistan el calor como: madera, papel, aerosoles, trapos, etc...

Precalienta el horno hasta que alcance la temperatura, antes de meter la comida en el horno.

Nunca utilice recipientes con bordes bajos ni bandejas como bandeja para asados, para ensuciar lo mínimo posible las paredes del horno, evitando así salpicaduras de grasa, quema de salsa y producción de humo.

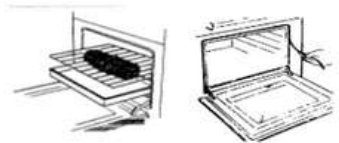


Si la grasa cae dentro del quemador del horno podría inflamarse.

Utilice en su lugar recipientes con bordes altos, preferiblemente de terracota, colocados sobre la parrilla a aproximadamente la mitad de la altura del horno.

Cuando la comida esté directamente sobre la parrilla, hay que poner el recipiente para recoger

Nunca utilice el horno sin la junta de goma.



Durante el funcionamiento del horno y del grill, la puerta del horno debe permanecer completamente cerrada.

Es aconsejable:

Coloque la bandeja de cocción en el nivel medio del horno.

Evite abrir la puerta durante la cocción, ya que los cambios de temperatura estropearán su cocción y aumentarán el consumo de energía.

El horno se puede apagar unos minutos antes de que los víveres estén completamente asados; la temperatura residual será suficiente para recién asado

D. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Advertencia: El servicio debe ser realizado únicamente por personal autorizado.

Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza en su cocina, apague el disyuntor, cierre la válvula de aislamiento de gas o la red de gas y deje que la cocina se enfríe.

Limpieza general

Un mantenimiento y una limpieza adecuados prolongarán la vida útil del aparato y garantizarán un servicio sin problemas.

Antes de bajar el cubreobjetos es necesario bajar la temperatura de los quemadores y de la placa eléctrica.

La olla debe lavarse con agua tibia, utilizando una esponja húmeda y un detergente común.

Nunca utilice detergentes en polvo, lana de acero ni ácidos para limpiar la cocina.

Las piezas de acero inoxidable deben lavarse, después del uso, con agua y secarse con un paño suave. Si las manchas aún persisten es necesario utilizar un detergente no abrasivo o vinagre tibio.

El cristal de la puerta del horno se debe lavar con agua tibia y un estropajo de nailon empapado en detergente común.

Evite frotar el panel frontal, ya que esto borrará los diseños estampados sobre cada perilla.

Las rejillas esmaltadas del pomo se pueden lavar en el lavavajillas.

La cocina no debe limpiarse con equipos de vapor (por ejemplo, limpiadores a vapor).

Después de una posible retirada de las rejillas para su limpieza, recomendamos verificar la presencia de dichas almohadillas de goma y volver a colocar las rejillas en su posición correcta, estable y centrada.

Limpieza de quemadores

Los quemadores deben limpiarse con agua tibia y jabón, enjuagarse y secarse bien. Asegúrese de que estén completamente secos antes de usarlos.

Limpieza de la estufa Ceran

Después de su uso, una vez que la cocina se haya enfriado, límpiela a fondo, ya que incluso las pequeñas cantidades de suciedad pueden resultar imposibles de eliminar cuando se recalienta.

No utilice estropajos, esponjas o polvos abrasivos para limpiar, ya que estos productos pueden rayar la superficie del vidrio.

Pequeñas cantidades de suciedad se pueden eliminar con un paño húmedo o agua caliente con jabón.

Las manchas de jabón se deben quitar con agua y luego se debe secar bien el vidrio.

Para la suciedad incrustada, se recomienda utilizar un rascador para vidrio, con hoja de metal, que se puede encontrar fácilmente en el mercado.







Limpiar sólo cuando las superficies estén frías.

Limpeza del horno

El horno debe lavarse con agua tibia y una almohadilla de nailon empapada en un detergente común.

El horno es esmaltado "Fácil de limpiar", no necesita detergente abrasivo para su limpieza.

Cómo quitar el cristal interior de la puerta del horno para limpiarlo:

	<ul style="list-style-type: none">• Presione (A) y retire las tapas superiores (B).
	<ul style="list-style-type: none">• Soltar el cristal interior (C), de las tapas interiores (D)• Quitar el cristal interior <p>Limpiar el cristal con agua tibia y una almohadilla de nailon empapada en detergente común.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Coloca el vaso en los soportes.• deslice la guía hasta encajar en la ranura (D) de las tapas interiores
	<ul style="list-style-type: none">• Introducir las tapas superiores (B)

Reemplazo de la bombilla del horno

Una vez desconectado eléctricamente el aparato, desenrosque el capuchón protector de cristal y la bombilla, sustitúyelo por otro apto para altas temperaturas (300°C) que tenga las siguientes características:

Voltaje: 220 – 240 V

Potencia: 15 / 25 W

Casquillo: E14



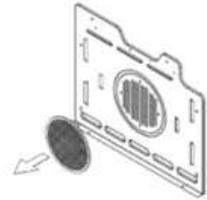
Vuelva a montar el vaso de cristal y vuelva a conectar el aparato.

Filtro de protección del ventilador del horno

Durante la cocción, para minimizar la entrada de grasa/suciedad al ventilador, instale la cubierta del filtro.

Quando termine la cocción, retire el filtro y lávelo.

Para instalar el filtro, monte el filtro apoyándolo contra la pared trasera al mismo nivel del ventilador, luego empuje la "espiga" hacia abajo. Invierta esta operación para quitar el filtro.



La limpieza del ventilador debe ser realizada por un servicio técnico.

QUITAR EL LADO DE LA BANDEJA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza se pueden quitar las rejillas laterales cromadas.

Para ello siga las instrucciones 1. a 3. para el grill del horno desmontado.

Para retroceder siguiendo las instrucciones de un 3.de 1.

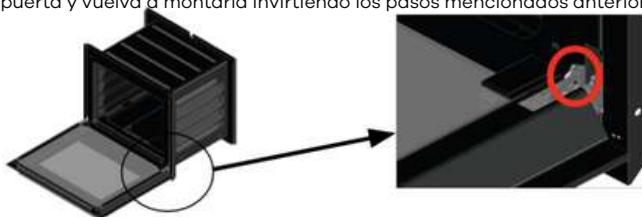
	<p>1. Levante la parrilla verticalmente y retire el pasador en la ranura en la parte frontal del horno.</p>
	<p>2. Mueva la rejilla en la dirección indicada para que entre en la ranura a lo largo de la costa del horno.</p>
	<p>3. Mueva la rejilla en la dirección indicada para que entre en la ranura a lo largo de la costa del horno. Levante verticalmente y retire el pasador en la ranura en la parte posterior del horno.</p>

Las guías de acero inoxidable que sostienen las ollas esmaltadas se pueden quitar y colocar en tres niveles de las rejillas laterales.

QUITAR LA PUERTA DEL HORNO PARA LIMPIARLA

Para una limpieza completa, aconsejamos retirar la puerta actuando de la siguiente manera:

- Deje la puerta abierta de par en par
- Girar los soportes de las bisagras inferiores hacia arriba hasta enganchar las bisagras superiores.
- Deje la puerta entreabierta, luego levántela ligeramente para quitar las bisagras inferiores de las ranuras.
- Retire la puerta y las dos bisagras superiores de sus asientos.
- Limpie la puerta y vuelva a montarla invirtiendo los pasos mencionados anteriormente.



E. CONTROL DEL PRODUCTO

El fabricante certifica que este aparato ha sido sometido a las siguientes verificaciones:

- Operación de la unidad eléctrica
- Rigidez dieléctrica
- Continuidad de puesta a tierra
- Funcionamiento con un tipo de gas.
- control de fugas
- Funcionamiento de las válvulas de seguridad.
- Control estético




Dirección del fabricante: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal





www.meireles.pt

TABLA 1 – QUEMADORES							
			GAS BUTANO	GAS PROPANO	GAS NATURAL		
Presión nominal de funcionamiento, mbar			28 - 30	37	20		
Presión máxima de funcionamiento, mbar			35	45	25		
Presión mínima de funcionamiento, mbar			20	25	17		
Potencia, W (P.C.S.)			Caudal	Inyector	Caudal	Inyector	Caudal
Quemadores	Normal	Mínimo	g/h	milímetros	g/h	milímetros	l/h
Asistente	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rápido	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Rápido	3 000	1000	218	0,85	215	1,15	286
Triple	3 500	1500	240	0,93	236	1,26	314
horno de 51 litros	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Parrilla 51 L	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Horno 114 L - 116 L	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Parrilla 114 L	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

CAJA 2 – TABLA DE CONTENEDORES (Utilice cacerolas con fondo plano)		
	diámetros recomendados, cm	
Quemador	Mínimo	Máximo
Auxiliar Ø 42	10	dieciséis
Semi-rápido Ø 62	15	22
Rápido Ø 92	22	28
Triple Ø130	24	30

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEMADORES	Potencia, W			E 910	G 910	M910
	GAS	ELÉCTRICO	EE%			
Auxiliar	1 000	---	67	1	1	1
Semi-rápido	1 750	---	66	2	2	2
Rápido	3 000	---	64	1	1	1
wok	4 000	---	61	1	1	1
Horno	4 000	3 800	---	Y	GRAMO	GRAMO
Parrilla	2 800	2 800	---	Y	GRAMO	---
		2 000	---	---	---	Y
Resistencia circular	---	3 000	---	Y	---	---
Volumen del horno (L)				121	116	126
Potencia máxima de gas (W) (PCS)				11 050	15 050	15 050
% del horno IEE				106,8-A	106,7-A	105,6-A
Tabla EE (%)				sesenta y cinco	sesenta y cinco	sesenta y cinco
Consumo máximo de gas butano - G 30 (g/h)				785	1 091	1 091
Consumo máximo de gas propano - G 31(g/h)				773	1 072	1 072
Consumo máximo de gas natural G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				1 029	1 429	1 429
Potencia eléctrica máxima, (W)				3 898	52	2 050
Suministro eléctrico (A)				220-240 V -	220-240 V -	220-240 V -
Intensidad máxima (A)				16,9	0,1	8,9
Cable eléctrico (H05 RR - F)				3G 2.5	3G 0,75	3G 1.5
Dimensiones Cocina: AxLxA (mm)				900X615X940		
Dimensiones Paquete: AxLxA (mm)				960X690X1005		
Peso: Neto / Bruto (kg)				82 / 87,5	75 / 80	75 / 80

Queimador	Potencia, W			E 610	E 611	M610	E 612
	GAS	EE %E _{cw} , Wh	ELECTO				
Auxiliar	1 000	67	---	1	---	1	---
Semi-rápido	1 750	66		2	---	2	---
wok	4 000	61	---	1	---	1	---
placa145 mm	---	194	1200	---	2	---	---
placa180 mm	---	193	1800	---	1	---	---
plato 120/210	---	185	700/2 100	---	1	---	---
Refuerzo 140 mm	---	194	1200/1600	---	---	---	2
Refuerzo210 mm	---	166	1500/2100	---	---	---	2
Horno	2 750	--	1100/1 500	Y	Y	GRAMO	Y
Parrilla	1800	--	1500	Y	Y	Y	Y
resistencia circular	---	--	2 300	Y	Y	---	Y
Volumen del horno, (L)				55	55	51	55
Potencia máxima de gas, (W) (PCS)				8 500	---	10 800	---
% del horno IEE				94,8A	94,8A	99,8A	94,8A
Tabla EE (%) / (Wh)				sesenta y cinco	191,6	sesenta y cinco	176,5
Consumo máximo de gas butano - G 30 (g/h)				582	---	782	---
Consumo máximo de gas propano - G 31(g/h)				572	---	769	---
Consumo máximo de gas natural G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				762	---	1024	---
Potencia eléctrica máxima, (W)				2 625	8 925	1 615	8 925
Suministro eléctrico (A)				220-240 V ~	380-415 V~	220-240 V~	380-415 V~
Intensidad máxima (A)				11,4	22	7,0	22
Cable eléctrico (HO5 RR - F)				3G 1.5	5G 1,5	3G 1.5	5G 1,5
Dimensiones Cocina: AxLxA (mm)				600X600X945			

Dimensiones Paquete: AxLxA (mm)	690X680X1000
Peso: Neto / Bruto (kg)	55 / 57,5

IEE, EE según UE 66/2014



www.wiggo.eu

¡Visite nuestro sitio web!

WIGGO



Bedienungsanleitung für den Induktions- Standofen

- Sicherheit
- Installation
- Benutzerhandbuch

Modelle

WIO-E621A

WIO-E921A

Benutzerhandbuch

wiggo.eu

5 JAHRE
GARANTIE



OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



ACHTUNG! Bitte lesen Sie zuerst die Bedienungsanleitung!

Lieber Kunde,

Sie haben gerade ein Produkt aus unserem breiten Sortiment gekauft. Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und drücken unser Vertrauen und unsere Hochachtung für unsere Marke aus.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie mit der Zeit zustimmen werden, dass Ihr Vertrauen motiviert war.

Die Sorgfalt, die wir bei den Materialien, der Herstellung und der Kontrolle fordern, führt zu einem Qualitätsprodukt, das Ihre Anforderungen vollständig erfüllt.

AUFMERKSAMKEIT:

Installations-, Regulierungs- oder Wartungsarbeiten, sowohl im Gas- als auch im Elektrobereich, sollten nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden, das mit den geltenden Installationsvorschriften vertraut ist.

Bitte lesen Sie diese Broschüre sorgfältig durch, die allgemeine Anweisungen für die Installation, Verwendung und Wartung Ihres Herdes enthält, bevor Sie ihn installieren und verwenden.

Es ist äußerst nützlich, die Art und Weise der Bedienung und Wartung dieses Geräts im Detail zu kennen, damit Sie die Vorteile nutzen und optimale Ergebnisse erzielen können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung beim Gerät auf, für den Fall, dass Sie sie an jemand anderen weitergeben.

Symbolerklärung:

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Wichtige Informationen oder nützliche Anweisungen zur Verwendung dieses Geräts



Warnung für ganze Flächen



Warnung vor lebensbedrohlichen Situationen und Sachschäden



Warnung vor Stromschlag



Warnung vor Brandgefahr

Inhalt

A. EINFÜHRUNG

1. Allgemeine Warnungen

B. INSTALLATEUR-HANDBUCH

1. Herdinstallation
2. Gasanschluss
3. Elektrischer Anschluss
4. Umstellung auf eine andere Gasart
5. Wartung und Reinigung von Gashähnen/-ventilen

C. BENUTZERHANDBUCH

1. Vorläufige Ratschläge
2. So verwenden Sie die Brenner des Kochs
3. Der Vitro-Tischeinsatz
4. So verwenden Sie den Gasofen und den Gasgrill
5. So verwenden Sie den Gasofen und den Elektrogrill
6. So verwenden Sie den Multifunktionsofen
7. So verwenden Sie den Drehspieß
8. Ofenlicht verwenden
9. Verwendung des Minutenzählers
10. Elektronischer Programmierer
11. Digitaler Timer
12. Empfehlung zur Nutzung des Ofens und des Grills

D. ANLEITUNG FÜR WARTUNG UND REINIGUNG

E. KONTROLLE DES PRODUKTS

F. TABELLEN

G. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

A. EINFÜHRUNG

1. Allgemeine Warnungen

Lesen Sie Folgendes sorgfältig durch, um einen Stromschlag oder einen Brand zu vermeiden.

Es ist äußerst wichtig, dass diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verkauf oder einer Weitergabe des Gerätes ist unbedingt darauf zu achten, dass das Buch beim Gerät verbleibt, damit der neue Besitzer sich mit den Funktionen des Gerätes und den entsprechenden Warnhinweisen vertraut machen kann. Diese Warnungen dienen der Sicherheit. Sie MÜSSEN diese sorgfältig lesen, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen ohne Aufsicht benutzt zu werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG** – Um ein versehentliches Umkippen des Geräts zu verhindern, beispielsweise durch das Klettern eines Kindes auf die offene Backofentür, müssen Stabilisierungsmittel installiert werden. Bitte beachten Sie die Anweisungen zur Installation.
- **WARNUNG** – Zugängliche Teile werden während des Gebrauchs heiß. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, sollten Kinder ferngehalten werden.
- **WARNUNG** – Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente im Ofen nicht berührt werden.
- **WARNUNG** – Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Kleinkinder ferngehalten werden
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese ferngehalten werden sollten
- Verwenden Sie zum Reinigen des Ofentürglases keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zersplittern des Glases führen kann.
- **WARNUNG** – Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Details zur korrekten Installation der Regale.

In den Anweisungen muss angegeben werden, dass in die feste Verkabelung Mittel zur Trennung gemäß den Verkabelungsvorschriften eingebaut werden müssen.

- Sprühen Sie keine Aerosole in die Nähe des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
- Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder Gegenstände in der Nähe dieses Geräts, z. B. Aerosole
- Zugängliche Teile werden während des Gebrauchs heiß. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, sollten Kinder ferngehalten werden.
- Modifizieren Sie dieses Gerät nicht.

- Schalten Sie den Grill immer sofort nach dem Gebrauch aus, da sich dort verbliebenes Fett entzünden kann
- Decken Sie den Einsatz nicht mit Folie ab, da sich dort verbleibendes Fett entzünden kann.
- Halten Sie die Grillschale stets sauber, da sich dort verbleibendes Fett entzünden kann
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- Um einen Brand zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Grillschalen und Zubehör immer gemäß den Anweisungen in das Gerät eingesetzt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Ofenlichtglas zum Austauschen der Glühbirne entfernen.
- Um Unfälle zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Backofenroste und -beschläge stets vorschriftsmäßig in das Gerät eingesetzt werden.
- Benutzen Sie die Tür nicht als Ablage.
- Drücken Sie nicht auf die geöffnete Backofentür.
- Achten Sie darauf, dass großes Kochgeschirr nicht über das Kochfeld und die angrenzende Arbeitsplatte hinausragt. Dies führt zu einer Verbrennung der Tischoberfläche.
- Dieses Gerät muss von einer autorisierten Person installiert werden.
- Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt wurden.
- Um mögliche Gefahren zu vermeiden, müssen die Installationsanweisungen befolgt werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle angegebenen Lüftungsöffnungen, Öffnungen und Lufträume nicht blockiert sind.
- Nur autorisiertes Personal darf Wartungsarbeiten durchführen.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie Teile reinigen oder austauschen.
- Reinigen Sie das Gerät immer sofort, nachdem Lebensmittel verschüttet wurden.
- Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, wird empfohlen, das Produkt alle fünf Jahre von einem autorisierten Servicetechniker überprüfen zu lassen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Warnung: Wenn dieses Gerät in Wasserfahrzeugen oder Wohnwagen installiert wird, darf es nicht als Raumheizung verwendet werden.

Warnung: Benutzen Sie niemals die Warmhalteschublade unten im Herd, um brennbare Substanzen oder Gegenstände aufzubewahren, die der Hitze nicht standhalten, wie z. B. Holz, Papier, Spraydosen, Lappen usw.

Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz in Wasserfahrzeugen, Wohnwagen oder Wohnmobilen geeignet, es sei denn, jeder Brenner ist mit einem Flammenschutz ausgestattet.

B. INSTALLATEUR-HANDBUCH

1. Herdinstallation

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Sachschäden oder Verletzungen von Personen oder Tieren, die auf eine unsachgemäße Installation oder Verwendung der Geräte zurückzuführen sind.

Dieses Gerät ist Klasse 1: isoliertes Küchengerät, freistehende Installation und ist für den nichtgewerblichen Gebrauch durch Privatpersonen, Erwachsene und in Häusern konzipiert.

Die Gas- und Strombedingungen sind auf Schildern in der Nähe der Gas-/Stromanschlüsse angegeben.

Die Herdinstallation sollte nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.

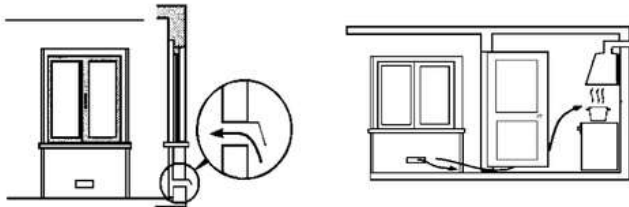
Das Gerät muss an Orten mit geeigneten Bedingungen in Bezug auf Abmessungen, Belüftung und Ableitung von Verbrennungsprodukten installiert werden.

Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss an eine Vorrichtung zur Absaugung der Verbrennungsprodukte vorgesehen

Das Gerät darf nur in dauerhaft belüfteten Räumen gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden

Der Aufstellungsort muss über eine ständige Ableitung der Verbrennungsprodukte nach außen verfügen

Der Luftstrom muss direkt über permanente Öffnungen in den Trennwänden des Fachs mit der Außenseite durch Leitungen oder Luftzufuhr erfolgen.



Der Luftstrom kann auch auf indirektem Weg über die an gewünschte Orte angrenzenden Installationsorte erfolgen, die über eine direkte Belüftung verfügen, keine lokale Brandgefahr darstellen und keine Schlafzimmer sind.

Der Luftstrom zwischen dem angrenzenden Standort und dem Installationsort muss ungehindert durch permanente Öffnungen erfolgen (z. B. durch Vergrößerung des Abstands zwischen Tür und Boden).

Die Zuluft muss einen Mindestquerschnitt von 100 cm² haben und darf nicht unbeabsichtigt behindert werden.

Die Wände der Seitenmöbel müssen einer Temperatur standhalten, die 75 °C über der Umgebungstemperatur liegt.

Die Rückwand muss aus nicht brennbarem Material sein.

Brennbare Materialien wie Vorhänge müssen einen Mindestabstand von 500 mm einhalten.

Wenn die Möbel an der Seite des Herdes höher als der Kochplan sind, müssen sie einen Mindestabstand von 150 mm von der Seite des Geräts haben – es sei denn, diese Oberfläche besteht über die gesamte Länge der Kochfläche aus einem geeigneten, nicht brennbaren Material.

Jede horizontale Fläche, die sich weniger als 200 mm vom Rand eines Kochfeldbrenners entfernt befindet, muss mindestens 10 mm unter der Kochfläche liegen oder den oben genannten Anforderungen entsprechen.

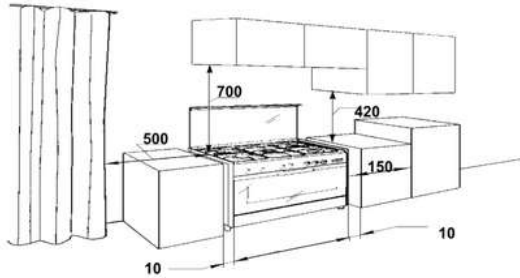
Wenn der Herd unter einem hängenden Element installiert wird, muss dieses in einem Abstand von mindestens 700 mm vom Kochfeld platziert werden.

Die Möbel über und neben dem Gerät müssen einen Mindestabstand von 420 mm zur Kochfläche haben.

Jede Dunstabzugshaube über dem Herd muss gemäß den Anweisungen des Herstellers mit einem Mindestabstand von 650 mm von der Kochfläche installiert werden.

Entfernen Sie vor der Installation des Herdes die schützende Kunststoffummantelung einiger Metallteile.

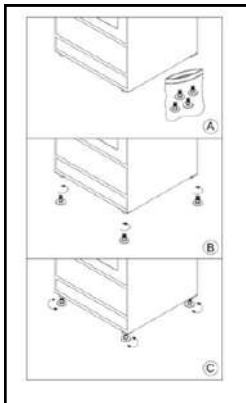
Wenn das Gerät auf einer Unterlage steht, müssen Vorrichtungen verwendet werden, um ein Verrutschen des Geräts zu verhindern, da dies zu Schäden führen kann.



Legen Sie keine brennbaren Materialien in das Fach unter dem Ofen (Beispiel: Öle, Kunststoffe, Papier usw.).

Wenn der Herd auf einem Fundament steht, muss für eine Wegrollsicherung gesorgt werden.

Stellen Sie den Herd fest auf und nivellieren Sie ihn – einige Modelle mit kleinen Nivellierfüßen



Besorgen Sie sich Beinzubehör im Polybeutel im Ofen. Bitten Sie eine Person, eine Seite des Geräts anzuheben.

Gerät niemals umdrehen.

Schrauben Sie die Beine nacheinander an den Ecklöchern unter der Einheit fest.

Bitten Sie Ihren Helfer, die andere Seite des Geräts anzuheben und die anderen beiden Beine auf die gleiche Weise vorher an verschiedenen Ecken festzuschrauben.

Passen Sie die Höhe des Beins an, indem Sie den unteren Teil im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, wie in Abbildung C dargestellt.

Das Gerät muss eben sein.

2. Gasanschluss

Der Herd ist mit einem Etikett auf der Rückwand in der Nähe des Gaseinlasses ausgestattet, das die Gasart und den Druck angibt, für die das Gerät ursprünglich eingestellt wurde.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen dieses Geräts, ob es für die in Ihrem Zuhause verfügbare Gasart und den verfügbaren Druck geeignet ist. Ist dies nicht der Fall, muss das Gerät wie in Abschnitt 2.4 beschrieben auf ein anderes Gas umgestellt werden.

Dieses Gerät ist für den Anschluss an Erdgas und Propangas geeignet. Siehe Gasdruck auf dem Typenschild und in Tabelle Nr. 1.

Alle möglichen Gasarten und Drücke sind auf dem Typenschild und in der Tabelle Nr. 1 aufgeführt.

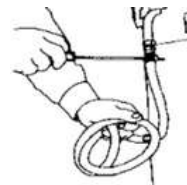
Die Butangasflasche kann an Orten mit niedrigen Temperaturen nicht funktionieren. In diesem Fall empfiehlt es sich, Propangas durch Butan zu ersetzen (dieser Vorgang muss von einem qualifizierten Installateur durchgeführt werden). Stellen Sie niemals eine Propangasflasche in das Gebäude.

Sie können das Gerät an eine Gasflasche mit entsprechendem Regler oder an einen Gasnetzanschluss anschließen. Da es sich um eine bewegliche Einheit handelt, könnten folgende Rohrtypen verwendet werden:

- Flexibler Schlauch aus Gummi oder Elastomer, zertifiziert nach einer geltenden Norm, befestigt an einem geeigneten Gaseinlassanschluss und festgehalten durch eine Klemme an beiden Enden
- Flexibles Edelstahlrohr, zertifiziert nach geltender Norm, mit Gewindeanschlüssen.
- Flexibler Gummi- oder Elastomerschlauch, zertifiziert nach einer geltenden Norm, mit Gewindeanschlüssen.

AUFMERSAMKEIT:

- Stellen Sie sicher, dass das Rohr nicht gebogen oder verdreht ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Rohr nicht die Rückwand berührt.
- Die Tube muss vor Ablauf des Verfallsdatums ausgetauscht werden.
- Das Rohr muss auf seiner gesamten Länge überprüft werden.
- Die Klemmen sollten für einen guten Halt ausreichend sein
- Die maximale Länge des flexiblen Gummischlauchs darf 1500 mm betragen.



Der Anschluss an den Herd sollte auf der gleichen Seite wie die Einspeisestelle erfolgen, sodass der Schlauch nicht über die Rückseite des Geräts ragt. Ändern Sie bei Bedarf den Gaseinlass oder fordern Sie beim technischen Kundendienst das Anpassungsrohr an, damit der Gaseinlass in das Gerät auf der richtigen Seite erfolgt.

Überprüfen Sie nach dem Anschließen des Geräts eventuelle Undichtigkeiten mit einem schaumigen Produkt. NIEMALS EINE FLAMME VERWENDEN.

3. Elektrischer Anschluss

SEHR WICHTIG: Das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften immer mit der Erde verbunden sein.

Der elektrische Anschluss darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das mit den geltenden Installationsvorschriften vertraut ist.

Prüfen Sie vor dem Anschluss, ob das Stromnetz für die erforderliche Leistung vorbereitet ist (siehe Typenschild oder Tabelle der technischen Daten).

Das Gerät muss immer gemäß den geltenden Vorschriften geerdet werden
Der Erdungsleiter ist grün/gelb



Bei steckerfertigen Geräten muss der Stecker an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden

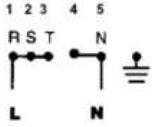
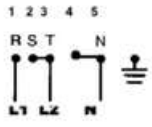
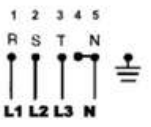
Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass an keiner Stelle eine Temperatur erreicht wird, die 50 °C über der Umgebungstemperatur liegt.

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgestattet und für den Betrieb mit einer Frequenz von 50/60 Hz ausgelegt.

Überprüfen Sie die Art der elektrischen Stromversorgung auf dem Etikett auf der Rückseite des Geräts in der Nähe des Kabeleingangs, auf dem Typenschild in der Tür des Geschirrwärmers, auf dem Verpackungsetikett oder in der Tabelle mit den technischen Daten.

Je nach Modell, siehe Tabelle der technischen Eigenschaften, kann die Stromversorgung 230 V ~, einphasiger Strom (2+1 Leiter) oder 400 V 2N ~, zweiphasiger Strom (3+1 Leiter) oder dreiphasig sein Strom 400V 3N ~ (4+1 Leiter).

Um diese Transformation fortzusetzen, sehen Sie sich die nächsten Schemata an:

einphasig 220 - 240 V 2 + 1 Leiter	zweiphasig 380 – 415 V 2N 3 + 1 Leiter	dreiphasig 380 - 415 V 3N 4 + 1 Leiter
		

und das Versorgungskabel durch das entsprechende einphasige Typ HO5VV-F und dreiphasige Typ HO5RR-F zu ersetzen.

HINWEIS: Der Hersteller haftet nicht für eventuelle direkte oder indirekte Schäden, die auf eine falsche Installation, Missverständnisse bei Vorschriften oder die Nichteinhaltung geltender Normen zurückzuführen sind.

4. Umstellung auf eine andere Gasart

Dieser Vorgang muss stets von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Propan oder Erdgas konzipiert.

Dieses Gerät ist auf der Rückseite in der Nähe des Gaseinlasses mit einem Etikett versehen, das die Gasart und den Druck angibt, für die der Herd eingestellt wurde.

Die Angabe, auf welches Gas und welchen Druck der Herd eingestellt ist, finden Sie auch auf dem Typenschild oder auf der Verpackung des Geräts.

Um von einer Gasart auf eine andere umzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1 - Wählen Sie den Gaseinlassanschluss entsprechend der in Ihrem Haus verfügbaren Gasart.
- 2 - Kochplattenbrenner:
 - 2.1 - Entfernen Sie die Topfträger vom Kochfeld, die Brennerabdeckungen, die Brennerverteiler und die Brennerschürzen.
 - 2.2 - Schrauben Sie die Einspritzdüsen ab, entfernen Sie sie und ersetzen Sie sie durch diejenigen, die dem verfügbaren Gas entsprechen (siehe Tabelle 1).
 - 2.3 - Ersetzen Sie alle Brennerkomponenten und die Topfträger.
- 3 - Ofen
 - 3.1 - Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie alle internen Zubehörteile und den Ofenboden



3.2 – Entfernen Sie den Brenner, indem Sie die Schraube an der Vorderseite lösen und nach oben drehen



3.3 – Schrauben Sie die Einspritzdüse ab, entfernen Sie sie und ersetzen Sie sie durch die Einspritzdüse, die dem verfügbaren Gas entspricht (siehe Tabelle 1).

3.4 – Schrauben Sie den Brenner fest und setzen Sie den Ofenboden und das Innenzubehör ein
4 - Grillen

4.1 – Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie alle internen Zubehörteile.

4.2 – Entfernen Sie die Brenner-/Reflektoreinheit, indem Sie die Schraube lösen, mit der der Reflektor befestigt ist, und entfernen Sie alle Elemente von der Injektorhalterung, indem Sie sie nach unten drehen



4.3 – Schrauben Sie die Einspritzdüsen ab, entfernen Sie sie und ersetzen Sie sie durch diejenigen, die dem verfügbaren Gas entsprechen, siehe Tabelle 1

4.4 – Schrauben Sie den Brenner/Reflektor fest und setzen Sie die internen Zubehörteile ein.

5 – Regulierung der Primärluft – nur der Ofenbrenner und/oder der Grill

5.1 - Bewegen Sie den Luftregler, der in den Brenner gelangt, in die Nähe des Injektors, um den Luftdurchlass zu erhöhen oder zu verringern.

6 – Einstellung des niedrigen Durchflusses:

6.1 - Zünden Sie den Brenner an und stellen Sie den Knopf auf die niedrige Position.

6.2 - Entfernen Sie in dieser Position den Knopf des Wasserhahns.

6.3 – Drehen Sie mit einem Schraubenzieher die Hahnschraube, bis die Flamme bequem auf die niedrige Position eingestellt und stabil ist



6.4 - Setzen Sie den Knopf wieder zusammen und gehen Sie mehrmals schnell von der Voll-Ein-Position in die niedrige Position, um sicherzustellen, dass die Flamme stabil bleibt.

7 - Überprüfen Sie nach dem Anschließen des Geräts mit einer Seifen- und Wasserlösung, ob Gaslecks vorhanden sind. NIEMALS EINE FLAMME VERWENDEN.

8 - Bringen Sie in der Nähe des Gaseinlassanschlusses ein Etikett an, das die Gasart angibt, für die das Gerät jetzt vorbereitet ist. „Gerät vorbereitet für...“

5. Wartung und Reinigung von Gashähnen/Ventilen

Wenn sich der Gashahn/das Gasventil schwer drehen lässt, wenden Sie keine Gewalt an. Möglicherweise muss es geschmiert werden

Dieser Vorgang muss stets von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden

Um an die Hähne/Ventile zu gelangen, ziehen Sie die Brennerköpfe heraus und entfernen Sie das Kochfeld

Befolgen Sie diese Anweisungen, um die Wasserhähne/Ventile zu schmieren

- Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Schraubenzieher
- Ziehen Sie den Kegel aus seinem Gehäuse
- Reinigen Sie den Kegel mit einem trockenen, fusselfreien Tuch
- Schmieren Sie den Konus sorgfältig mit dem empfohlenen Fett (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP) und entfernen Sie überschüssiges Fett, um eine Verstopfung der Gaskanäle zu vermeiden
- Konus und Feder einführen und Deckel verschrauben
- Drehen Sie den Kegel mehrmals, um sicherzustellen, dass er nicht hart wird
- Überprüfen Sie bei geöffnetem und geschlossenem Wasserhahn, ob Gas austritt. NIEMALS EINE FLAMME VERWENDEN.

VOR DEM VERLASSEN.

Überprüfen Sie alle Verbindungen mit Wasser und Seife auf Gaslecks. Verwenden Sie zum Aufspüren von Lecks KEINE offene Flamme. Zünden Sie alle Brenner, um den ordnungsgemäßen Betrieb von Gasventilen, Brennern und Zündung sicherzustellen. Drehen Sie die Gashähne auf die Position „Kleine Flamme“ und achten Sie auf die Stabilität der Flamme. Wenn Sie mit dem Herd zufrieden sind, weisen Sie den Benutzer bitte in die richtige Bedienung ein. Sollte das Gerät nach Durchführung aller Prüfungen nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an die TECHNISCHEN ZENTREN

C. BENUTZERHANDBUCH

1. Vorläufige Ratschläge

Aufmerksamkeit:

Die zugänglichen Teile des Herdes könnten erhitzt werden, insbesondere wenn der Backofen oder der Grill in Betrieb ist.

Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

Der Herd sollte immer von qualifiziertem und autorisiertem Personal installiert werden.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen ohne Aufsicht benutzt zu werden.

Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät ist Klasse 1 (kostenlose Installation) und für den nichtgewerblichen Gebrauch durch Privatpersonen und Erwachsene zu Hause konzipiert.

Dieses Gerät ist Typ X: Kategorie für Überhitzung.

Erlauben Sie Kindern nicht, in der Nähe des Herdes zu spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder beim Gebrauch, damit sie keine heißen Oberflächen berühren und sich während des Gebrauchs nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, ob es korrekt auf die verfügbare Gas- und Stromart eingestellt ist.

Wenn die Brenner hell sind, überprüfen Sie, ob die Flamme immer gleichmäßig ist.

Schalten Sie die Brenner aus, bevor Sie die Töpfe herausnehmen

Der Benutzer darf das Stromkabel des Geräts nicht ändern. Wenden Sie sich für den Austausch nur an eine qualifizierte Person.

Der Einsatz eines Gasgerätes erfordert einen regelmäßigen Luftaustausch. Stellen Sie sicher, dass die Installation dem Installationsabschnitt 2.1 entspricht.

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, heizen Sie einen leeren Backofen etwa 30 Minuten lang auf die maximale Temperatur vor, um herstellungsbedingte Geruchs- und Rauchrückstände zu entfernen, ohne diese auf die Speisen zu übertragen.

Gasgeräte erzeugen warme und feuchte Verbrennungsprodukte. Stellen Sie sicher, dass der Standort gut belüftet ist: Halten Sie ein Fenster offen oder installieren Sie eine Dunstabzugshaube oder einen Abluftventilator, der die Luft nach außen abführt.

Bei intensiver und längerer Nutzung kann es erforderlich sein, die Belüftung zu erhöhen, z. B. mehr Fenster zu öffnen oder die Geschwindigkeitseinstellung der Dunstabzugshaube oder des Abluftventilators (sofern vorhanden) zu erhöhen.

Die dieses Gerät umgebenden Materialien müssen einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Entfernen Sie vor der Installation des Herdes die Kunststoffummantelung einiger Metallteile.

Der Glasdeckel sollte immer geöffnet sein, wenn der Herd in Betrieb ist und auch wenn die Brenner heiß sind.

Benutzen Sie die Abdeckung nur zum Schutz des Kochfeldes und zu keinem anderen Zweck.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, da es sich bei Überhitzung entzünden kann.

Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

Während des Kochens wird das Gerät sehr heiß. Berühren Sie niemals Teile auf der Oberseite oder im Inneren des Ofens ohne Schutz durch hitzebeständige Handschuhe.

WARNUNG

Sprühen Sie während des Betriebs keine Aerosole in die Nähe dieses Geräts.

Wenn dieses Gerät in Wasserfahrzeugen oder Wohnwagen installiert wird, darf es nicht als Raumheizung verwendet werden.

Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Aufbewahrungsschublade.

2. Verwendung der Brenner des Kochfelds

Bei richtiger Nutzung der Brenner ergibt sich ein maximaler Wirkungsgrad und damit eine Energieeinsparung.

Die Leistung der Brenner ist in Tabelle 1 aufgeführt.

Um dies zu erreichen, müssen Sie Pfannen entsprechend der Größe des Brenners auswählen (siehe Tabelle 2).

Wenn die Flamme breiter als die Pfanne ist, verschwenden Sie Energie.



Achtung: Verwenden Sie nur Behälter mit flachem Boden. Verwenden Sie Behälter, die nicht über die Kanten des Arbeitstisches hinausragen. Da diese Modelle über ein reduktiv abnehmbares Gitter verfügen, können kleinere Behälter mit der nötigen Stabilität verwendet werden

WICHTIG:

Bei den Modellen mit Dreifachbrenner ist folgender Punkt zu beachten:

Setzen Sie den Abdeckspreizer in die richtige Position, schrauben Sie den Abdeckspreizer in der Mitte fest, um eine gute Verbrennung zu gewährleisten.

ZÜNDUNG DER HEIZPLATTENBRENNER

Um die Brenner zu zünden, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie den Zündknopf.
- Um den zu verwendenden Brenner auszuwählen, drücken Sie den entsprechenden Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die „Vollstellung“, die durch eine große Flamme angezeigt wird.
- Um die Leistung zu reduzieren, drehen Sie den Knopf auf die „niedrige“ Position, was durch eine kleine Flamme angezeigt wird.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie einfach den Knopf im Uhrzeigersinn in die „Aus“-Position, angezeigt durch einen schwarzen Kreis an der oberen Position des Bedienfelds

Alle Modelle verfügen über ein Sicherheitssystem in den Brennern des Kochfelds

Bei mangelhafter Gasversorgung oder versehentlichem Erlöschen der Flamme wird der Gaskreislauf automatisch geschlossen.

Zum Neustart ist ein Benutzereingriff erforderlich.

Warten Sie in diesem Fall mindestens eine Minute und wiederholen Sie das Anzünden, nachdem Sie sichergestellt haben, dass kein Problem mit der Gasversorgung vorliegt.

Um diesen Brennertyp zu zünden, muss der Knopf 10 Sekunden lang unter Druck gehalten werden.

Lassen Sie nach dieser Zeit den Knopf des Brenners los, der funktionsfähig sein muss.

3. Die Verwendung des Vitro-Tisches



Wenn der Boden der von Ihnen verwendeten Pfanne flach ist, können Sie Gefäße aus Glas oder Porzellan verwenden

Die Pfannendurchmesser sollten auf den Durchmesser des Arbeitsbereichs abgestimmt sein.

Verwenden Sie keine Behälter, deren Durchmesser kleiner als der Arbeitsbereich ist.

Decken Sie die Gefäße während des Garens ab, um Energie zu sparen.

So nutzen Sie den Arbeitsbereich:

Die Funktion des Arbeitsbereichs erfolgt durch Drehen des Griffs in drei Positionen bis zur gewählten Position (1 – Minimum; 3 – Maximum).

Bei den Modellen mit Doppelheizung (Bez. D) wird diese aktiviert, indem man den Griff im Uhrzeigersinn dreht, bis ein „Klick“ ertönt. Der Doppelbereich wird aktiviert, den Griff in die ausgewählte Position bringen (1-3).

Um den Bereich auszuschalten, drehen Sie einfach den Griff in die 0-Position.

Ein im Bedienfeld angebrachtes Lichtsignal zeigt den Betrieb einer Heizzone an.

Ein im vorderen Bereich des Glases angebrachtes Lichtsignal zeigt die „Restwärme“ an.

4. Verwendung des Gasofens und des Gasgrills (G-Modelle)

Bei mangelhafter Gasversorgung oder versehentlichem Erlöschen der Flamme wird der Gaskreislauf automatisch geschlossen.

Zum Neustart ist ein Benutzereingriff erforderlich.

Warten Sie in diesem Fall mindestens eine Minute und wiederholen Sie das Anzünden, nachdem Sie sichergestellt haben, dass kein Problem mit der Gasversorgung vorliegt.

Um diesen Brennertyp zu zünden, muss der Knopf 10 Sekunden lang unter Druck gehalten werden. Lassen Sie nach dieser Zeit den Knopf des Brenners los, der funktionsfähig sein muss.

4.1. Gasherd

Einige Modelle verfügen über ein thermostatisches Gasventil, das die Wahl der Temperatur im Ofen ermöglicht.

Bei diesen Modellen reduziert sich der Gasverbrauch automatisch, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist.

Um den Ofenbrenner zu zünden, gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie den Zündknopf oder bringen Sie die Flamme in die Nähe des Brenners



Drücken Sie den Backofenknopf unter dem Symbol oder, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und wählen Sie die Temperatur, die Sie zum Garen benötigen.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie einfach den Knopf im Uhrzeigersinn in die „Aus“-Position, angezeigt durch einen schwarzen Kreis an der oberen Position des Bedienfelds.

4.1. Gasgrill

Um den Grillbrenner zu zünden, gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie den Zündknopf oder bringen Sie die Flamme in die Nähe des Brenners

Drücken Sie den Grillknopf oder und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Grillposition. Halten Sie dabei den Knopf 10 Sekunden lang unter Druck.



Lassen Sie nach dieser Zeit den Knopf los; Der Grill muss in Funktion sein. Wenn nicht, wiederholen Sie den Vorgang.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie einfach den Knopf im Uhrzeigersinn in die „Aus“-Position, angezeigt durch einen schwarzen Kreis an der oberen Position des Bedienfelds.

5. Verwendung des Gasofens und des Elektrogrills (M-Modelle)

Aus Sicherheitsgründen lässt das Design des Geräts nicht den gleichzeitigen Betrieb des Gasofens und des Elektrogrills (sofern vorhanden) zu.

Gehen Sie bei Verwendung des Gasofens wie unter 3.3.1 vor

Um den Elektrogrill zu verwenden, drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn, bis das Wort „Grill“ oder das Symbol auf der Grillplatte erscheint

6. Verwendung des Multifunktionsofens (EV-Modelle)

Durch das Umschalten verschiedener Elemente und die Temperaturregelung, die über einen Thermostat gesteuert wird, können verschiedene Kochoptionen ausgewählt werden.

Ofenlicht

In dieser Position ist nur das Licht in Betrieb. In den anderen sieben Nutzungspositionen bleibt das Licht eingeschaltet.

Fan gezwungen

Das Rundheizelement und der Ventilator werden in Betrieb genommen und die Wärme wird gleichmäßig auf alle Einschubebenen verteilt. Auf unterschiedlichen Einschubebenen können verschiedenste Speisen gegart werden, selbstverständlich mit den passenden Garzeiten. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Lebensmittel hineingelegt werden. Der Heißluftmodus liefert optimale Ergebnisse beim Backen großer Lebensmittelmengen und beim gleichzeitigen Garen verschiedener Gerichte.

Wählen Sie zum Betrieb die Funktion „Lüfter erzwungen“ zusammen mit der Temperatur.

Ventilatorgrill

Verwendung des Grillelements und Ventilators. Zum Grillen von Fleisch, Gemüse und Geflügel. Backofen vorheizen, Lebensmittel auf den Grillrost im Backblech legen und in die Mitte des Ofens stellen. Andere Lebensmittel können beim Grillen darunter gegart werden.

Grill

Grillelement – Zum Toasten und Schmelzen von Käse oder zum Bräunen. Garzeit nicht länger als 5 Minuten. Wählen Sie zum Betrieb die Vollgrillfunktion zusammen mit der Temperatur.

Statischer Ofen

Die Wärme wird vom oberen und unteren Element bereitgestellt. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Lebensmittel hineingelegt werden. Statisches Garen liefert optimale Ergebnisse bei: Kuchen, Pizza, Brot und zum schonenden langsamen Garen von Aufläufen.

Merkmale des statischen Garens: Wärmezufuhr von oben und unten, Garen ist nur auf der mittleren Schiene möglich und sollte zentral im Ofen erfolgen.

Belüfteter Ofen

Mit dieser Funktion wird eine kontinuierliche Heißluftzirkulation erzeugt, die sich besonders zum Garen auf mehreren Ebenen des Ofens eignet. Die geplante Temperatur wird in kurzer Zeit erreicht. Der untere und obere Widerstand des Ofens sind zusammen mit dem Thermostat in Betrieb. Der Ventilator ist immer in Betrieb.

Auftauen

Das Auftauen erfolgt auf die gleiche Weise wie bei Zimmertemperatur, allerdings mit dem Vorteil, dass es deutlich schneller geht. In dieser Position ist nur der Lüfter in Betrieb.

Fanunterstützt

Der Außenring des oberen Heizelements und des unteren Heizelements sowie der Ventilator kommen zum Einsatz und die Wärme wird gleichmäßig auf alle Einschubebenen verteilt. Geeignet zum Backen von Kuchen und zum Backen in einer Schicht. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Lebensmittel hineingelegt werden. Wählen Sie zum Betrieb die Funktion „Lüfterunterstützung“ zusammen mit der Temperatur.

Für alle Kochfunktionen muss die Backofentür geschlossen sein.

Die zugänglichen Teile des Herdes können heiß werden, wenn der Backofen oder der Grill in Betrieb ist.

Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

7. Wie man den Drehspieß benutzt

Bei diesem Modell mit Drehspieß legen Sie die Speisen in die Mitte des Spießes. Platzieren Sie den Stützgrill auf beiden Seiten des Ofens.

Führen Sie die Spießstange in das in der Rückwand vorgesehene Loch für die Motorwelle ein und prüfen Sie, ob das hintere Ende richtig sitzt.



Legen Sie alles auf das Stützgitter, indem Sie den Spießstangenkragen in der Nähe des Griffs verwenden. Bei bestimmten Modellen setzen Sie den Spieß in den Grill ein und schieben ihn in das Innere des Ofens. Überprüfen Sie dabei, ob der Schaft gut in das Motorloch passt. Stellen Sie das Becken zum Auffangen von Tropfen auf an der unteren Führung. Der Griff dient nur zum einfachen Herausnehmen der Lebensmittel nach dem Garen.



Um den Spieß einzuschalten, drehen Sie den Knopf, der sich unter dem Symbol befindet (ohne Grill) oder (mit Grill).



8. Verwendung von Ofenlicht

Für Ihren Komfort und Ihre Wirtschaftlichkeit können Sie das Garen durch die Glasscheibe des Ofens beobachten, ohne die Tür öffnen zu müssen, wenn Sie das Ofenlicht benutzen.

Um die Backofenbeleuchtung einzuschalten, drehen Sie den Knopf, bis das Symbol erscheint.



Bei einigen Modellen mit elektrischem Ofen (EV) leuchtet die Beleuchtung auf, wenn Sie den Griff des Ofens drehen, und bleibt an, bis Sie den Ofen ausschalten

9. Verwendung des Minutenzählers

Mit dem Minutenzähler können Sie die Zeit zwischen 0 und 120 Minuten auswählen.

Um den Minutenzähler zu verwenden, drehen Sie den Knopf, der sich unter dem Symbol befindet, eine ganze Umdrehung im Uhrzeigersinn; Danach müssen Sie gegen den Uhrzeigersinn zurückdrehen, bis die gewünschte Zeit in der oberen Position des Knopfes eingestellt ist.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeit ertönt die Glocke.

Die Glocke unterbricht den Betrieb keines Elements des Herdes.

10. Elektronischer Programmierer



OT-3000-LED-SD ist ein elektronischer Timer, der es Ihrem Ofen ermöglicht, die Speisen zum gewünschten Zeitpunkt servierfertig zu machen. Sie müssen lediglich die Garzeit und die Bereitschaftszeit programmieren. Er kann auch als Wecker verwendet werden, bei dem Sie einfach die Zeitspanne eingeben, nach der er Sie durch einen Summertone daran erinnern soll.

Tageszeitanpassung

Diese Einstellung kann nur vorgenommen werden, wenn kein Garprogramm läuft. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten oder und . Innerhalb von 5 Sekunden die Uhr verwenden und einstellen. Langes Drücken dieser Tasten führt zu schnellen Änderungen.



1) Drücken Sie die Taste (4) oder die Tasten (2) und (3) gleichzeitig.

2) Stellen Sie die Zeit mit den Tasten (+) oder (-) ein.

Einstellen des Summeralarms

Mit dieser Funktion können Sie programmieren, nach welcher Zeit Sie durch einen Summertone gewarnt werden sollen.



1) Wechseln Sie in den Summeralarmmodus

2) Geben Sie den Zeitraum ein, der heruntergezählt werden soll

3) Nach einigen Sekunden kehrt der Bildschirm zum Uhrmodus zurück

Abschalten des Summertons

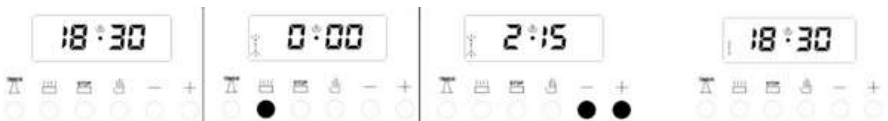


1) Der Summer ertönt nach Ablauf der programmierten Zeit.

2) Drücken Sie zum Abbrechen die Taste (1).

Automatisches Kochprogramm

Wenn Sie sofort mit dem Kochen beginnen möchten, müssen Sie nur die Garzeit angeben. Beispiel: Wir stellen unser Essen in den Ofen und möchten, dass es 2 Stunden und 15 Minuten lang gegart wird



1) Die aktuelle Zeit ist 18:30 Uhr.

2) Wechseln Sie in den Garzeitmodus.

3) Passen Sie die Garzeit mit den Tasten (+) oder (-) an.

4) Nach einigen Sekunden zeigt der Bildschirm an, dass der Garvorgang begonnen hat, und zeigt die aktuelle Uhrzeit an

Jetzt haben Sie Ihren Ofen so programmiert, dass er das Essen 2 Stunden und 15 Minuten lang gart.

Bitte vergessen Sie nicht, die Funktions- und/oder Temperaturknöpfe Ihres Backofens in die richtige Position zu bringen.

Hinweis: Sie können den automatischen Kochmodus jederzeit abbrechen, indem Sie die Tasten oder und gleichzeitig drücken.

Im obigen Beispiel begann der Garvorgang sofort nach Ablauf der Garzeit. Durch Drücken der Taste (3) können Sie die Bereitschaftszeit sehen, d. h. Geben Sie den Zeitpunkt an, zu dem das Essen servierfertig sein wird. Wenn Sie möchten, können Sie ihn auch ändern. Im folgenden Beispiel wird die Bereitschaftszeit auf 21:30 Uhr geändert.



1) Angezeigt wird die Bereitschaftszeit
 $18:30 + 2:15 = 20:45$.

2) Stellen Sie mit den Tasten (+) oder (-) die gewünschte Zeit ein

3) Nach einigen Sekunden wechselt der Bildschirm in den Uhrmodus.

Wir haben unseren Ofen nun so programmiert, dass das Essen um 21:30 Uhr fertig ist. Da die Garzeit mit 2 Stunden 15 Minuten vorprogrammiert wurde, beginnt Ihr Backofen um 19:15 Uhr mit dem Garen, sodass das Essen um 21:30 Uhr fertig ist.

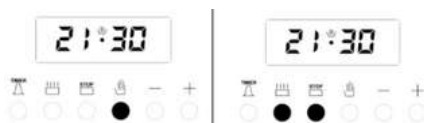
Bildschirm, sobald der Garvorgang beginnt



Bildschirm, sobald der Garvorgang beendet ist



Wenn der automatische Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Summeralarm, der 7 Minuten lang ertönt, wenn er nicht gestoppt wird.



1) Schalten Sie Ihren Ofen AUS

2) Setzen Sie den Timer zurück.

Hinweis: Ihr Ofen bleibt außer Betrieb, bis Sie den Timer zurücksetzen.

Im gezeigten Beispiel wurde zunächst die Garzeit programmiert, die Garzeit automatisch berechnet und von uns editiert. Es ist auch möglich, zunächst die Bereitschaftszeit zu programmieren. In diesem Fall wird die Garzeit automatisch berechnet und sollte anschließend geändert werden.

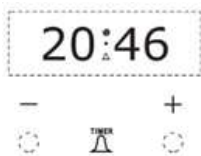
Einstellung der Summerlautstärke

Sie können den Summertone des Timers wie folgt anpassen:

- 1) Durch Drücken und Halten der (-)-Taste können Sie den aktuellen Summertone hören. Durch Loslassen und erneutes Drücken wird zum nächsten Summertone gewechselt (3 verschiedene Töne verfügbar)
- 2) Der Summertone wird auf den zuletzt eingestellten Summertone eingestellt.

Hinweis: Als Werkseinstellung ist die Lautstärke des Summers auf den hohen Summertone eingestellt. Im Falle eines längeren Stromausfalls ist der eingestellte Summertone dieser.

11. Digitaler Timer



Tageszeitanpassung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -. Der Punkt zwischen den Stunden und Minuten beginnt zu blinken.

Mit den Tasten + und - können Sie die aktuelle Tageszeit anpassen. Langes Drücken dieser Tasten ermöglicht schnelle Anpassungen.

Wenn Sie die Tasten „+“ und „-“ lange drücken, bis die Stunde und der Punkt zwischen den Stunden und Minuten zu blinken beginnen, können Sie nur den Stundenteil der Anzeige anpassen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

Drücken Sie die +-Taste. Der Bildschirm zeigt wieder „0,00“ an und das Glockensymbol beginnt zu blinken. Sie können den Kurzzeitwecker mit den Tasten + oder - einstellen.

Nach 6 Sekunden nach der Einstellung stabilisiert sich das Glockensymbol. Der Kurzzeitwecker beginnt mit dem Countdown.

Die Zeitschritte der Kurzzeitwecker erfolgen in 10-Sekunden-Schritten bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden. Danach zeigt das Display 1 Stunde und 40 Minuten an und die Anpassung erfolgt in 1-Minuten-Schritten.

Hinweis: Um ein Kurzzeitweckerprogramm abbrechen, stellen Sie die Kurzzeitweckerzeit auf 0,00 ein

Abbrechen des Summertons

Wenn der Countdown des Kurzzeitweckers abgelaufen ist, kehrt der Bildschirm zur Anzeige der aktuellen Tageszeit zurück. Das Glockensymbol beginnt zu blinken, ein Summeralarm ertönt und ertönt 7 Minuten lang, wenn er nicht angehalten wird.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Ton auszuschalten.

Einstellung des Summertons

Sie können den Summertone des Timers wie folgt anpassen:

1. Durch Drücken der (-)-Taste können Sie den aktuell eingestellten Summertone hören
2. Wenn Sie (-) loslassen und dann erneut drücken, können Sie den nächsten verfügbaren Summertone (insgesamt 3) hören
3. Der zuletzt gehörte Summertone ist der von Ihnen eingestellte Summertone

Hinweis: Die Werkseinstellung ist der maximale Pegel (höchste Frequenz). Eine längere Stromunterbrechung kann dazu führen, dass diese Einstellung neu geladen wird.

12. Empfehlung zur Nutzung des Backofens und des Grills

Die zugänglichen Teile des Herdes könnten heiß sein, wenn der Backofen oder der Grill in Betrieb ist. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

Lassen Sie Kinder nicht sitzen oder mit der Ofentür spielen. Benutzen Sie die Klapptür nicht als Hocker, um über Schränke zu gelangen



Warnung: Benutzen Sie die Lebensmittel-Wärmerschublade an der Unterseite des Herdes niemals zur Aufbewahrung von brennbaren Substanzen oder Wasser, das der Hitze nicht standhält, wie z. B. Holz, Papier, Spraydosen, Lappen usw.

Heizen Sie den Ofen vor, bis die Temperatur erreicht ist, bevor Sie die Speisen in den Ofen geben.

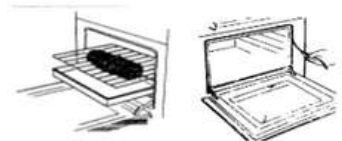
Verwenden Sie niemals Behälter oder Bleche mit niedrigem Rand als Backform für Braten, um die Wände des Ofens möglichst wenig zu verschmutzen und so Fettspritzer, Soßenanbrennen und Rauchentwicklung zu vermeiden.



Wenn das Fett in den Ofenbrenner fällt, kann es zu einer Entzündung kommen.

Verwenden Sie stattdessen hochkantige Gefäße, am besten Terrakottagefäße, die Sie etwa auf halber Höhe des Ofens auf den Rost stellen.

Wenn die Lebensmittel direkt auf dem Rost liegen, müssen Sie die Auffangschale aufstellen



Benutzen Sie den Backofen niemals ohne Gummidichtung

Während des Betriebs des Backofens und des Grills muss die Backofentür vollständig geschlossen sein.

Es ist ratsam:

Stellen Sie das Garblech auf die mittlere Ebene des Backofens.

Vermeiden Sie es, die Tür während des Garens zu öffnen, da die Temperaturschwankungen Ihr Gargut verderben und den Energieverbrauch erhöhen.

Der Ofen kann einige Minuten vor dem vollständigen Rösten der Speisen ausgeschaltet werden; Die Resttemperatur reicht aus, um gerade geröstet zu haben

D. ANWEISUNGEN ZUR WARTUNG UND REINIGUNG

Warnung: Wartungsarbeiten dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Bevor Sie Ihren Herd warten oder reinigen, schalten Sie den Sicherungsautomaten aus, schalten Sie das Gasabsperrventil oder die Gasleitung ab und lassen Sie den Herd abkühlen.

Allgemeine Reinigung

Eine angemessene Wartung und Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts und gewährleistet einen störungsfreien Betrieb.

Bevor Sie das Abdeckglas abnehmen, müssen Sie die Temperatur der Brenner und der Elektroplatte senken.

Der Herd muss mit warmem Wasser, einem feuchten Schwamm und einem gewöhnlichen Reinigungsmittel gereinigt werden.

Verwenden Sie zum Reinigen des Herdes niemals Scheuerpulver, Stahlwolle oder Säuren.

Die Edelstahlteile sollten nach Gebrauch mit Wasser gewaschen und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Sollten die Flecken weiterhin bestehen bleiben, ist die Verwendung eines nicht scheuernden Reinigungsmittels oder warmen Essigs erforderlich.

Das Glas der Ofentür sollte mit warmem Wasser und einem mit normalem Reinigungsmittel getränkten Nylonpad gewaschen werden.

Vermeiden Sie es, die Frontplatte zu schrubben, da dadurch die auf den einzelnen Knöpfen aufgedruckten Motive gelöscht werden.

Die emaillierten Gitter des Knaufs können in der Spülmaschine gewaschen werden.

Der Herd darf nicht mit Dampfgeräten (z. B. Dampfreinigern) gereinigt werden.

Nach einer möglichen Entfernung des Gitters zum Reinigen empfehlen wir, das Vorhandensein solcher Gummipads zu überprüfen und die Gitter wieder in ihre stabile und zentrierte korrekte Position zu bringen.

Brennerreinigung

Die Brenner sollten mit warmem Seifenwasser gereinigt und gut gespült und getrocknet werden. Stellen Sie sicher, dass es vollständig trocken ist, bevor Sie es verwenden.

Cerankochfeld reinigen

Reinigen Sie den Herd nach dem Gebrauch, sobald er abgekühlt ist, gründlich, da selbst kleine Schmutzmengen beim erneuten Erhitzen nicht mehr entfernt werden können.

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuerschwämme, -schwämme oder -pulver, da diese Produkte die Glasoberfläche zerkratzen können.

Kleinere Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch oder heißer Seifenlauge entfernt werden.

Seifenflecken sollten mit Wasser entfernt werden und das Glas anschließend gründlich getrocknet werden.

Bei verkrustetem Schmutz empfiehlt sich die Verwendung eines Glasschabers mit Metallklinge, der im Handel leicht zu finden ist.







Nur bei kalten Oberflächen reinigen.

Ofenreinigung

Der Ofen sollte mit warmem Wasser und einem mit normalem Reinigungsmittel getränktem Nylonpad gewaschen werden.

Der Ofen ist aus „Easy to Clean“-Email gefertigt und benötigt zur Reinigung kein Scheuermittel.

So entfernen Sie das Innenglas der Backofentür zum Reinigen:

	<ul style="list-style-type: none">• Drücken Sie auf (A) und entfernen Sie die oberen Oberteile (B).
	<ul style="list-style-type: none">• Lösen Sie das Innenglas (C) von den Innenoberteilen (D).• Entfernen Sie das Innenglas <p>Reinigen Sie das Glas mit warmem Wasser und einem mit normalem Reinigungsmittel getränktem Nylonpad</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Platzieren Sie das Glas in den Halterungen• Schieben Sie die Führung hinein, bis sie in die Nut (D) der Innenplatten einrastet
	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie die überlegenen Tops vor (B)

Auswechseln der Ofenbirne

Sobald das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, schrauben Sie die Glasschutzkappe und die Glühbirne ab und ersetzen Sie sie durch eine andere, die für hohe Temperaturen (300 °C) geeignet ist und die folgenden Eigenschaften aufweist:

Spannung: 220 – 240
V Leistung: 15 / 25 W
Fassung: E14



Setzen Sie den Glasbecher wieder zusammen und schließen Sie das Gerät wieder an.

Schutzfilter des Ofengebläses

Bringen Sie während des Garens die Filterabdeckung an, um zu verhindern, dass Fett/Rückstände in den Ventilator gelangen.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie den Filter und waschen Sie ihn.

Um den Filter zu installieren, montieren Sie den Filter, indem Sie ihn auf gleicher Höhe mit dem Lüfter an die Rückwand lehnen, und drücken Sie dann die „Lasche“ nach unten. Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, um den Filter zu entfernen.



Die Reinigung des Ventilators muss von einem technischen Service durchgeführt werden

ENTFERNEN SIE DIE PFANNENSEITE DES OFEN

Um die Reinigung zu erleichtern, können die verchromten Seitengitter entfernt werden.

Befolgen Sie dazu die Anweisungen 1. bis 3. für den zerlegten Backofengrill.

Zum Zurücksetzen folgen Sie den Anweisungen eines 3.für 1.

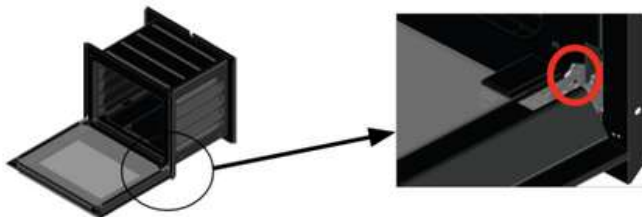
	<p>1. Heben Sie den Grill senkrecht an und entfernen Sie den Stift in der Nut an der Vorderseite des Ofens</p>
	<p>2. Bewegen Sie das Gitter in die angegebene Richtung, sodass es in den Schlitz entlang der Ofenkante passt</p>
	<p>3. Bewegen Sie das Gitter in die angegebene Richtung, sodass es in den Schlitz entlang der Ofenkante passt. Heben Sie den Stift vertikal an und entfernen Sie ihn in der Nut auf der Rückseite des Ofens</p>

Die Edelstahlschienen, die die emaillierten Pfannen tragen, können entfernt und in drei Ebenen der Seitengitter platziert werden.

ENTFERNEN DER OFENTÜR ZUR REINIGUNG

Für eine vollständige Reinigung empfehlen wir, die Tür wie folgt zu entfernen:

- Stellen Sie die Tür weit auf
- Drehen Sie die Halterungen der unteren Scharniere nach oben, bis sie in den oberen Scharnieren einhaken
- Stellen Sie die Tür auf und heben Sie sie leicht an, um die unteren Scharniere aus den Schlitzen zu entfernen
- Entfernen Sie die Tür und die beiden oberen Scharniere aus ihren Sitzen
- Reinigen Sie die Tür und bauen Sie sie in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.



E. KONTROLLE DES PRODUKTS

Der Hersteller bescheinigt, dass dieses Gerät folgenden Prüfungen unterzogen wurde:

- Betrieb der elektrischen Einheit
- Dielektrische Steifigkeit
- Kontinuität der Erdung
- Betrieb mit einer Gasart
- Leckkontrolle
- Betätigung der Sicherheitsventile
- Ästhetische Kontrolle




Herstelleradresse: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal





www.meireles.pt

TABELLE 1 – BRENNER							
			BUTANGAS	PROPANGAS	ERDGAS		
Nennbetriebsdruck, mbar			28 - 30	37	20		
Maximaler Betriebsdruck, mbar			35	45	25		
Mindestbetriebsdruck, mbar			20	25	17		
Leistung, W (P.C.S.)			Kaudal	Injektor	Kaudal	Injektor	Kaudal
Brenner	Normal	Minimum	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Assistent	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Halbschnell	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Schnell	3 000	1000	218	0,85	215	1,15	286
Verdreifachen	3 500	1500	240	0,93	236	1,26	314
51-l-Ofen	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill 51 L	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Ofen 114 L - 116 L	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Grill 114 L	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

KASTEN 2 – BEHÄLTISCH (Verwenden Sie Pfannen mit flachem Boden)		
	empfohlene Durchmesser, cm	
Brenner	Minimum	Maximal
Hilfs Ø 42	10	16
Halbschnell Ø 62	15	22
Schnell Ø 92	22	28
Dreifach Ø130	24	30

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

BRENNER	Kraft, W			E 910	G 910	M 910
	GAS	ELEKTRISCH	EE %			
Hilfs	1 000	---	67	1	1	1
Halbschnell	1 750	---	66	2	2	2
Schnell	3 000	---	64	1	1	1
Wok	4 000	---	61	1	1	1
Ofen	4 000	3 800	---	UND	G	G
Grill	2 800	2 800	---	UND	G	---
		2 000	---	---	---	UND
Zirkulärer Widerstand	---	3 000	---	UND	---	---
Ofenvolumen (L)				121	116	126
Maximale Gasleistung (W) (PCS)				11 050	15 050	15 050
IEE-Ofen %				106,8 - A	106,7 - A	105,6 - A
EE-Tabelle (%)				65	65	65
Maximaler Verbrauch Butangas – G 30 (g/h)				785	1 091	1 091
Maximaler Propangasverbrauch – G 31 (g/h)				773	1 072	1 072
Maximaler Verbrauch Erdgas G 20 (L/h – 1013 mbar, 15 °C)				1 029	1 429	1 429
Maximale elektrische Leistung, (W)				3 898	52	2 050
Stromversorgung (A)				220-240 V -	220-240 V -	220-240 V -
Maximale Intensität (A)				16,9	0,1	8,9
Elektrokabel (HO5 RR - F)				3G 2,5	3G 0,75	3G 1.5
Abmessungen Herd: AxLxA (mm)				900X615X940		
Abmessungen Paket: AxLxA (mm)				960X690X1005		
Gewicht: Netto /Brutto (kg)				82 / 87,5	75 / 80	75 / 80

Brenner	Kraft, W			E 610	E 611	M 610	E 612
	GAS	EE %E _{cw} , Wh	WÄHLEN				
Hilfs	1 000	67	---	1	---	1	---
Halbschnell	1 750	66		2	---	2	---
Wok	4 000	61	---	1	---	1	---
Platte145 mm	---	194	1200	---	2	---	---
Platte180 mm	---	193	1800	---	1	---	---
Platte 120/210	---	185	700/2 100	---	1	---	---
Booster 140 mm	---	194	1200/1600	---	---	---	2
Booster210 mm	---	166	1500/2100	---	---	---	2
Ofen	2 750	--	1 100 / 1 500	UND	UND	G	UND
Grill	1 800	--	1 500	UND	UND	UND	UND
kreisförmiger Widerstand	---	--	2 300	UND	UND	---	UND
Ofenvolumen, (L)				55	55	51	55
Maximale Gasleistung, (W) (PCS)				8 500	---	10 800	---
IEE-Ofen %				94,8 A	94,8 A	99,8 A	94,8 A
EE-Tabelle (%) / (Wh)				65	191,6	65	176,5
Maximaler Verbrauch Butangas – G 30 (g/h)				582	---	782	---
Maximaler Propangasverbrauch – G 31 (g/h)				572	---	769	---
Maximaler Verbrauch Erdgas G 20 (L/h – 1013 mbar, 15 °C)				762	---	1024	---
Maximale elektrische Leistung, (W)				2 625	8 925	1 615	8 925
Stromversorgung (A)				220–240 V ~	380–415 V~	220–240 V~	380–415 V~
Maximale Intensität (A)				11,4	22	7,0	22
Elektrokabel (H05 RR - F)				3G 1.5	5G 1,5	3G 1.5	5G 1,5
Abmessungen Herd: AxLxA (mm)				600X600X945			

Abmessungen Paket: AxLxA (mm)	690X680X1000
Gewicht: Netto / Brutto (kg)	55 / 57,5

IEE, EE gemäß EU 66/2014



www.wiggo.eu

Besuche unsere Webseite!

WIGGO



Manuel de Cuisinière à induction

- Sécurité
- Installation
- Manuel d'utilisation

Des modèles

WIO-E621A

WIO-E921A

Manuel de l'Utilisateur

wiggo.eu

5 ANNÉES
GARANTIE



OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



Attention ! Veuillez d'abord lire le manuel d'utilisation !

Cher client,

Vous venez d'acheter un produit de notre large gamme. Nous vous remercions pour votre choix, exprimant votre confiance et votre déférence pour notre marque.

Nous sommes convaincus qu'au fil du temps, vous conviendrez que votre confiance était motivée.

La rigueur que nous demandons sur les matériaux, la fabrication et le contrôle, aboutit à un produit de qualité qui satisfera pleinement vos exigences.

ATTENTION:

L'installation, le réglage ou l'entretien, tant au gaz qu'à l'électricité, doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié et autorisé, au courant des réglementations d'installation en vigueur.

Veuillez vous assurer de lire attentivement ce livret contenant des instructions générales pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre cuisinière, avant de l'installer et de l'utiliser.

Il sera extrêmement utile de connaître en détail la manière de faire fonctionner et d'entretenir cet appareil afin que vous puissiez en profiter et assurer les meilleurs résultats.

Conservez ce livret d'instructions avec l'appareil au cas où vous le transmettriez à quelqu'un d'autre.

Explication des symboles :

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation.



Informations importantes ou instructions utiles sur l'utilisation de cet appareil



Avertissement pour des surfaces entières



Avertissement en cas de situations mettant la vie en danger et de dommages matériels



Avertissement de choc électrique



Avertissement de risque d'incendie

Contenu

A. INTRODUCTION

1. Avertissements généraux

B. GUIDE DE L'INSTALLATEUR

1. Installation de cuisinière
2. Raccordement au gaz
3. Connexion électrique
4. Conversion vers un autre type de gaz
5. Entretien et nettoyage des robinets/vannes à gaz

C. GUIDE DE L'UTILISATEUR

1. Conseils préliminaires
2. Comment utiliser les brûleurs du cuisinier
3. L'utilisation de la table Vitro
4. Comment utiliser le four à gaz et le grill à gaz
5. Comment utiliser le four à gaz et le grill électrique
6. Comment utiliser le four multifonction
7. Comment utiliser la broche tournante
8. Utilisation de la lumière du four
9. Utilisation du compteur de minutes
10. Programmateur électronique
11. Minuterie numérique
12. Recommandation d'utilisation du four et du grill

D. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

E. CONTRÔLE DU PRODUIT

F. TABLEAUX

G. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

A. INTRODUCTION

1. Avertissements généraux

Lisez attentivement ce qui suit pour éviter un choc électrique ou un incendie.

Il est très important de conserver ce manuel d'instructions avec l'appareil pour référence future. En cas de vente ou de transfert de l'appareil, veillez toujours à laisser le livret avec l'appareil afin que le nouveau propriétaire puisse connaître les fonctions de l'appareil et les avertissements correspondants. Ces avertissements sont fournis dans l'intérêt de la sécurité. Vous DEVEZ les lire attentivement avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- AVERTISSEMENT : assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- AVERTISSEMENT - Afin d'éviter tout basculement accidentel de l'appareil, par exemple par un enfant grim pant sur la porte ouverte du four, les moyens de stabilisation doivent être installés. Veuillez vous référer aux instructions d'installation.
- AVERTISSEMENT - Les pièces accessibles deviendront chaudes lors de leur utilisation. Pour éviter les brûlures et les échaudures, les enfants doivent être tenus à l'écart.
- AVERTISSEMENT - Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- AVERTISSEMENT - Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car gardez-les à l'écart.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait briser la vitre.
- AVERTISSEMENT - Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Détails indiquant la bonne installation des étagères.

La notice devra préciser que des moyens de déconnexion doivent être intégrés au câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas de liquides ou d'objets inflammables à proximité de cet appareil, par exemple des aérosols
- Les pièces accessibles deviendront chaudes lors de leur utilisation. Pour éviter les brûlures et les échaudures, les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne modifiez pas cet appareil.

- Éteignez toujours le gril immédiatement après utilisation, car la graisse qui y reste peut prendre feu.
- Ne couvrez pas l'insert avec du papier d'aluminium, car la graisse qui y reste pourrait prendre feu.
- Gardez toujours le plat à griller propre car la graisse qui y reste pourrait prendre feu.
- Ne laissez pas le gril allumé sans surveillance.
- Pour éviter un incendie, assurez-vous que les plaques de cuisson et les accessoires sont toujours insérés dans l'appareil conformément aux instructions.
- Éteignez l'appareil avant de retirer le verre de la lampe du four pour remplacer le globe.
- Pour éviter un accident, assurez-vous que les grilles et les accessoires du four sont toujours insérés dans l'appareil conformément aux instructions.
- N'utilisez pas la porte comme étagère.
- N'appuyez pas sur la porte du four ouverte.
- Ne laissez pas de gros ustensiles de cuisine dépasser la table de cuisson sur le plan de travail adjacent. Cela provoquerait des brûlures sur la surface du plan de travail.
- Une personne autorisée doit installer cet appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger potentiel, les instructions d'installation doivent être suivies.
- Assurez-vous que tous les événements, ouvertures et espaces aériens spécifiés ne sont pas bloqués.
- Seul le personnel autorisé doit effectuer l'entretien.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est éteint avant de nettoyer ou de remplacer des pièces.
- Nettoyez toujours l'appareil immédiatement après tout déversement de nourriture.
- Pour maintenir un fonctionnement sûr, il est recommandé que le produit soit inspecté tous les cinq ans par un technicien de maintenance agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Avertissement : lorsque cet appareil est installé dans un bateau ou dans des caravanes, il ne doit pas être utilisé comme chauffage d'appoint.

Attention : N'utilisez jamais le tiroir chauffe-plats situé en bas de la cuisinière pour stocker des substances inflammables ou des matières ne supportant pas la chaleur telles que du bois, du papier, des chiffons de bombes aérosols, etc.

Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans des embarcations, des caravanes ou des maisons mobiles, à moins que chaque brûleur ne soit équipé d'un dispositif de protection contre la flamme.

B. GUIDE DE L'INSTALLATEUR

1. Installation de la cuisinière

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux choses ou aux personnes ou aux animaux résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'équipement.

Cet appareil est de classe 1 : appareil de cuisine isolé, installation autonome, et est conçu pour un usage non professionnel par les particuliers, les adultes et l'intérieur des maisons.

Les conditions gaz et électricité sont indiquées sur des étiquettes à proximité des arrivées gaz/électricité.

L'installation de la cuisinière doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié et autorisé.

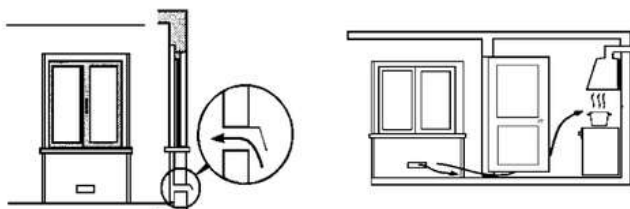
L'appareil doit être installé dans des endroits présentant des conditions appropriées en termes de dimensions, de ventilation et d'évacuation des produits de combustion.

Cet appareil n'est pas conçu pour être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion

L'appareil doit être installé uniquement dans des locaux aérés en permanence conformément à la réglementation en vigueur.

Le site d'installation doit avoir une évacuation permanente des produits de combustion vers l'extérieur

La circulation de l'air doit se faire directement via des ouvertures permanentes dans les parois de séparation du compartiment avec l'extérieur au travers de conduits ou d'alimentation en air.



Le flux d'air peut également être obtenu par chemin indirect via les sites d'installation adjacents aux emplacements souhaités, tels que ceux qui possèdent une ventilation directe ne présentent pas de risque d'incendie local et ne constituent pas des chambres à coucher.

Le flux d'air entre l'emplacement adjacent et le lieu d'installation doit s'effectuer librement à travers des ouvertures permanentes (pouvant être obtenues en augmentant l'espace entre la porte et le sol, par exemple).

L'air d'entrée doit avoir une section transversale minimale de 100 cm² et ne doit pas être obstrué involontairement.

Les parois des meubles à parois doivent résister à une température supérieure de 75°C à la température ambiante.

Le mur du fond doit être en matériau incombustible.

Les matériaux combustibles, comme les rideaux, doivent être à une distance minimale de 500 mm.

Les meubles entourant la cuisinière, s'ils sont plus hauts que le plan de cuisson, doivent être à une distance minimale de 150 mm du côté de l'appareil - à moins que cette surface ne soit construite dans un matériau incombustible approprié sur toute la longueur de la surface de cuisson.

Toute surface horizontale située à moins de 200 mm du bord de tout brûleur de table de cuisson doit être au minimum à 10 mm en dessous de la surface de cuisson ou bien être conforme à ce qui précède.

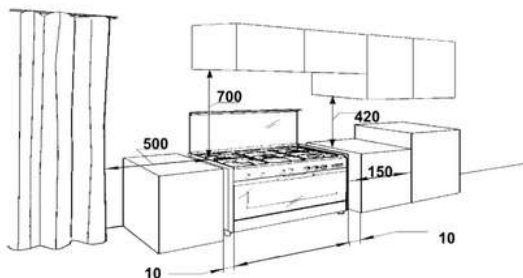
Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, celui-ci doit être placé à une distance minimale de 700 mm du plan de cuisson.

Les meubles au-dessus et sur les côtés de l'appareil doivent avoir un dégagement minimum de 420 mm de la surface de cuisson.

Toute hotte au-dessus de la cuisinière doit être installée selon les instructions du fabricant, à une distance minimale de 650 mm de la surface de cuisson.

Avant d'installer la cuisinière, retirez la gaine de protection en plastique recouvrant certaines parties métalliques.

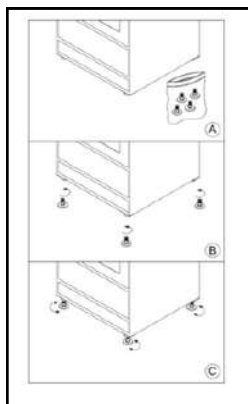
Si l'appareil est sur un support, il faut utiliser des dispositifs pour éviter que l'appareil ne glisse car cela pourrait l'endommager.



Ne pas mettre dans le compartiment situé sous le four, de matières inflammables (exemple : huiles, plastiques, papier..)

Si la cuisinière est placée sur une fondation, celle-ci doit être prévue pour éviter qu'elle ne roule.

Installez fermement la cuisinière et mettez-la à niveau – certains modèles avec de petits pieds de nivellement



Procurez-vous les accessoires pour les jambes dans un sac en polyéthylène à l'intérieur du four.

Demandez à une personne de soulever un côté de l'appareil.

N'inversez jamais l'unité.

Vissez les pieds dans les trous de coin sous l'unité, un à la fois.

Demandez à votre assistant de soulever l'autre côté de l'unité et de visser les deux autres pieds de la même manière auparavant à des coins différents.

Ajustez la hauteur du pied en tournant la partie inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, comme illustré sur la figure C.

L'unité doit être de niveau.

2. Raccordement au gaz

La cuisinière est munie d'une étiquette placée sur le panneau arrière, près de l'entrée de gaz, indiquant le type de gaz et la pression pour lesquels l'appareil a été réglé à l'origine.

Avant de connecter cet appareil, vérifiez s'il est préparé pour le type de gaz et la pression disponible dans votre maison. Dans le cas contraire, il est nécessaire de convertir l'appareil à un autre gaz comme indiqué à la section 2.4.

Cet appareil peut être raccordé au gaz naturel et au propane. Se référer à la pression du gaz indiquée sur la plaque signalétique et dans le tableau n° 1.

Tous les types de gaz et pressions possibles sont indiqués sur la plaque signalétique et dans le tableau n° 1.

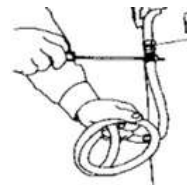
Les bouteilles de gaz butane ne peuvent pas fonctionner dans des endroits à basses températures. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer le gaz Butane par du gaz Propane (opération à effectuer par un installateur qualifié). Ne placez jamais de bouteille de gaz propane à l'intérieur du bâtiment.

Vous pouvez raccorder l'appareil à une bouteille de gaz équipée de son régulateur respectif, ou à un robinet du réseau de gaz. Puisqu'il s'agit d'une unité mobile, les types de tubes suivants pourraient être utilisés :

- Tube flexible en caoutchouc ou en élastomère, certifié selon une norme applicable, fixé à un raccord d'entrée de gaz adéquat et maintenu serré par un collier aux deux extrémités
- Tube flexible en acier inoxydable, certifié selon une norme en vigueur, avec raccords filetés.
- Tube flexible en caoutchouc ou en élastomère, certifié selon une norme en vigueur, avec raccords filetés.

ATTENTION:

- Assurez-vous que le tube n'est pas plié ou tordu.
- Assurez-vous que le tube n'est pas en contact avec le panneau arrière.
- Le tube doit être remplacé avant la date d'expiration.
- Le tube doit être vérifié sur toute la longueur du câble.
- Les pinces doivent être adéquates pour un bon serrage
- La longueur maximale du tube flexible en caoutchouc doit être de 1 500 mm.



Le raccordement à la cuisinière doit être effectué du même côté que le point d'alimentation, de manière à ce que le tube ne traverse pas l'arrière de l'appareil. Si nécessaire, changez l'arrivée du gaz ou demandez aux services d'assistance technique le tube d'adaptation pour que l'entrée du gaz dans l'appareil se fasse du côté correct.

Après avoir branché l'appareil, vérifiez les éventuelles fuites avec un produit moussieux. N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME.

3. Connexion électrique

TRÈS IMPORTANT : L'appareil doit toujours être connecté à la terre, conformément à la réglementation en vigueur.

Le raccordement électrique doit être effectué uniquement par du personnel qualifié et au courant des réglementations d'installation en vigueur.

Avant le raccordement, vérifier si le réseau électrique est préparé pour la puissance requise (voir la plaque signalétique ou le tableau des caractéristiques techniques).

L'appareil doit toujours être mis à la terre conformément à la réglementation en vigueur
Le conducteur de connexion à la terre est vert/jaune



Avec les appareils enfichables, vous devez connecter la fiche à une prise murale avec contact de terre

Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'aucun point ne puisse atteindre une température supérieure de 50 °C à la température ambiante.

Les appareils sont équipés d'un cordon d'alimentation et sont conçus pour fonctionner à une fréquence de 50/60 Hz.

Vérifiez le type d'alimentation électrique sur l'étiquette placée à l'arrière de l'appareil près de l'entrée du câble, sur la plaque signalétique placée dans la porte du chauffe-vaisselle, sur l'étiquette de l'emballage ou dans le tableau des caractéristiques techniques.

Selon les modèles, voir tableau des caractéristiques techniques, l'alimentation pourra être, 230 V ~, courant monophasé (2+1 conducteurs) ou 400V 2N ~, courant biphasé (3+1 conducteurs), ou triphasé. courant 400V 3N ~ (4+1 conducteurs).

Pour procéder à cette transformation, voir les schémas suivants :

monophasé 220 - 240 V 2 + 1 conducteurs	biphasique 380 – 415 V 2N 3 + 1 conducteurs	triphasé 380 - 415 V 3N 4 + 1 conducteurs

et de remplacer le câble d'alimentation par le type adéquat, monophasé HO5VV-F et triphasé type HO5RR-F.

REMARQUE : Le producteur n'est pas responsable des éventuels dommages directs ou indirects dus à une mauvaise installation, à une incompréhension des réglementations ou aux normes en vigueur non respectées.

4. Conversion vers un autre type de gaz

Cette opération doit toujours être exécutée par du personnel qualifié et autorisé.

Cet appareil a été conçu pour fonctionner au propane ou au gaz naturel.

Cet appareil est muni d'une étiquette sur le panneau arrière, près de l'entrée de gaz, indiquant le type de gaz et la pression pour lesquels la cuisinière a été réglée.

L'indication du gaz et de la pression auxquels la cuisinière a été réglée se trouve également sur l'étiquette signalétique ou sur l'emballage de l'appareil.

Pour passer d'un type de gaz à un autre, procédez comme suit :

- 1 - Choisissez le raccordement arrivée gaz en fonction du type de gaz disponible dans votre logement.
- 2 - Brûleurs du plan de cuisson :
 - 2.1 - Retirez les supports de casseroles de la table de cuisson, les couvercles des brûleurs, les écarteurs des brûleurs et les jupes des brûleurs.
 - 2.2 - Dévisser et retirer les injecteurs, et remplacer ceux correspondant au gaz disponible (voir tableau 1).
 - 2.3 - Remplacer tous les composants du brûleur et les supports de casseroles.
- 3 - Four
 - 3.1 - Ouvrir la porte du four et retirer tous les accessoires internes et le fond du four



3.2 – Retirer le brûleur en desserrant la vis placée à l'avant et en la tournant vers le haut



3.3 – Dévisser et retirer les injecteurs et remplacer ceux correspondant au gaz disponible voir tableau 1

3.4 – Visser le brûleur et mettre en place la sole du four et les accessoires internes

4 - Griller

4.1 – Ouvrez la porte du four et retirez tous les accessoires internes.

4.2 – Retirer l'ensemble brûleur / réflecteur en desserrant la vis fixant le réflecteur et retirer tous les éléments du support injecteur en les tournant vers le bas



4.3 – Dévisser et retirer les injecteurs et remplacer ceux correspondant au gaz disponible voir tableau 1

4.4 – Visser le brûleur/réflecteur et mettre en place les accessoires internes.

5 - Régulation de l'air primaire - uniquement le brûleur du four et/ou du grill

5.1 - déplacer le régulateur d'air qui entre dans le brûleur près de l'injecteur pour augmenter ou diminuer le passage de l'air.

6 - Réglage petit débit :

6.1 - Allumez le brûleur et mettez le bouton en Position Basse.

6.2 - Dans cette position, retirez le bouton du robinet.

6.3 - Avec un tournevis, visser les robinets jusqu'à ce que la flamme soit convenablement réglée en position basse et stable.



6.4 - Remontez la manette et passez rapidement de la Position Plein Allumage à la Position Basse, plusieurs fois, pour vous assurer que la flamme reste stable.

7 - Après avoir branché l'appareil, vérifiez les fuites de gaz avec une solution d'eau et de savon. N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME.

8 - Placer, à proximité du raccord d'arrivée du gaz, une étiquette indiquant le type de gaz pour lequel l'appareil est désormais préparé. «Appareil préparé pour...»

5. Entretien et nettoyage des robinets/vannes de gaz

Si le robinet/la valve de gaz est difficile à tourner, ne forcez pas. Il faudra peut-être le lubrifier

Cette opération doit toujours être exécutée par du personnel qualifié et autorisé

Pour accéder aux robinets/vannes, tirez les têtes des brûleurs et retirez la plaque de cuisson.

Pour lubrifier les robinets/vannes, suivez ces instructions

- A l'aide d'un tournevis, retirez le couvercle
- Sortez le cône de son logement
- Nettoyer le cône avec un chiffon sec non pelucheux
- Lubrifiez soigneusement le cône, avec la graisse recommandée (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), et enlevez l'excédent de graisse pour ne pas obstruer les passages de gaz.
- Introduire le cône et le ressort et visser le couvercle
- Tournez le cône plusieurs fois pour vous assurer qu'il n'est pas dur
- Vérifiez les fuites de gaz, robinet ouvert et fermé. N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME.

AVANT DE PARTIR.

Vérifiez toutes les connexions pour détecter les fuites de gaz avec de l'eau et du savon. NE PAS utiliser de flamme nue pour détecter les fuites. Allumez tous les brûleurs pour assurer le bon fonctionnement des vannes de gaz, des brûleurs et de l'allumage. Tournez les robinets de gaz en position flamme basse et observez la stabilité de la flamme. Lorsque vous êtes satisfait de la cuisinière, veuillez indiquer à l'utilisateur la méthode de fonctionnement correcte. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué tous les contrôles, veuillez appeler les CENTRES TECHNIQUES

C. GUIDE DE L'UTILISATEUR

1. Conseils préliminaires

Attention:

Les parties accessibles de la cuisinière pourraient être chauffées, notamment lorsque le four ou le grill est en fonction.

Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

La cuisinière doit toujours être installée par du personnel qualifié et autorisé.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.

Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil est de classe 1 (installation gratuite) et destiné à un usage non professionnel par des particuliers majeurs, à domicile.

Cet appareil est de type X : catégorie de surchauffe.

Ne laissez pas les enfants jouer près de la cuisinière. Surveillez les enfants lors de son utilisation afin qu'ils ne touchent pas de surfaces chaudes et ne se trouvent pas à proximité de l'appareil pendant son utilisation.

Avant d'allumer l'appareil, vérifiez qu'il est correctement réglé pour le type de gaz et d'électricité disponible.

Lorsque les brûleurs sont allumés, vérifiez que la flamme est toujours régulière.

Avant de retirer les casseroles, éteignez les brûleurs

L'utilisateur ne doit pas changer le câble d'alimentation électrique de l'appareil. Pour le remplacement, contactez uniquement une personne qualifiée.

L'utilisation d'un appareil à gaz nécessite un échange d'air régulier. Assurez-vous que l'installation est conforme à la section Installation 2.1.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, préchauffez un four vide à la température maximale pendant environ 30 minutes pour éliminer les odeurs et fumées résiduelles dues au processus de fabrication sans les transmettre aux aliments.

Les appareils à gaz produisent des produits de combustion chauds et humides. Assurez-vous que l'endroit est bien ventilé : gardez une fenêtre ouverte ou installez une hotte ou un ventilateur d'extraction qui évacue vers l'extérieur.

En cas d'utilisation intensive et prolongée, il peut être nécessaire d'augmenter la ventilation, par exemple ouvrir davantage de fenêtres ou augmenter la vitesse de la hotte ou du ventilateur d'extraction, le cas échéant.

Les matériaux entourant cet appareil doivent résister à une température de 90° C.

Avant d'installer la cuisinière, retirez la gaine en plastique recouvrant certaines parties métalliques.

Le couvercle en verre doit toujours être ouvert lorsque la cuisinière fonctionne et également lorsque les brûleurs sont chauds.

Utilisez le couvercle uniquement pour protéger la table de cuisson et à aucune autre fin.

Faites attention si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, car en cas de surchauffe, elle peut s'enflammer.

Utilisez exclusivement des casseroles et des poêles à fond plat.

Pendant la cuisson, l'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais aucune pièce sur le dessus ou à l'intérieur du four sans protection avec des gants résistant à la chaleur.

AVERTISSEMENT

Ne vaporisez pas d'aérosols à proximité de cet appareil pendant son fonctionnement.

Lorsque cet appareil est installé dans un bateau ou dans des caravanes, il ne doit pas être utilisé comme chauffage d'appoint.

Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement.

2. Comment utiliser les brûleurs de la table de cuisson

Si vous utilisez correctement les brûleurs, vous obtiendrez une efficacité maximale, économisant ainsi de l'énergie.

La puissance des brûleurs est indiquée dans le tableau 1.

Pour l'obtenir, vous devez choisir des casseroles en fonction de la taille du brûleur voir tableau 2.

Si la flamme est plus large que la poêle, vous gaspillez de l'énergie.



Attention Utiliser uniquement des récipients à fond plat Utiliser des récipients qui ne dépassent pas les bords de la table de travail. Ce modèle disposant d'une grille réductrice amovible, il peut être utilisé pour permettre l'utilisation de récipients plus petits avec la stabilité nécessaire



IMPORTANT:

Dans les modèles avec triple brûleur, faites attention à ce point :

Mettez dans la bonne position l'écarteur de couverture de la vis centrale vers le bas de l'écarteur de couverture, pour garantir une bonne combustion.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour allumer les brûleurs, procédez comme suit :

- Appuyez sur le bouton d'allumage. 
- En sélectionnant le brûleur à utiliser, appuyez sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la « position pleine », indiquée par une grande flamme.
- Pour réduire la puissance, tourner le bouton sur la « position basse », indiquée par une petite flamme. 

Pour éteindre le brûleur, il suffit de tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « arrêt », indiquée par un cercle noir en position haute du panneau.

Tous les modèles disposent d'un système de sécurité dans les brûleurs de la table de cuisson

Si l'alimentation en gaz est insuffisante ou si la flamme s'éteint accidentellement, le circuit de gaz sera automatiquement fermé.

Pour redémarrer, une intervention de l'utilisateur est nécessaire.

Dans ce cas et après avoir vérifié qu'il ne s'agit pas d'un problème d'alimentation en gaz, attendez au moins une minute et répétez l'allumage.

Pour allumer ce type de brûleur il faut maintenir le bouton sous pression pendant 10 secondes.

Passé ce temps, relâchez le bouton du brûleur qui doit être en fonction.

3. L'utilisation de la table Vitro



Si le fond de la casserole que vous utilisez est plat, il est possible d'utiliser des récipients en verre ou en porcelaine.

Les diamètres des casseroles doivent être adaptés au diamètre de la zone de travail.

N'utilisez pas de récipients d'un diamètre inférieur à la zone de travail.

Couvrez les récipients pendant la cuisson pour économiser de l'énergie.

Comment utiliser la zone de travail :

Le fonctionnement de la zone de travail se réalise en tournant la poignée dans 3 positions, jusqu'à la position sélectionnée (1 – minimum ; 3 – maximum).

Dans les modèles avec double chauffage (réf^a D), celui-ci s'active en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire un « clic », la double zone est activée, mettre la poignée dans la position sélectionnée (1- 3).

Pour éteindre la zone, il suffit de tourner la poignée vers la position 0.

Un signal lumineux placé dans le panneau de commande indique le fonctionnement d'une zone de chauffage.

Un signal lumineux placé dans la zone frontale du verre indique la « chaleur résiduelle ».

4. Comment utiliser le four à gaz et le gril à gaz (modèles G)

Si l'alimentation en gaz est insuffisante ou si la flamme s'éteint accidentellement, le circuit de gaz sera automatiquement fermé.

Pour redémarrer, une intervention de l'utilisateur est nécessaire.

Dans ce cas et après avoir vérifié qu'il ne s'agit pas d'un problème d'alimentation en gaz, attendez au moins une minute et répétez l'allumage.

Pour allumer ce type de brûleur il faut maintenir le bouton sous pression pendant 10 secondes.

Passé ce temps, relâchez le bouton du brûleur qui doit être en fonction.

4.1. Four à gaz

Certains modèles disposent d'une vanne de gaz thermostatique, qui permet de choisir la température dans le four.

Dans ces modèles, la consommation de gaz diminue automatiquement dès que la température choisie est atteinte.

Pour allumer le brûleur du four, procédez comme suit :

Appuyez sur le bouton d'allumage ou rapprochez la flamme du brûleur.

Poussez la manette du four sous le symbole ou et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et choisissez la température dont vous avez besoin pour la cuisson.



Pour éteindre le brûleur, il suffit de tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la « Position Arrêt », indiquée par un cercle noir en position haute du panneau.

4.1. Gril à gaz

Pour allumer le brûleur du gril, procédez comme suit :

Appuyez sur le bouton d'allumage ou rapprochez la flamme du brûleur.



Appuyez sur le bouton du gril ou et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position gril, en maintenant le bouton sous pression pendant 10 secondes.

Passé ce délai, relâchez le bouton ; le gril doit être en fonction.

Dans le cas contraire, répétez l'opération.



Pour éteindre le brûleur, il suffit de tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la « Position Arrêt », indiquée par un cercle noir en position haute du panneau.

5. Comment utiliser le four à gaz et le gril électrique (modèles M)

Pour des raisons de sécurité, la conception de l'appareil ne permet pas le fonctionnement simultané du four à gaz et du gril électrique (si installé).

Pour utiliser le four à gaz, procédez comme 3.3.1

Pour utiliser le gril électrique, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le mot grill ou le symbole sur le panneau du gril

6. Comment utiliser le four multifonction (modèles EV)

Diverses options de cuisson peuvent être sélectionnées en utilisant la commutation de différents éléments et la température contrôlée par un thermostat.

Lumière du four

Dans cette position, seule la lumière fonctionne. La lumière reste allumée sur les sept autres positions d'utilisation.

Ventilateur

Forcé

L'élément chauffant circulaire et le ventilateur entrent en fonctionnement et la chaleur est répartie uniformément sur toutes les positions de grille. Différents types d'aliments peuvent être cuits sur différentes grilles, avec bien entendu des temps de cuisson adaptés. Le four doit être préchauffé avant d'y placer les aliments. Le mode Chaleur tournante fournit des résultats optimaux avec : des gâteaux de grandes quantités d'aliments et la cuisson de divers plats simultanément.

Pour fonctionner, sélectionnez la fonction Fan Forced ainsi que la température.

Grille

ventilée

Utilisation de l'élément gril et du ventilateur. Utiliser pour griller les viandes, les légumes et la volaille. Préchauffez le four, placez les aliments sur la grille d'une plaque à pâtisserie et placez-les au milieu du four. D'autres aliments peuvent être cuits en dessous pendant la cuisson.

Gril

Élément de gril – À utiliser pour griller et faire fondre du fromage ou dorer. Temps de cuisson ne dépassant pas 5 minutes. Pour fonctionner, sélectionnez la fonction Full Grill ainsi que la température.

Four statique

La chaleur est fournie par les éléments supérieur et inférieur. Le four doit être préchauffé avant d'y placer les aliments. La cuisson statique permet d'obtenir des résultats optimaux avec : les gâteaux, les pizzas, le pain et pour une cuisson lente et douce des cocottes.

Caractéristiques de la cuisson statique : chaleur apportée par le haut et par le bas, la cuisson n'est possible que sur la grille du milieu et doit être située au centre du four.

Four ventilé

Avec cette fonction on provoque une circulation continue de l'air chaud, particulièrement indiquée pour cuisiner sur plusieurs niveaux du four. La température programmée sera atteinte en peu de temps. Les résistances inférieure et supérieure du four fonctionnent ensemble avec le thermostat. Le ventilateur est toujours en marche.

Dégivrage

La décongélation s'effectue de la même manière qu'à température ambiante, mais avec l'avantage d'être beaucoup plus rapide. Dans cette position, seul le ventilateur fonctionne.

Assisté par un ventilateur

L'anneau extérieur de l'élément supérieur ainsi que l'élément inférieur et le ventilateur entrent en fonctionnement et la chaleur est répartie uniformément sur toutes les positions de grille. Convient pour la cuisson de tartes et de pâtisseries monocouches. Le four doit être préchauffé avant d'y placer les aliments. Pour fonctionner, sélectionnez la fonction Fan Assisted ainsi que la température.

La porte du four doit être fermée pour toutes les fonctions de cuisson.

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent devenir chaudes si le four ou le grill est en fonctionnement.

Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

7. Comment utiliser le Turn-broche

Dans ce modèle à broche tournante placez les aliments au centre de la broche.

Placez la grille de support des deux côtés du four.

Introduire la tige de broche dans le trou de l'arbre moteur obtenu dans la paroi arrière et vérifier que l'arrière est bien fixé.



Posez le tout sur la grille support à l'aide du collier de tige de broche placé près de la poignée. Sur certains modèles, placez la broche dans la grille et poussez-la vers l'intérieur du four en vérifiant le bon ajustement de la tige dans l'orifice du moteur. Réglez le bac de récupération des gouttes. sur le guide inférieur La poignée sert uniquement à retirer facilement les aliments une fois la cuisson terminée.



Pour allumer la broche, tournez le bouton qui se trouve sous le symbole (sans grill) ou (avec grill).



8. Utilisation de la lumière du four

Pour votre commodité et votre économie, vous pouvez regarder la cuisson à travers la vitre du four, sans ouvrir la porte si vous utilisez la lumière du four.

Pour allumer la lumière du four, tournez la manette jusqu'à ce que le symbole .

Certains modèles avec four électrique (EV) le voyant s'allume lorsque vous tournez la poignée du four et reste allumé jusqu'à ce que vous éteigniez le four.

9. Utilisation du compteur de minutes

Avec le compteur de minutes, vous pouvez sélectionner le temps, de 0 à 120 minutes.

Pour utiliser le compteur des minutes, tournez le bouton situé sous le symbole d'un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre ; après, vous devez reculer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à mettre l'heure souhaitée dans la position supérieure du bouton.

Lorsque le temps prédéfini est écoulé, la cloche sonne.

La cloche n'interrompt le fonctionnement d'aucun élément de la cuisinière.

10. Programmeur électronique



OT-3000-LED-SD est une minuterie électronique qui permet à votre four de préparer les aliments à servir à l'heure souhaitée. La seule chose à faire est de programmer le temps de cuisson et le temps de préparation. Il peut également être utilisé comme réveil, où vous indiquez simplement le temps après lequel il doit vous le rappeler par une tonalité sonore.

Ajustement de l'heure du jour

Ce réglage ne peut être effectué que lorsqu'aucun programme de cuisson n'est en cours. Appuyez simultanément sur les boutons ou et . Dans les 5 secondes, utilisez et ajustez l'horloge. Des appuis longs sur ces boutons entraîneront des changements rapides.



1) Appuyez simultanément sur le bouton (4) ou sur les boutons (2) et (3).

2) Réglez l'heure à l'aide des boutons (+) ou (-).

Réglage de l'alarme sonore

Avec cette fonctionnalité, vous pouvez programmer après combien de temps écoulé vous devez être averti par un signal sonore.



1) Passer en mode alarme sonore

2) Donnez la période de temps à décompter

3) Après quelques secondes, l'écran reviendra en mode horloge

Annulation du signal sonore



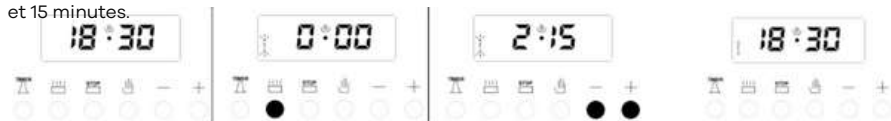
1) Le buzzer retentira une fois le temps programmé écoulé.

2) Appuyez sur le bouton (1) pour annuler

Programme de cuisson automatique

Si vous souhaitez commencer à cuisiner immédiatement, il vous suffit de donner le temps de cuisson.

Exemple : Nous avons mis nos aliments au four et souhaitons qu'ils soient cuits pendant 2 heures et 15 minutes.



1) L'heure actuelle est 18h30.

2) Passez en mode temps de cuisson.

3) Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons (+) ou (-).

4) Après quelques secondes, l'écran indiquera que la cuisson a commencé et affichera l'heure actuelle

Vous avez maintenant programmé votre four pour cuire les aliments pendant 2 heures et 15 minutes.

N'oubliez pas de placer les boutons de fonction et/ou de température de votre four sur la position appropriée.

Remarque : Vous pouvez annuler le mode de cuisson automatique à tout moment en appuyant simultanément sur les boutons ou et .

Dans l'exemple ci-dessus, la cuisson a commencé immédiatement après la fin de la période de cuisson. En appuyant sur le bouton (3), vous pouvez voir l'heure de préparation, c'est-à-dire l'heure à laquelle les plats seront prêts à être servis, et si vous le souhaitez, vous pouvez également la modifier. Dans l'exemple ci-dessous, l'heure de préparation sera modifiée à 21h30.



1) L'heure de disponibilité affichée est 18h30+2h15 = 20h45.

2) Réglez-le à l'heure souhaitée en utilisant les boutons (+) ou (-)

3) En quelques secondes, l'écran passe en mode horloge.

Nous avons maintenant programmé notre four pour qu'il soit prêt à 21h30. Le temps de cuisson ayant été préprogrammé à 2 heures 15 minutes, votre four démarrera la cuisson à 19h15, afin que les plats soient prêts à 21h30.

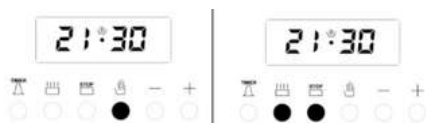
Écran juste au début de la cuisson



Écran juste à la fin de la cuisson



Lorsque la cuisson automatique est terminée, une alarme sonore se fait entendre et retentit, si elle n'est pas arrêtée, pendant 7 minutes.



1) Éteignez votre four

2) Réinitialisez la minuterie.

Remarque : Votre four ne fonctionnera pas jusqu'à ce que vous réinitialisiez la minuterie.

Dans l'exemple présenté, le temps de cuisson a été programmé en premier, le temps de préparation a été calculé automatiquement et édité par nos soins. Il est également possible de programmer d'abord le temps de préparation, dans ce cas le temps de cuisson sera calculé automatiquement et devra être édité par la suite.

Réglage du volume du

buzzer

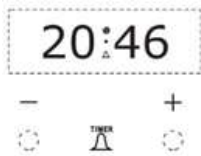
Vous pouvez régler la tonalité du buzzer de la minuterie de la manière suivante :

1) En appuyant longuement sur le bouton (-), vous pouvez entendre la tonalité actuelle du buzzer. Relâcher et appuyer à nouveau pour passer à la tonalité suivante (3 tonalités différentes disponibles)

2) La tonalité du buzzer sera réglée sur la dernière tonalité réglée.

Remarque : Par défaut, le volume du buzzer est réglé sur la tonalité aiguë. En cas de coupure de courant prolongée, la tonalité du buzzer réglée sera celle-ci.

11. Minuterie numérique



Ajustement de l'heure du

jour

Appuyez simultanément sur les boutons + et -. Le point entre les heures et les minutes commencera à clignoter.

À l'aide des boutons + et -, vous pouvez régler l'heure actuelle de la journée. Des pressions longues sur ces boutons permettront des ajustements rapides.

Un appui long sur les boutons + et -, jusqu'à ce que l'heure et le point entre les heures et les minutes commencent à clignoter, vous permettra d'ajuster uniquement la partie heures de l'affichage.

Ajustement du minuteur

Appuyez sur le bouton +. L'écran reviendra à l'affichage du « 0,00 » et le symbole de la cloche commencera à clignoter. Vous pouvez régler la minuterie à l'aide des boutons + ou -.

Au bout de 6 secondes suivant le réglage, le symbole de la cloche se stabilisera. La minuterie commencera le compte à rebours.

Les incréments de temps du minuteur vont de 10 secondes jusqu'à 99 minutes 50 secondes, après quoi l'écran affichera 1 heure et 40 minutes et le réglage se fera par pas de 1 minute.

Remarque : Pour annuler un programme de minuterie, réglez la durée de la minuterie sur 0,00.

Annulation du son du buzzer

Lorsque le compte à rebours de la minuterie est terminé, l'écran revient à l'affichage de l'heure actuelle de la journée. Le symbole de la cloche commencera à clignoter, une alarme sonore se fera entendre et retentira, si elle n'est pas arrêtée, pendant 7 minutes.

Appuyez sur n'importe quel bouton pour annuler le son.

Réglage de la tonalité du buzzer

Vous pouvez régler la tonalité du buzzer de la minuterie de la manière suivante :

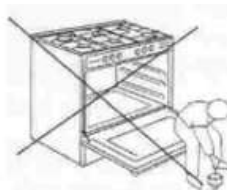
1. En appuyant sur le bouton (-), vous pouvez entendre la tonalité actuellement réglée
2. En relâchant (-) puis en appuyant à nouveau, vous pouvez entendre la tonalité suivante disponible (total 3)
3. Le dernier son entendu sera celui ajusté

Remarque : Le réglage d'usine est le niveau maximum (fréquence la plus élevée). Une longue interruption de l'alimentation peut entraîner le rechargement de ce réglage.

12. Recommandation d'utilisation du four et du Grill

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes si le four ou le grill est en fonctionnement. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

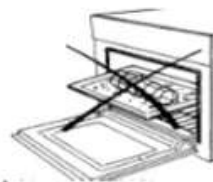
Ne laissez pas les enfants s'asseoir ou jouer avec la porte du four. N'utilisez pas la porte abattante comme tabouret pour atteindre le dessus des armoires.



Attention : N'utilisez jamais le tiroir alimentaire – Tiroir chauffant situé en bas de la cuisinière pour stocker des substances inflammables ou des eaux ne supportant pas la chaleur telles que : du bois, du papier, des bombes aérosols, des chiffons, etc...

Préchauffez le four jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée, avant d'enfourner les aliments.

N'utilisez jamais de récipients ou de plaques à bords bas comme plat de cuisson pour les rôtis afin de salir le moins possible les parois du four, évitant ainsi les éclaboussures de graisse, les brûlures de sauce et la production de fumée.



Si la graisse tombe dans le brûleur du four, elle pourrait s'enflammer.

Utilisez plutôt des récipients à bords hauts, de préférence des récipients en terre cuite, placés sur la grille à environ la moitié de la hauteur du four.

Lorsque les aliments sont directement sur la grille, vous devez mettre la bassine de récupération

N'utilisez jamais le four sans le joint en caoutchouc



Pendant le fonctionnement du four et du grill, la porte du four doit rester complètement fermée.

Il est conseillé de :

Placez la plaque de cuisson au milieu du four.

Évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson, car les changements de température gâcheraient votre cuisson et augmenteraient la consommation d'énergie.

Le four peut être éteint quelques minutes avant que les victuailles soient complètement rôties ; la température résiduelle sera suffisante pour avoir juste rôti

D. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE

Avertissement : L'entretien doit être effectué uniquement par du personnel autorisé.

Avant d'entretenir ou de nettoyer votre cuisinière, coupez le disjoncteur, fermez le robinet d'isolement du gaz ou le réseau de gaz et laissez la cuisinière refroidir.

Nettoyage général

Un entretien et un nettoyage adéquats prolongeront la durée de vie de l'appareil et garantiront un service sans problème.

Avant de baisser le couvercle en verre, il est nécessaire de diminuer la température des brûleurs et de la plaque électrique.

La cuisinière doit être lavée à l'eau tiède, à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent ordinaire.

N'utilisez jamais de poudre à récurer, de laine d'acier ou d'acides pour nettoyer la cuisinière.

Les pièces en acier inoxydable doivent être lavées après utilisation avec de l'eau et séchées avec un chiffon doux. Si les taches persistent, il est nécessaire d'utiliser un détergent non abrasif ou du vinaigre tiède.

La vitre de la porte du four doit être lavée avec de l'eau tiède et un tampon en nylon imbibé de détergent ordinaire.

Évitez de frotter le panneau avant, car cela effacerait les motifs gravés au pochoir sur chaque bouton.

Les grilles émaillées du bouton peuvent être lavées au lave-vaisselle.

La cuisinière ne doit pas être nettoyée avec des équipements à vapeur (par exemple des nettoyeurs à vapeur).

Après un éventuel retrait des grilles pour nettoyage, nous recommandons de vérifier la présence de tels patins en caoutchouc et de remettre les grilles dans leur position correcte, stable et centrée.

Nettoyage des brûleurs

Les brûleurs doivent être nettoyés avec de l'eau tiède savonneuse, puis bien rincés et séchés. Assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant utilisation.

Nettoyage de la table de cuisson en céramique

Après utilisation, une fois la cuisinière refroidie, nettoyez-la soigneusement car même de petites quantités de saleté peuvent devenir impossibles à éliminer une fois réchauffées.

N'utilisez pas de tampons abrasifs, d'éponges ou de poudres pour nettoyer, car ces produits peuvent rayer la surface du verre.

De petites quantités de saleté peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide ou d'eau chaude savonneuse.

Les taches de savon doivent être éliminées avec de l'eau et le verre doit ensuite être soigneusement séché.

Pour les saletés incrustées, il est recommandé d'utiliser un grattoir à verre, doté d'une lame en métal, que l'on trouve facilement dans le commerce.







Nettoyer uniquement lorsque les surfaces sont froides.

Nettoyage du four

Le four doit être lavé avec de l'eau tiède et un tampon en nylon imbibé de détergent ordinaire. Le four est en émail « facile à nettoyer », ne nécessite pas de détergent abrasif pour le nettoyage.

Comment retirer la vitre intérieure de la porte du four pour la nettoyer :

	<ul style="list-style-type: none">• Appuyez sur (A) et retirez les dessus supérieurs (B)
	<ul style="list-style-type: none">• Libérez la vitre intérieure (C) des dessus intérieurs (D)• Retirez la vitre intérieure <p>Nettoyer le verre avec de l'eau tiède et un tampon en nylon imbibé de détergent ordinaire</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Placez le verre dans les supports• glisser le guide jusqu'à engager la rainure (D) des dessus intérieurs
	<ul style="list-style-type: none">• Présenter les hauts supérieurs (B)

Remplacement de l'ampoule du four

Une fois l'appareil débranché électriquement, dévissez le capuchon de protection en verre et l'ampoule, en la remplaçant par une autre adaptée aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes :

Tension : 220 – 240 V
Puissance : 15 / 25 W
Culot : E14



Remontez la coupelle en verre et rebranchez l'appareil.

Filter de protection du ventilateur du four

Pendant la cuisson, pour minimiser les graisses/débris qui se dirigent vers le ventilateur, installez le couvercle du filtre.

Une fois la cuisson terminée, retirez le filtre et lavez-le.

Pour installer le filtre, montez le filtre en l'appuyant contre la paroi arrière au même niveau du ventilateur, puis poussez la « languette » vers le bas. Inversez cette opération pour retirer le filtre.



Le nettoyage du ventilateur doit être effectué par un service technique

RETIRER LE CÔTÉ DE LA POÊLE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage, les grilles latérales chromées peuvent être retirées.

Pour cela, suivez les instructions 1.pour 3. pour la grille du four démontée.

A reculer en suivant les instructions d'un 3.pour 1.

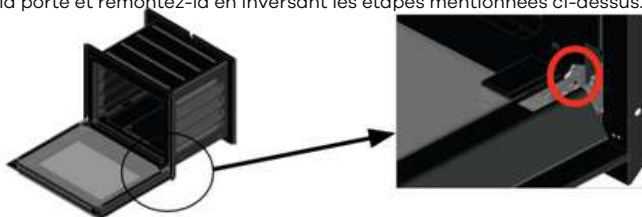
	<p>1. Soulevez le grill verticalement et retirez la goupille dans la rainure sur la face avant du four.</p>
	<p>2. Déplacez la grille dans la direction indiquée pour qu'elle se déplace dans la fente le long de la côte du four.</p>
	<p>3. Déplacez la grille dans la direction indiquée afin qu'elle se déplace dans la fente le long de la côte du four. Soulever verticalement et retirer la goupille dans la rainure à l'arrière du four</p>

Les glissières en acier inoxydable qui soutiennent les casseroles émaillées peuvent être retirées et placées sur trois niveaux des grilles latérales.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE

Pour un nettoyage complet, nous conseillons de démonter la porte en procédant comme suit :

- Laisser la porte grande ouverte
- Tournez les supports des charnières inférieures vers le haut jusqu'à accrocher les charnières supérieures.
- Entrouvrez la porte, puis soulevez-la légèrement pour retirer les charnières inférieures des fentes.
- Retirez la porte et les deux charnières supérieures de leurs emplacements
- Nettoyez la porte et remontez-la en inversant les étapes mentionnées ci-dessus.



E. CONTRÔLE DU PRODUIT

Le producteur certifie que cet appareil a subi les vérifications suivantes :

- Fonctionnement de l'unité électrique
- Rigidité diélectrique
- Continuité de mise à la terre
- Fonctionnement avec un seul type de gaz
- Contrôle des fuites
- Fonctionnement des soupapes de sécurité
- Contrôle esthétique




Adresse du fabricant : Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal





www.meireles.pt

TABLEAU 1 – BRÛLEURS							
			GAZ BUTANE	GAZ PROPANE	GAZ NATUREL		
Pression de service nominale, mbar			28 - 30	37	20		
Pression de service maximale, mbar			35	45	25		
Pression de service minimale, mbar			20	25	17		
Puissance, W (P.C.S.)			Caudal	Injecteur	Caudal	Injecteur	Caudal
Brûleurs	Normale	Le minimum	g/heure	mm	g/heure	mm	L/heure
Assistant	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-rapide	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Rapide	3 000	1000	218	0,85	215	1,15	286
Tripler	3 500	1500	240	0,93	236	1,26	314
Four 51 L	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Gril 51 L	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Four 114 L - 116 L	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Gril 114 L	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

BOÎTE 2 – TABLE DES CONTENEURS (Utiliser des casseroles à fond plat)		
	diamètres recommandés, cm	
Brûleur	Le minimum	Maximum
Auxiliaire Ø 42	dix	16
Semi-rapide Ø 62	15	22
Rapide Ø 92	22	28
Triple Ø130	24	30

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BRÛLEURS	Puissance, W			E910	G910	M910
	GAZ	ÉLECTRIQUE	EE%			
Auxiliaire	1 000	---	67	1	1	1
Semi-rapide	1 750	---	66	2	2	2
Rapide	3 000	---	64	1	1	1
Wok	4 000	---	61	1	1	1
Four	4 000	3 800	---	ET	g	g
Gril	2 800	2 800	---	ET	g	---
		2 000	---	---	---	ET
Résistance circulaire	---	3 000	---	ET	---	---
Volume du four (L)				121	116	126
Puissance maximale du gaz (W) (PCS)				11 050	15 050	15 050
% du four IEE				106,8 - A	106,7 - A	105,6 - A
Tableau EE (%)				65	65	65
Consommation maximale de gaz butane - G 30 (g/h)				785	1 091	1 091
Consommation maximale de gaz propane - G 31(g/h)				773	1 072	1 072
Consommation maximale gaz naturel G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				1 029	1 429	1 429
Puissance électrique maximale, (W)				3 898	52	2 050
Alimentation électrique (A)				220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~
Intensité maximale (A)				16,9	0,1	8,9
Câble électrique (H05 RR - F)				3G 2.5	3G 0,75	3G 1.5
Dimensions Cuisinière : AxLxA (mm)				900X615X940		
Dimensions Colis : AxLxA (mm)				960X690X1005		
Poids : net /brut (kg)				82 / 87,5	75/80	75/80

Brûleur	Puissance, W			E 610	E 611	M610	E 612
	GAZ	EE %Écw, Wh	ÉLIRE				
Auxiliaire	1 000	67	---	1	---	1	---
Semi-rapide	1 750	66		2	---	2	---
Wok	4 000	61	---	1	---	1	---
plaque145 mm	---	194	1200	---	2	---	---
plaque180 mm	---	193	1800	---	1	---	---
plaque 120/210	---	185	700/2 100	---	1	---	---
Booster 140 mm	---	194	1200/1600	---	---	---	2
Booster210 mm	---	166	1500/2100	---	---	---	2
Four	2 750	--	1 100 / 1 500	ET	ET	g	ET
Gril	1 800	--	1 500	ET	ET	ET	ET
résistance circulaire	---	--	2 300	ET	ET	---	ET
Volume du four, (L)				55	55	51	55
Puissance maximale du gaz, (W) (PCS)				8 500	---	10 800	---
% du four IEE				94,8 A	94,8 A	99,8 A	94,8 A
Tableau EE (%) / (Wh)				65	191,6	65	176,5
Consommation maximale de gaz butane - G 30 (g/h)				582	---	782	---
Consommation maximale de gaz propane - G 31(g/h)				572	---	769	---
Consommation maximale gaz naturel G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				762	---	1024	---
Puissance électrique maximale, (W)				2 625	8 925	1 615	8 925
Alimentation électrique (A)				220-240 V ~	380-415 V~	220-240 V~	380-415 V~
Intensité maximale (A)				11,4	22	7,0	22
Câble électrique (HO5 RR - F)				3G 1.5	5G 1,5	3G 1.5	5G 1,5
Dimensions Cuisinière : AxLxA (mm)				600X600X945			

Dimensions Colis : AxLxA (mm)	690X680X1000
Poids : Net / Brut (kg)	55 / 57,5

IEE, EE selon EU 66/2014



www.wiggo.eu

Visitez notre site Internet!

WIGGO



Forno a induzione manuale

- Sicurezza
- Installazione
- Manuale operativo

Modelli

WIO-E621A

WIO-E921A

Manuale d'uso

Wiggo.e

u

5 ANNI
GARANZIA



OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



ATTENZIONE! Si prega di leggere prima il manuale utente!

Gentile Cliente,

Hai appena acquistato un prodotto della nostra vasta gamma. Vi ringraziamo per la vostra scelta, esprimendo fiducia e deferenza verso il nostro marchio.

Siamo convinti che, con il passare del tempo, converrete che la vostra fiducia sia stata motivata.

Il rigore che chiediamo per i materiali, la produzione e il controllo si traduce in un prodotto di qualità che soddisferà completamente le vostre esigenze.

ATTENZIONE:

L'installazione, regolazione o manutenzione, sia gas che elettrica, deve essere eseguita solo da personale qualificato ed autorizzato, a conoscenza delle norme di installazione vigenti.

Vi preghiamo di leggere attentamente questo libretto, contenente le istruzioni generali per l'installazione, l'Uso e la Manutenzione della vostra cucina, prima di installarla ed utilizzarla.

Sarà estremamente utile conoscere dettagliatamente il modo di funzionamento e manutenzione di questo apparecchio in modo da poterne godere i vantaggi e garantire i migliori risultati.

Conservare questo libretto di istruzioni insieme all'apparecchio nel caso lo cedessi a qualcun altro.

Spiegazione dei simboli:

Nel presente manuale utente vengono utilizzati i seguenti simboli.



Informazioni importanti o istruzioni utili sull'utilizzo di questo dispositivo



Avvertenza per intere superfici



Avvertimento di situazioni pericolose per la vita e di danni alle cose



Avvertimento di scossa elettrica



Avviso di pericolo di incendio

Contenut



INTRODUZIONE

1. Avvertenze generali

B. GUIDA PER L'INSTALLATORE

1. Installazione del fornello
2. Collegamento gas
3. Collegamento elettrico
4. Conversione ad altro tipo di gas
5. Manutenzione e pulizia rubinetti/valvole gas

C. GUIDA PER L'UTENTE

1. Consigli preliminari
2. Come utilizzare i bruciatori del cuoco
3. L'utilizzo del tavolo Vitro
4. Come utilizzare il forno a gas e il grill a gas
5. Come utilizzare il forno a gas e il grill elettrico
6. Come utilizzare il forno multifunzione
7. Come utilizzare lo spiedo girevole
8. Forno Uso leggero
9. Utilizzo del contatore dei minuti
10. Programmatore elettronico
11. Temporizzatore digitale
12. Raccomandazione per l'uso del forno e della griglia

D. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA

E. CONTROLLO DEL PRODOTTO

F. TAVOLE

G. CARATTERISTICHE TECNICHE

A. INTRODUZIONE

1. Avvertenze generali

Leggere attentamente quanto segue per evitare scosse elettriche o incendi.

È molto importante che questo libretto di istruzioni venga conservato insieme all'apparecchio per riferimento futuro. In caso di vendita o trasferimento dell'apparecchio, assicurarsi sempre che il libretto sia lasciato insieme all'apparecchio in modo che il nuovo proprietario possa conoscere le funzioni dell'apparecchio e le relative avvertenze. Queste avvertenze sono fornite nell'interesse della sicurezza. È NECESSARIO leggerli attentamente prima di installare o utilizzare l'apparecchio.

- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini piccoli o persone inferme senza supervisione.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini piccoli devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **ATTENZIONE** - Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che sale sulla porta del forno aperta, è necessario installare i mezzi stabilizzatori. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.
- **ATTENZIONE** - Le parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Per evitare ustioni e scottature, tenere lontani i bambini.
- **ATTENZIONE** - Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche
- Durante l'uso l'apparecchio si surriscalda. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE** - Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Per evitare ustioni, tenere lontani i bambini
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno poiché devono essere tenuti lontani
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie e provocare la frantumazione del vetro.
- **ATTENZIONE** - Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

L'apparecchio non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Dettagli che indicano la corretta installazione dei ripiani.

Le istruzioni devono indicare che i mezzi di disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità con le norme di cablaggio.

- Non spruzzare aerosol nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.
- Non conservare o utilizzare liquidi o oggetti infiammabili nelle vicinanze di questo apparecchio, ad esempio aerosol
- Le parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Per evitare ustioni e scottature, tenere lontani i bambini.
- Non modificare questo apparecchio.

- Spegnere sempre il barbecue immediatamente dopo l'uso poiché il grasso rimasto potrebbe prendere fuoco
- Non coprire l'inserito con pellicola, poiché il grasso rimasto potrebbe prendere fuoco.
- Mantenere sempre pulita la pirofila poiché eventuali residui di grasso potrebbero prendere fuoco
- Non lasciare la griglia accesa incustodita.
- Per evitare incendi, assicurarsi che le teglie e gli accessori della griglia siano sempre inseriti nell'apparecchio secondo le istruzioni.
- Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere il vetro della lampada forno per la sostituzione del globo.
- Per evitare incidenti, assicurarsi che le griglie e gli accessori del forno siano sempre inseriti nell'apparecchio secondo le istruzioni.
- Non utilizzare la porta come ripiano.
- Non spingere verso il basso la porta del forno aperta.
- Non lasciare che pentole di grandi dimensioni sporgano dal piano cottura sul piano di lavoro adiacente. Ciò causerà bruciature sulla superficie del piano di lavoro.
- L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata da una persona autorizzata.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio.
- Per evitare qualsiasi potenziale pericolo, è necessario seguire le istruzioni di installazione.
- Assicurarsi che tutte le prese d'aria, le aperture e gli spazi aerei specificati non siano bloccati.
- Solo il personale autorizzato deve effettuare la manutenzione.
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia spento prima di pulire o sostituire parti.
- Pulire sempre l'apparecchio immediatamente dopo qualsiasi versamento di cibo.
- Per mantenere un funzionamento sicuro, si consiglia di far ispezionare il prodotto ogni cinque anni da un tecnico dell'assistenza autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da una persona similmente qualificata per evitare pericoli.

Avvertenza: se questo apparecchio è installato su imbarcazioni o roulotte, non deve essere utilizzato come riscaldatore d'ambiente.

Attenzione: Non utilizzare mai il cassetto scaldavivande posto a fondo cucina per riporre sostanze infiammabili o che non sopportano il calore come legno, carta, bombolette spray, stracci, ecc.

Questo apparecchio non è adatto all'uso su imbarcazioni, roulotte o case mobili, a meno che ciascun bruciatore non sia dotato di un dispositivo di protezione della fiamma.

B. GUIDA PER L'INSTALLATORE

1. Installazione del fornello

Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose o lesioni a persone o animali derivanti da un'errata installazione o utilizzo dell'apparecchiatura.

Questo apparecchio è di classe 1: elettrodomestico da cucina isolato, installazione indipendente, ed è destinato all'uso non professionale in ambienti privati, per adulti e all'interno di abitazioni.

Le condizioni del gas e dell'energia elettrica sono indicate nelle targhette poste in prossimità delle prese gas/elettricità.

L'installazione della cucina deve essere eseguita solo da personale qualificato ed autorizzato.

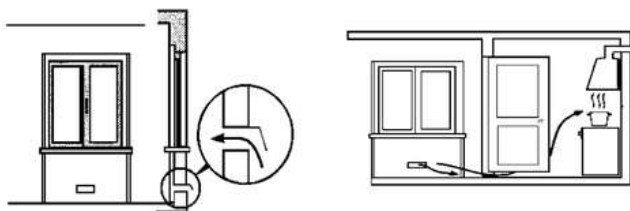
L'apparecchio deve essere installato in luoghi con adeguate condizioni per quanto riguarda dimensioni, ventilazione e scarico dei prodotti della combustione.

Questo apparecchio non è progettato per essere collegato ad un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione

L'apparecchio deve essere installato solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme vigenti

Il luogo di installazione dovrà avere uno scarico permanente dei prodotti della combustione verso l'esterno

Il flusso d'aria deve essere effettuato direttamente tramite aperture permanenti nelle pareti di separazione del compartimento con l'esterno mediante condotti o alimentazioni d'aria.



Il flusso d'aria può anche essere ottenuto tramite percorso indiretto attraverso i siti di installazione adiacenti ai luoghi desiderati che dispongono di ventilazione diretta e non sono locali a rischio di incendio e non sono camere da letto.

Il flusso d'aria tra il locale adiacente e il luogo di installazione dovrà avvenire liberamente attraverso aperture permanenti (ottenibili aumentando lo spazio tra la porta e il pavimento, ad esempio).

L'aria in ingresso deve avere una sezione minima di 100 cm² e non deve essere ostruita involontariamente.

Le pareti dei mobili laterali devono resistere ad una temperatura di 75°C superiore alla temperatura ambiente.

La parete posteriore deve essere di materiale non combustibile.

I materiali combustibili, come le tende, devono trovarsi alla distanza minima di 500 mm.

Il mobile affiancato alla cucina, se più alto del piano di cottura, deve trovarsi ad una distanza minima di 150 mm dal fianco dell'apparecchio - a meno che tale piano non sia costruito con idoneo materiale non combustibile per tutta la lunghezza del piano di cottura.

Qualsiasi superficie orizzontale situata entro 200 mm dal bordo di qualsiasi bruciatore del piano cottura deve trovarsi ad almeno 10 mm sotto la superficie di cottura oppure essere conforme a quanto sopra.

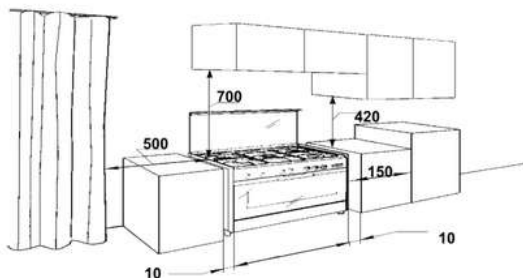
Se la cucina viene installata sotto un elemento sospeso, questo deve essere posizionato ad una distanza minima di 700 mm dal piano di cottura.

I mobili sopra e ai lati dell'apparecchio devono avere una distanza minima di 420 mm dalla superficie di cottura.

L'eventuale cappa sopra la cucina deve essere installata secondo le indicazioni del produttore, ad una distanza minima di 650 mm dal piano di cottura.

Prima di installare la cucina, rimuovere la guaina protettiva in plastica che ricopre alcune parti metalliche.

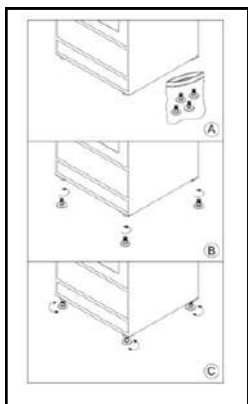
Se l'apparecchio è su un supporto, è necessario utilizzare dispositivi per evitare lo scivolamento dell'apparecchio poiché potrebbero verificarsi danni.



Non introdurre nel vano posto sotto il forno materiali infiammabili (esempio: oli, plastica, carta..)

Se la cucina è posizionata su una fondazione, deve essere prevista la prevenzione del rotolamento.

Installare saldamente la cucina e livellarla – alcuni modelli sono dotati di piedini livellatori piccoli



Otteni gli accessori per le gambe in un sacchetto di polietilene all'interno del forno.

Chiedere a una persona di sollevare un lato dell'unità.

Non invertire mai l'unità.

Avvitare la gamba ai fori angolari sotto l'unità una alla volta.

Chiedi al tuo aiutante di sollevare l'altro lato dell'unità e di avvitare le altre due gambe nello stesso modo di prima in angoli diversi.

Regolare l'altezza della gamba ruotando la parte inferiore in senso orario o antiorario come nella figura C.

L'unità deve essere a livello.

2. Collegamento del gas

La cucina è provvista di un'etichetta posta sul pannello posteriore in prossimità dell'ingresso del gas, riportante il tipo di gas e la pressione per cui l'apparecchio è stato originariamente regolato.

Prima di collegare questo apparecchio, verificare che sia predisposto per il tipo di gas e pressione disponibili nella vostra casa. In caso contrario è necessario convertire l'apparecchio ad altro gas come indicato al paragrafo 2.4.

Questo apparecchio è adatto per il collegamento al gas naturale e propano. Fare riferimento alla pressione del gas indicata sulla targhetta dati e nella tabella n° 1.

Tutti i possibili tipi di gas e pressioni sono indicati sulla targhetta dati e nella tabella n° 1.

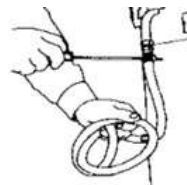
La bombola del gas butano non è in grado di funzionare in luoghi con basse temperature. In questo caso è consigliabile sostituire il gas Butano con Propano (operazione a cura di un installatore qualificato). Non posizionare mai una bombola di gas propano all'interno dell'edificio.

Potete collegare l'apparecchio ad una bombola del gas dotata del rispettivo regolatore, oppure ad un rubinetto della rete del gas. Trattandosi di un'unità mobile, è possibile utilizzare i seguenti tipi di tubi:

- Tubo flessibile in gomma o elastomero, certificato secondo una norma applicabile fissato ad un adeguato raccordo di ingresso del gas e tenuto stretto da una fascetta su entrambe le estremità
- Tubo flessibile in acciaio inox, certificato secondo norma applicabile, con attacchi filettati.
- Tubo flessibile in gomma o elastomero, certificato secondo norma applicabile, con attacchi filettati.

ATTENZIONE:

- Assicurarsi che il tubo non sia piegato o attorcigliato.
- Assicurarsi che il tubo non sia in contatto con il pannello posteriore.
- Il tubo deve essere sostituito prima della data di scadenza.
- Il tubo deve essere controllato per tutta la sua lunghezza.
- I morsetti dovrebbero essere adeguati per una buona tenuta
- La lunghezza massima del tubo flessibile in gomma deve essere di 1500 mm.



Il collegamento alla cucina deve essere effettuato dallo stesso lato del punto di alimentazione, in modo che il tubo non attraversi la parte posteriore dell'apparecchio. Se necessario, modificare l'ingresso del gas o richiedere ai servizi di assistenza tecnica il tubo di adattamento in modo che l'ingresso del gas nell'apparecchio avvenga dal lato corretto.

Dopo aver collegato l'unità verificare eventuali perdite con un prodotto schiumoso. **NON USARE MAI UNA FIAMMA.**

3. Collegamento elettrico

MOLTO IMPORTANTE: L'apparecchio deve essere sempre collegato a terra, secondo le normative vigenti.

Il collegamento elettrico, deve essere eseguito solo da personale qualificato e a conoscenza delle norme di installazione vigenti.

Prima del collegamento verificare se la rete elettrica è predisposta per la potenza richiesta (vedi targa dati, o tabella caratteristiche tecniche).

L'apparecchio deve essere sempre collegato a terra secondo le norme vigenti
Il conduttore di collegamento a terra è verde/giallo



Con i dispositivi plug-in è necessario collegare la spina ad una presa a muro con contatto di terra

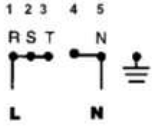
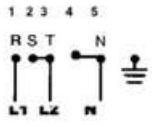
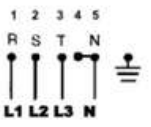
Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che nessun punto possa raggiungere una temperatura di 50 °C superiore alla temperatura ambiente.

Gli apparecchi sono dotati di cavo di alimentazione e sono progettati per funzionare ad una frequenza di 50/60 Hz.

Verificare il tipo di alimentazione elettrica nell'etichetta posta sul retro dell'apparecchio vicino all'ingresso del cavo, nella targhetta dati posta nella porta dello scaldapiatti, nell'etichetta della confezione o nella tabella delle caratteristiche tecniche.

A seconda dei modelli, vedi tabella caratteristiche tecniche, l'alimentazione può essere, 230 V ~, monofase (2+1 conduttori) oppure 400V 2N ~, bifase (3+1 conduttori), oppure trifase corrente 400V 3N ~ (4+1 conduttori).

Per procedere con questa trasformazione vedere gli schemi successivi:

monofase 220 - 240 V 2+1 conduttori	bifase 380 – 415 V 2N 3+1 conduttori	trifase 380 - 415 V 3N 4+1 conduttori
		

e di sostituire il cavo di alimentazione con l'adeguato tipo monofasico HO5VV-F e trifase tipo HO5RR-F.

NOTA: Il produttore non è responsabile per eventuali danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, ad incomprensioni normative o al mancato rispetto delle norme vigenti.

4. Conversione ad altro tipo di Gas

Questa operazione deve essere eseguita sempre da personale qualificato ed autorizzato.

Questo apparecchio è stato progettato per funzionare con propano o gas naturale.

Questo apparecchio è provvisto di un'etichetta posta sul pannello posteriore, in prossimità dell'ingresso del gas, indicante il tipo di gas e la pressione per il quale è stata regolata la cucina.

L'indicazione del gas e della pressione a cui è stata regolata la cucina si trova anche sull'etichetta dati o sull'imballo dell'apparecchio.

Per passare da un tipo di gas ad un altro procedere come segue:

- 1 - Scegli il collegamento Ingresso gas in base al tipo di gas disponibile nella tua casa.
- 2 - Bruciatori piano cottura:
 - 2.1 - Togliere le griglie dal piano cottura, i coprispartifiamma, i diffusori e i bordini dei bruciatori.
 - 2.2 - Svitare e togliere gli iniettori, e sostituirli con quelli corrispondenti al gas disponibile (vedi tabella 1).
 - 2.3 - Sostituire tutti i componenti del bruciatore e le griglie.
- 3 - Forno
- 3.1 - Aprire la porta del forno e togliere tutti gli accessori interni e il fondo forno



3.2 – Rimuovere il bruciatore allentando la vite posta nella parte anteriore e ruotandola verso l'alto



3.3 – Svitare e togliere gli iniettori e sostituirli con quelli corrispondenti al gas disponibile vedi tabella 1

3.4 – Avvitare il bruciatore e posizionare il fondo del forno e gli accessori interni

4 - Griglia

4.1 – Aprire la porta del forno e rimuovere tutti gli accessori interni.

4.2 – Rimuovere il gruppo bruciatore/riflettore allentando la vite di fissaggio del riflettore e rimuovere tutti gli elementi dal supporto iniettore ruotando verso il basso



4.3 – Svitare e togliere gli iniettori e sostituirli con quelli corrispondenti al gas disponibile vedi tabella 1

4.4 – Avvitare il bruciatore/riflettore e posizionare gli accessori interni.

5 - Regolazione dell'aria primaria - solo bruciatore forno e/o grill

5.1 - spostare il regolatore dell'aria in ingresso al bruciatore in prossimità dell'iniettore per aumentare o diminuire il passaggio d'aria.

6 - Regolazione del flusso basso:

6.1 - Accendere il bruciatore e posizionare la manopola nella posizione bassa.

6.2 - In questa posizione togliere la manopola del rubinetto.

6.3 - Con cacciavite agire sulla vite dei rubinetti fino a quando la fiamma sarà opportunamente regolata in posizione bassa e stabile



6.4 - Rimontare la manopola e passare velocemente dalla Posizione Pieno Acceso alla Posizione Basso, più volte, per garantire che la fiamma rimanga stabile.

7 - Dopo aver collegato l'unità, verificare eventuali perdite di gas con una soluzione di acqua e sapone. **NON USARE MAI UNA FIAMMA.**

8 - Posizionare, in prossimità del raccordo ingresso gas, un'etichetta indicante il tipo di gas per il quale l'apparecchio è attualmente predisposto. "Apparecchio predisposto per..."

5. Manutenzione e pulizia dei rubinetti/valvole del gas

Se il rubinetto/valvola del gas è difficile da girare, non forzarlo. Potrebbe aver bisogno di lubrificazione

Questa operazione deve essere eseguita sempre da personale qualificato ed autorizzato

Per accedere ai rubinetti/valvole tirare le teste dei bruciatori e rimuovere il piano di cottura

Per lubrificare i rubinetti/valvole, seguire queste istruzioni

- Con un cacciavite rimuovere il coperchio
- Estrarre il cono dalla sua sede
- Pulire il cono con un panno asciutto e privo di lanugine
- Lubrificare accuratamente il cono, con grasso consigliato (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), e togliere il grasso in eccesso per non ostruire i passaggi del gas
- Introdurre il cono e la molla ed avvitare il coperchio
- Girare più volte il cono per assicurarsi che non sia duro
- Verificare eventuali perdite di gas, con il rubinetto aperto e chiuso. **NON USARE MAI UNA FIAMMA.**

PRIMA DI PARTIRE.

Controllare tutti i collegamenti per eventuali perdite di gas con acqua e sapone. **NON** utilizzare una fiamma libera per rilevare le perdite. Accendere tutti i bruciatori per garantire il corretto funzionamento delle valvole gas, dei bruciatori e dell'accensione. Ruotare i rubinetti del gas in posizione di fiamma bassa e osservare la stabilità della fiamma. Una volta soddisfatti della cucina, istruire l'utente sul corretto metodo di funzionamento. Nel caso in cui dopo aver effettuato tutti i controlli l'apparecchio non funzionasse correttamente, chiamare i CENTRI TECNICI

C. GUIDA PER L'UTENTE

1. Consigli preliminari

Attenzione:

Le parti accessibili della cucina potrebbero riscaldarsi, soprattutto quando il forno o il grill sono in funzione.

Non lasciare che i bambini si avvicinino all'apparecchio.

La cucina deve essere sempre installata da personale qualificato e autorizzato.

L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini piccoli o persone inferme senza supervisione.

I bambini piccoli devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio è di classe 1 (libera installazione) ed è destinato ad un utilizzo non professionale da parte di privati adulti, in ambito domestico.

Questo apparecchio è di tipo X: categoria per il surriscaldamento.

Non permettere ai bambini di giocare vicino alla cucina. Sorvegliare i bambini durante l'utilizzo in modo che non tocchino superfici calde e non si avvicinino all'apparecchio mentre è in uso.

Prima di accendere l'apparecchio verificare che sia correttamente regolato per il tipo di gas e di energia elettrica disponibili.

Quando i bruciatori sono accesi verificare che la Fiamma sia sempre regolare.

Prima di togliere le pentole spegnere i fuochi

L'utente non deve modificare il cavo di alimentazione elettrica dell'apparecchio. Per la sostituzione rivolgersi esclusivamente ad una persona qualificata.

L'utilizzo di un apparecchio a gas richiede un regolare ricambio d'aria. Assicurarsi che l'installazione sia conforme alla sezione Installazione 2.1.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta preriscaldare il forno vuoto alla massima temperatura per circa 30 minuti per eliminare odori e fumi residui dovuti al processo di lavorazione senza cederli al cibo.

Gli apparecchi a gas producono prodotti di combustione caldi e umidi. Assicurati che il luogo sia ben ventilato: mantieni una finestra aperta o installa una cappa da cucina o un ventilatore di scarico con ventilazione verso l'esterno.

In caso di uso intensivo e prolungato potrebbe essere necessario aumentare la ventilazione, ad esempio aprire più finestre o aumentare la velocità della cappa o dell'aspiratore, se installato.

I materiali che circondano questo apparecchio devono resistere ad una temperatura di 90° C.

Prima di installare la cucina, rimuovere la guaina di plastica che ricopre alcune parti metalliche.

Il coperchio in vetro deve essere sempre aperto quando la cucina è in funzione e anche quando i bruciatori sono caldi.

Utilizzare la copertura solo per proteggere il piano cottura e per nessun altro scopo.

Fare attenzione se si cuoce con grasso o olio perché se surriscaldato potrebbe incendiarsi.

Utilizzare esclusivamente pentole e padelle con fondo piatto.

Durante la cottura l'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai alcuna parte del piano o dell'interno del forno senza protezione con guanti resistenti al calore.

AVVERTIMENTO

Non spruzzare aerosol nelle vicinanze di questo apparecchio mentre è in funzione.

Se questo apparecchio è installato su imbarcazioni o roulotte, non deve essere utilizzato come riscaldatore d'ambiente.

Non conservare materiali infiammabili nel cassetto portaoggetti.

2. Come utilizzare i bruciatori del piano cottura

Se si utilizzano correttamente i bruciatori, la conseguenza sarà la massima efficienza, con conseguente risparmio energetico.

La potenza dei bruciatori è riportata nella tabella 1.

Per ottenere questo è necessario scegliere le pentole in base alla dimensione del bruciatore vedere tabella 2.

Se la fiamma è più larga della padella stai sprecando energia.



Attenzione Utilizzare solo contenitori con fondo piatto Utilizzare contenitori che non superino i bordi del piano di lavoro Questo modello avendo una griglia riduttiva rimovibile, può essere utilizzato per consentire l'utilizzo di contenitori più piccoli con la necessaria stabilità

IMPORTANTE:

Nei modelli con triplo bruciatore fare attenzione a questo punto:

Mettere nella posizione corretta il divaricatore di copertura della parte centrale avvitare il divaricatore di copertura, per garantire una buona combustione.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI PIASTRE CALDE

Per accendere i bruciatori procedere come segue:

- Premere il pulsante di accensione.
- Selezionando il bruciatore da utilizzare, premere la manopola corrispondente e ruotarla in senso antiorario fino alla "posizione di pieno", indicata da una fiamma grande.
- Per ridurre la potenza ruotare la manopola sulla "posizione bassa", indicata da una piccola fiammella.

Per spegnere il bruciatore è sufficiente ruotare la manopola in senso orario fino alla "posizione spento", indicata da un cerchio nero nella posizione superiore del pannello

Tutti i modelli sono dotati di sistema di sicurezza nei bruciatori del piano cottura

Se manca l'alimentazione del gas o se la fiamma si spegne accidentalmente, il circuito del gas verrà chiuso automaticamente.

Per riavviare è necessario l'intervento dell'utente.

In questo caso e dopo aver verificato che non si tratti di un problema di alimentazione del gas, attendere almeno un minuto e ripetere l'accensione.

Per accendere questo tipo di bruciatore è necessario mantenere la manopola sotto pressione per 10 secondi.

Trascorso questo tempo rilasciare la manopola del bruciatore che dovrà essere in funzione.

3. L'uso del tavolo in vitro



Se il fondo della padella utilizzata è piano, è possibile utilizzare recipienti in vetro o recipienti in porcellana

I diametri delle pentole devono essere adeguati al diametro dell'area di lavoro.

Non utilizzare recipienti con diametro inferiore all'area di lavoro.

Coprire i recipienti durante la cottura, per risparmiare energia.

Come utilizzare l'area di lavoro:

Il funzionamento dell'area di lavoro si realizza ruotando la maniglia in 3 posizioni, fino alla posizione selezionata (1 – minimo ; 3 – massimo).

Nei modelli con doppio riscaldamento (rif^o D), questo si attiva ruotando la maniglia in senso orario finché facendo un "click" si attiva la doppia zona, posizionare la maniglia nella posizione prescelta (1-3).

Per spegnere l'area è sufficiente ruotare la maniglia per la posizione 0.

Un segnale luminoso posto nel pannello di controllo indica il funzionamento di una zona riscaldante.

Un segnale luminoso posto nella zona frontale del vetro indica il "calore residuo".

4. Come utilizzare il forno a gas e il grill a gas (modelli G)

Se manca l'alimentazione del gas o se la fiamma si spegne accidentalmente, il circuito del gas verrà chiuso automaticamente.

Per riavviare è necessario l'intervento dell'utente.

In questo caso e dopo aver verificato che non si tratti di un problema di alimentazione del gas, attendere almeno un minuto e ripetere l'accensione.

Per accendere questo tipo di bruciatore è necessario mantenere la manopola sotto pressione per 10 secondi.

Trascorso questo tempo rilasciare la manopola del bruciatore che dovrà essere in funzione.

4.1. Forno a gas

Alcuni modelli sono dotati di valvola gas termostatica, che permette di scegliere la temperatura nel forno.

In questi modelli il consumo di gas si riduce automaticamente al raggiungimento della temperatura scelta.

Per accendere il bruciatore del forno procedere come segue:

Premere il pulsante di accensione o avvicinare la fiamma al bruciatore



Spingere la manopola del forno sotto il simbolo o e ruotarla in senso antiorario e scegliere la temperatura desiderata per la cottura.

Per spegnere il bruciatore è sufficiente ruotare la manopola in senso orario fino alla "Posizione Off", indicata da un cerchio nero nella posizione superiore del pannello.

4.1. Griglia a gas

Per accendere il bruciatore grill operare nel modo seguente:

Premere il pulsante di accensione o avvicinare la fiamma al bruciatore



Spingere la manopola grill o e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione grill, mantenendo la manopola sotto pressione per 10 secondi.

Trascorso questo tempo rilasciare la manopola; la griglia deve essere in funzione.

In caso contrario ripetere l'operazione.

Per spegnere il bruciatore è sufficiente ruotare la manopola in senso orario fino alla "Posizione Off", indicata da un cerchio nero nella posizione superiore del pannello.

5. Come utilizzare il Forno a Gas e il Grill Elettrico (Modelli M)

Per ragioni di sicurezza la progettazione dell'apparecchio non consente il funzionamento contemporaneo del forno a gas e del grill elettrico (se presente).

Per utilizzare il forno a gas procedere come 3.3.1

Per utilizzare il grill elettrico, ruotare la maniglia in senso orario fino al punto fino alla scritta grill o al simbolo sul pannello grill

6. Come utilizzare il Forno Multifunzione (Modelli EV)

È possibile selezionare varie opzioni di cottura utilizzando la commutazione di diversi elementi e la temperatura controllata da un termostato.

Luce del forno

In questa posizione è in funzione solo la luce. La luce rimane sulle altre sette posizioni di utilizzo.

Tifoso forzato

L'elemento riscaldante circolare e la ventola entrano in funzione e il calore viene distribuito uniformemente su tutte le posizioni del ripiano. Su diversi ripiani si possono cuocere diverse tipologie di alimenti, naturalmente con i tempi di cottura adeguati. Il forno deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti. La modalità ventilata fornisce risultati ottimali con: torte di grandi quantità di cibi e cuocere più pietanze contemporaneamente.

Per utilizzarlo, selezionare la funzione Ventola forzata insieme alla temperatura.

Griglia ventilata

Utilizzo della resistenza grill e della ventola. Utilizzare per grigliare carne, verdure e pollame. Preriscaldare il forno, posizionare il cibo sulla griglia nella teglia e posizionarlo al centro del forno. Altri alimenti potrebbero essere cotti sotto durante la grigliatura.

Griglia

Elemento grill: da utilizzare per tostare, sciogliere il formaggio o rosolarlo. Non più di 5 minuti di cottura. Per utilizzarlo, selezionare la funzione Grill completo insieme alla temperatura.

Forno statico

Il calore viene fornito dall'elemento superiore e inferiore. Il forno deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti. La cottura statica garantisce ottimi risultati con: dolci, pizze, pane e per cotture lente e delicate di sfornati.

Caratteristiche della cottura statica: calore fornito dall'alto e dal basso, la cottura è possibile solo sul ripiano intermedio e deve essere posizionato centralmente nel forno.

Forno ventilato

Con questa funzione si provoca una circolazione continua dell'aria calda, particolarmente indicata per cotture su più livelli del forno. La temperatura prevista verrà raggiunta in breve tempo. La resistenza inferiore e superiore del forno sono insieme in funzione con il termostato. Il ventilatore è sempre in funzione.

Scongellamento

Lo sbrinamento avviene come a temperatura ambiente, ma con il vantaggio che è molto più rapido. In questa posizione è in funzione solo il ventilatore.

Ventilatore assistito

L'anello esterno dell'elemento superiore, quello inferiore e la ventola entrano in funzione e il calore viene distribuito uniformemente su tutte le posizioni dei ripiani. Adatto per cucinare torte e cotture a strato singolo. Il forno deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti. Per utilizzarlo, selezionare la funzione Ventilazione assistita insieme alla temperatura.

La porta del forno deve essere chiusa per tutte le funzioni di cottura.

Le parti accessibili della cucina possono diventare calde, se il forno o il grill sono in funzione.

Non lasciare che i bambini si avvicinino all'apparecchio.

7. Come utilizzare lo spiedo

In questo modello con girarrosto posizionare gli alimenti al centro dello spiedo.

Posizionare la griglia di supporto nei due lati del forno.

Introdurre l'asta dello spiedo nel foro dell'albero motore ricavato nella parete posteriore e verificare che la parte posteriore sia ben fissata.



Appoggiare il tutto sulla griglia di appoggio utilizzando il collare dell'asta dello spiedo posto vicino alla maniglia. In alcuni modelli inserire lo spiedo nella griglia e spingerlo verso l'interno del forno, verificando il buon inserimento dell'albero nel foro del motore. Predisporre la vaschetta raccogli-gocce sulla guida inferiore. La maniglia serve solo per estrarre facilmente il cibo a cottura ultimata.



Per accendere lo spiedo ruotare la manopola che si trova sotto il simbolo (senza griglia) oppure (con griglia).



8. Utilizzo della luce del forno



Per comodità ed economia potresti guardare la cottura attraverso la finestra di vetro del forno, senza aprire la porta se usi la luce del forno.

Per accendere la luce del forno ruotare la manopola fino al simbolo .

In alcuni modelli con forno elettrico (EV) la spia si accende quando si gira la maniglia del forno e rimane accesa fino allo spegnimento del forno.

9. Utilizzo del contaminuti

Con il contaminuti è possibile selezionare il tempo, da 0 a 120 minuti.

Per utilizzare il contaminuti ruotare la manopola che si trova sotto il simbolo un giro completo in senso orario; dopodiché è necessario tornare indietro in senso antiorario fino a posizionare l'ora desiderata nella posizione superiore della manopola.

Allo scadere del tempo preimpostato suona il campanello.

La campana non interrompe il funzionamento di nessun elemento della cucina.

10. Programmazione elettronica



OT-3000-LED-SD è un timer elettronico che consente al forno di preparare il cibo da servire all'ora desiderata. L'unica cosa da fare è programmare il tempo di cottura e il tempo di pronto. Può anche essere utilizzata come sveglia, indicando semplicemente il tempo trascorso il quale dovrebbe ricordartelo tramite un segnale acustico.

Regolazione dell'ora del giorno

Questa regolazione può essere effettuata solo quando non è in corso alcun programma di cottura. Premere contemporaneamente il pulsante oe. Entro 5 secondi, utilizzare e regolare l'orologio. Pressioni prolungate di questi pulsanti comporteranno rapidi cambiamenti.



1) Premere contemporaneamente il pulsante (4) oppure i pulsanti (2) e (3).

2) Regolare l'ora utilizzando i pulsanti (+) o (-).

Regolazione del cicalino di allarme

Con questa funzione è possibile programmare dopo quanto tempo si dovrà essere avvisati da un segnale acustico.



1) Passare alla modalità allarme acustico

2) Concedere il periodo di tempo da contare

3) Dopo alcuni secondi, lo schermo tornerà alla modalità orologio

Annullamento del suono del cicalino



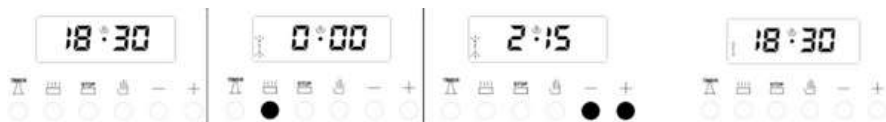
1) Il cicalino suonerà allo scadere del tempo programmato.

2) Premere il pulsante (1) per annullare

Programma di cottura automatico

Se vuoi iniziare subito a cucinare, devi solo dare il tempo di cottura.

Esempio: abbiamo messo il cibo nel forno e vogliamo cuocerlo per 2 ore e 15 minuti



1) L'ora attuale è le 18:30.

2) Passare alla modalità tempo di cottura.

3) Regolare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti (+) o (-).

4) Dopo qualche secondo lo schermo indicherà che la cottura è iniziata e visualizzerà l'ora corrente

Ora hai programmato il tuo forno per cuocere il cibo per 2 ore e 15 minuti.

Non dimenticare di portare le manopole delle funzioni e/o della temperatura del forno nella posizione appropriata.

Nota: è possibile annullare la modalità di cottura automatica in qualsiasi momento premendo contemporaneamente i pulsanti o e .

Nell'esempio sopra la cottura è iniziata subito dopo aver terminato il tempo di cottura. Premendo il pulsante (3) è possibile visualizzare l'ora di pronto, ad es. l'orario in cui il cibo sarà pronto da servire e, se lo desideri, puoi anche cambiarlo. Nell'esempio seguente, l'orario pronto verrà modificato in 21:30.



1) Viene visualizzata l'ora di pronto
 $18:30+2:15 = 20:45$.

2) Impostarlo sull'ora desiderata utilizzando i pulsanti (+) o (-).

3) Dopo pochi secondi, lo schermo passa alla modalità orologio.

Ora abbiamo programmato il nostro forno per preparare il cibo alle 21:30. Poiché il tempo di cottura è stato preprogrammato su 2 ore e 15 minuti, il forno inizierà la cottura alle 19:15, in modo che il cibo sia pronto alle 21:30.

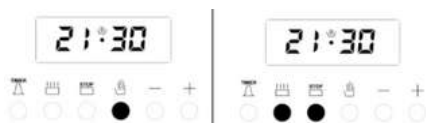
Schermata proprio quando inizia la cottura



Schermata solo al termine della cottura



Una volta completata la cottura automatica, si sentirà un allarme acustico che suonerà, se non interrotto, per 7 minuti.



1) Spegni il forno

2) Reimpostare il timer.

Nota: il forno non sarà operativo finché non si reimposta il timer.

Nell'esempio mostrato, il tempo di cottura è stato programmato per primo, il tempo di pronto è stato calcolato automaticamente ed è stato modificato da noi. È anche possibile programmare prima il tempo di cottura, in questo caso il tempo di cottura verrà calcolato automaticamente e dovrà essere successivamente modificato.

Regolazione del volume del

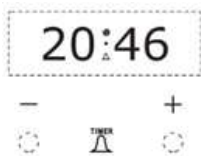
cicalino

È possibile regolare il tono del cicalino del timer nel modo seguente:

- 1) Tenendo premuto il pulsante (-), è possibile ascoltare il tono corrente del cicalino. Rilasciando e premendo nuovamente si passerà al tono successivo (3 toni diversi disponibili)
- 2) Il tono del cicalino verrà impostato sull'ultimo tono regolato.

Nota: come impostazione di fabbrica, il volume del cicalino è impostato sul tono alto. In caso di interruzione prolungata dell'alimentazione, il tono del buzzer impostato sarà questo.

11. Temporizzatore digitale



Regolazione dell'ora del giorno

Premere insieme i pulsanti + e -. Il punto tra le ore e i minuti inizierà a lampeggiare.

Utilizzando i pulsanti + e - è possibile regolare l'ora corrente del giorno. Pressioni prolungate di questi pulsanti consentiranno regolazioni rapide.

Premendo a lungo i pulsanti + e -, fino a quando l'ora e il punto tra le ore e i minuti iniziano a lampeggiare, sarà possibile regolare solo la parte del display relativa alle ore.

Regolazione del contaminuti

Premi il pulsante +. Lo schermo tornerà a visualizzare "0.00" e il simbolo della campana inizierà a lampeggiare. È possibile regolare il contaminuti utilizzando i pulsanti + o -.

Dopo 6 secondi dalla regolazione, il simbolo della campana si stabilizzerà. Il contaminuti inizierà il conto alla rovescia.

Gli incrementi del tempo del timer sono di 10 secondi fino a 99 minuti e 50 secondi, dopodiché il display mostrerà 1 ora e 40 minuti e la regolazione avverrà a passi di 1 minuto.

Nota: per annullare un programma contaminuti, impostare il tempo del contaminuti su 0,00

Annullamento del suono del cicalino

Una volta completato il conto alla rovescia del contaminuti, lo schermo tornerà a visualizzare l'ora corrente del giorno. Il simbolo della campana inizierà a lampeggiare, si sentirà un allarme acustico che suonerà, se non interrotto, per 7 minuti.

Premere qualsiasi pulsante per annullare il suono.

Regolazione del tono del cicalino

È possibile regolare il tono del cicalino del timer nel modo seguente:

1. Premendo il pulsante (-) è possibile ascoltare il tono attualmente impostato
2. Rilasciando (-) e premendo nuovamente si sentirà il successivo tono disponibile (totale 3).
3. L'ultimo suono sentito sarà quello regolato

Nota: l'impostazione di fabbrica è il livello massimo (frequenza più alta); una lunga interruzione dell'alimentazione potrebbe comportare il ricaricamento di questa impostazione.

12. Consigli per l'utilizzo del Forno e del Grill

Le parti accessibili della cucina potrebbero essere calde, se il forno o il grill sono in funzione. Non lasciare che i bambini si avvicinino all'apparecchio.

Non lasciare che i bambini si siedano o giochino con la porta del forno. Non utilizzare l'anta a ribalta come sgabello per accedere sopra i mobili



Attenzione: Non utilizzare mai il cassetto scaldavivande posto a fondo cucina per conservare sostanze infiammabili o acque che non sopportano il calore come: legno, carta, bombolette spray, stracci, ecc...

Preriscaldare il forno fino a raggiungere la temperatura, prima di infornare il cibo.

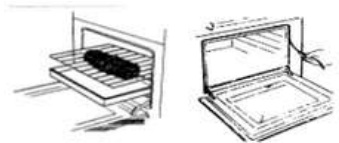
Non utilizzare mai contenitori o teglie dal bordo basso come teglie per arrostiti, in modo da sporcare il meno possibile le pareti del forno, evitando così schizzi di grasso, bruciature di sughi e produzione di fumo.



Se il grasso dovesse cadere nel bruciatore del forno potrebbe infiammarsi.

Utilizzate invece contenitori dai bordi alti, preferibilmente di terracotta, posti sulla griglia a circa metà dell'altezza del forno.

Quando il cibo è direttamente sulla griglia è necessario predisporre la bacinella di raccolta



Non utilizzare mai il forno senza la guarnizione in gomma

Durante il funzionamento del forno e del grill la porta del forno deve rimanere completamente chiusa.

È consigliabile:

Posizionare la teglia al livello medio del forno.

Evitare di aprire la porta durante la cottura poiché gli sbalzi di temperatura rovinerebbero la cottura e aumenterebbero il consumo di energia.

È possibile spegnere il forno qualche minuto prima che le vivande siano completamente arrostiti; la temperatura residua sarà sufficiente per averla appena tostata

D. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA

Avvertenza: la manutenzione deve essere eseguita solo da personale autorizzato.

Prima della manutenzione o della pulizia della cucina, spegnere l'interruttore automatico, chiudere la valvola di intercettazione del gas o la rete del gas e lasciare raffreddare la cucina.

Pulizia generale

Una manutenzione e una pulizia adeguate prolungheranno la vita dell'apparecchio, oltre a garantirne un servizio senza problemi.

Prima di abbassare il vetro di copertura è necessario diminuire la temperatura dei bruciatori e della piastra elettrica.

La cucina deve essere lavata con acqua tiepida, utilizzando una spugna umida e un comune detersivo.

Non utilizzare mai polvere abrasiva, lana d'acciaio o acidi per pulire la cucina.

Le parti in acciaio inox vanno lavate, dopo l'uso, con acqua ed asciugate con un panno morbido. Se le macchie persistono è necessario utilizzare un detersivo non abrasivo oppure aceto tiepido.

Il vetro della porta del forno deve essere lavato con acqua tiepida e un tampone di nylon imbevuto di comune detersivo.

Evita di strofinare il pannello frontale perché questo cancellerebbe i disegni stampigliati su ciascuna manopola.

Le griglie smaltate della manopola possono essere lavate in lavastoviglie.

La cucina non deve essere pulita con apparecchiature a vapore (es. pulitori a vapore).

Dopo un'eventuale rimozione della griglia per la pulizia, si consiglia di verificare la presenza di tali gommini e di rimettere le griglie nella loro posizione corretta, stabile e centrata.

Pulizia dei bruciatori

I bruciatori devono essere puliti con acqua calda e sapone, quindi ben risciacquati e asciugati. Assicurarsi che siano completamente asciutti prima dell'uso.

Pulizia del piano cottura in ceramica

Dopo l'uso, una volta che la cucina si è raffreddata, pulirla accuratamente poiché anche piccole quantità di sporco possono diventare impossibili da rimuovere una volta riscaldata.

Non utilizzare spugnette, spugne o polveri abrasive per pulire, poiché questi prodotti potrebbero graffiare la superficie del vetro.

Piccole quantità di sporco possono essere rimosse utilizzando un panno umido o acqua calda e sapone.

Le macchie di sapone devono essere rimosse con acqua e il vetro deve quindi essere accuratamente asciugato.

Per lo sporco incrostato si consiglia di utilizzare un raschietto per vetro, con lama metallica, facilmente reperibile in commercio.

Pulire solo quando le superfici sono fredde.







Pulizia del forno

Il forno deve essere lavato con acqua tiepida e un tampone di nylon imbevuto di comune detersivo.

Il forno è smaltato "Easy to Clean", non necessita di detersivi abrasivi per la pulizia.

Come rimuovere il vetro interno della porta del forno per pulirlo:

	<ul style="list-style-type: none">• Premere (A), e rimuovere i piani superiori (B)
	<ul style="list-style-type: none">• Sganciare il vetro interno (C), dai piani interni (D)• Rimuovere il vetro interno <p>Pulire il vetro con acqua tiepida e un tampone di nylon imbevuto di comune detergente</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Posizionare il vetro nei supporti• far scorrere la guida fino ad agganciare la scanalatura (D) dei piani interni
	<ul style="list-style-type: none">• Introdurre i piani superiori (B)

Sostituzione della lampadina del forno

Una volta scollegato elettricamente l'apparecchio, svitare il tappo di protezione in vetro e la lampadina, sostituendola con altra adatta alle alte temperature (300°C) avente le seguenti caratteristiche:

Voltaggio: 220 – 240 V

Potenza: 15 / 25 W

Attacco: E14



Rimontare la tazza di vetro e ricollegare l'apparecchio.

Filtro di Protezione della Ventola del Forno

Durante la cottura, per ridurre al minimo l'accumulo di grasso/detriti nella ventola, installare il coperchio del filtro.

A cottura ultimata togliere il filtro e lavarlo.

Per installare il filtro, montare il filtro appoggiandolo alla parete posteriore allo stesso livello del ventilatore, quindi spingere la "codolo" verso il basso. Invertire questa operazione per rimuovere il filtro.



La pulizia del ventilatore deve essere effettuata da un servizio tecnico

RIMUOVERE LA TEGLIA DEL FORNO

Per facilitare la pulizia è possibile rimuovere le griglie laterali cromate.

A tale scopo seguire le istruzioni 1.per 3. per la griglia del forno smontata.

Per arretrare seguendo le istruzioni di un 3.for 1.

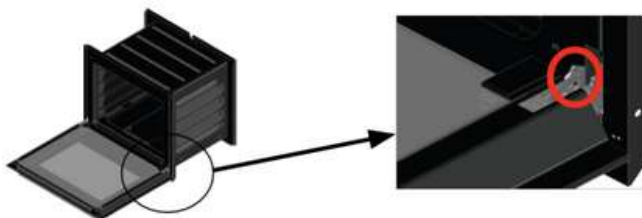
	<p>1. Sollevare verticalmente la griglia e rimuovere il perno nella scanalatura sul lato anteriore del forno</p>
	<p>2. Spostare la griglia nella direzione indicata in modo che si sposti nella fessura lungo la costa del forno</p>
	<p>3. Spostare la griglia nella direzione indicata in modo che si sposti nella fessura lungo la costa del forno. Sollevare verticalmente e rimuovere il perno nella scanalatura sul lato posteriore del forno</p>

Le guide in acciaio inox che sostengono le pentole smaltate possono essere rimosse e posizionate su tre livelli delle griglie laterali.

RIMOZIONE PORTA FORNO PER PULIZIA

Per una pulizia completa si consiglia di smontare la porta operando nel seguente modo:

- Apri bene la porta
- Ruotare le staffe delle cerniere inferiori verso l'alto fino ad agganciare le cerniere superiori
- Socchiudi la porta, quindi sollevala leggermente per rimuovere i cardini inferiori dalle fessure
- Togliere la porta e le due cerniere superiori dalle loro sedi
- Pulire la porta e rimontare invertendo i passaggi sopra indicati.



E. CONTROLLO DEL PRODOTTO

Il produttore certifica che questo apparecchio è stato sottoposto alle seguenti verifiche:

- Funzionamento dell'unità elettrica
- Rigidità dielettrica
- Continuità di terra
- Funzionamento con un tipo di gas
- Controllo delle perdite
- Funzionamento delle valvole di sicurezza
- Controllo estetico




Indirizzo del produttore: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugallo





www.meireles.pt

TABELLA 1 - BRUCIATORI							
			GAS BUTANO	GAS PROPANO	GAS NATURALE		
Pressione operativa nominale, mbar			28 - 30	37	20		
Pressione massima di esercizio, mbar			35	45	25		
Pressione operativa minima, mbar			20	25	17		
Potenza, W (P.C.S.)			Caudale	Iniettore	Caudale	Iniettore	Caudale
Bruciatori	Normale	Minimo	g/h	mm	g/h	mm	L/h
Assistente	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semivelece	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Veloce	3 000	1000	218	0,85	215	1,15	286
Triplicare	3 500	1500	240	0,93	236	1,26	314
Forno 51 L	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Griglia 51 L	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Forno 114 L - 116 L	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Griglia 114 L	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

BOX 2 - TABELLA CONTENITORI (Utilizzare pentole con fondo piatto)		
diametri consigliati, cm		
Bruciatore	Minimo	Massimo
Ausiliario Ø 42	10	16
Semivelece Ø 62	15	22
Veloce Ø 92	22	28
Triplo Ø130	24	30

CARATTERISTICHE TECNICHE

BRUCIATORI	Potenza, W			E910	G910	M910
	GAS	ELETTRICO	EE%			
Ausiliario	1 000	---	67	1	1	1
Semirapido	1 750	---	66	2	2	2
Rapido	3 000	---	64	1	1	1
Wok	4 000	---	61	1	1	1
Forno	4 000	3 800	---	E	G	G
Griglia	2 800	2 800	---	E	G	---
		2 000	---	---	---	E
Resistenza circolare	---	3 000	---	E	---	---
Volume del forno (L)				121	116	126
Potenza massima del gas (W) (PCS)				11 050	15 050	15 050
Forno IEE %				106,8 - A	106,7-A	105,6-A
Tabella EE (%)				65	65	65
Consumo massimo gas butano - G 30 (g/h)				785	1 091	1 091
Consumo massimo di gas propano - G 31(g/h)				773	1 072	1 072
Consumo massimo gas naturale G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				1 029	1 429	1 429
Potenza elettrica massima, (W)				3 898	52	2 050
Alimentazione elettrica (A)				220-240 V-	220-240 V-	220-240 V-
Intensità massima (A)				16,9	0,1	8,9
Cavo elettrico (HO5 RR - F)				3G2.5	3G0,75	3G1.5
Dimensioni Cucina: AxLxA (mm)				900X615X940		
Dimensioni Confezione: AxLxA (mm)				960X690X1005		
Peso: netto/lordo (kg)				82/87,5	75/80	75/80

Bruciatore	Potenza, W			E610	E611	M610	E612
	GAS	EE %E _{cw} , Wh	ELETTO				
Ausiliario	1 000	67	---	1	---	1	---
Semirapido	1 750	66		2	---	2	---
Wok	4 000	61	---	1	---	1	---
piastra145m m	---	194	1200	---	2	---	---
piastra180m m	---	193	1800	---	1	---	---
piastra 120/210	---	185	700/2100	---	1	---	---
Booster 140 mm	---	194	1200/1600	---	---	---	2
Booster210m m	---	166	1500/2100	---	---	---	2
Forno	2 750	--	1100/1 500	E	E	G	E
Griglia	1800	--	1500	E	E	E	E
resistenza circolare	---	--	2 300	E	E	---	E
Volume del forno, (L)				55	55	51	55
Potenza massima del gas, (W) (PCS)				8 500	---	10 800	---
Forno IEE %				94,8 A	94,8 A	99,8 A	94,8 A
Tabella EE (%) / (Wh)				65	191,6	65	176,5
Consumo massimo gas butano - G 30 (g/h)				582	---	782	---
Consumo massimo di gas propano - G 31(g/h)				572	---	769	---
Consumo massimo gas naturale G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				762	---	1024	---
Potenza elettrica massima, (W)				2 625	8 925	1 615	8 925
Alimentazione elettrica (A)				220-240 V~	380-415 V~	220-240 V~	380-415 V~
Intensità massima (A)				11,4	22	7,0	22
Cavo elettrico (HO5 RR - F)				3G1.5	5G1,5	3G1.5	5G1,5
Dimensioni Cucina: AxLxA (mm)				600X600X945			

Dimensioni Confezione: AxLxA (mm)	690X680X1000
Peso: Netto/Lordo (kg)	55/57,5

IEE, EE secondo EU 66/2014



www.wiggo.eu

Visita il nostro sito web!

WIGGO



Instrukcja kuchenki indukcyjnej wolnostojącej

- Przepisy bezpieczeństwa
- Instalacja
- Instrukcja obsługi

Modele

WIO-E621A

WIO-E921A

Instrukcja obsługi

wiggo.eu

5 LAT
GWARANCJA



OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



Uwaga! Najpierw przeczytaj instrukcję obsługi!

Szanowny Kliencie,

Właśnie zakupiłeś jeden z produktów z naszej szerokiej oferty. Dziękujemy za dokonany wybór, zaufanie i szacunek dla naszej marki.

Mamy pewność, że z upływem czasu uznasz swój wybór za uzasadniony.

Surowe wymagania dotyczące materiałów, produkcji i kontroli przekładają się na tworzenie produktów najwyższej jakości, spełniających w pełni Twoje oczekiwania.

UWAGA:

Instalacja, regulacja lub konserwacja, zarówno gazowa, jak i elektryczna, powinna być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel, zaznajomiony z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą broszurą, zawierającą ogólne instrukcje dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji kuchenki, przed jej instalacją i użytkowaniem.

Niezwykle przydatna będzie szczegółowa znajomość sposobu obsługi i konserwacji tego urządzenia, abyś mógł cieszyć się jego zaletami i zapewnić najlepsze wyniki.

Zachowaj tę instrukcję razem z urządzeniem na wypadek przekazania jej innej osobie.

Objaśnienie symboli:

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole.



Ważne informacje lub przydatne instrukcje dotyczące korzystania z tego urządzenia



Ostrzeżenie przed oparzeniami



Ostrzeżenie o sytuacjach zagrażających życiu lub zdrowiu



Ryzyko porażenia prądem



Ostrzeżenie przed pożarem

Spis treści

A. WSTĘP

1. Ogólne ostrzeżenia

B. INSTALACJA

1. Instalacja kuchenki
2. Podłączenie gazu
3. Połączenie elektryczne
4. Przeróbka na inny rodzaj gazu
5. Konserwacja i czyszczenie kranów/zaworów gazowych

C. INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Wstępne porady
2. Jak korzystać z palników kuchenki
3. Zastosowanie stołu Vitro
4. Jak korzystać z piekarnika gazowego i grilla gazowego
5. Jak korzystać z piekarnika gazowego i grilla elektrycznego
6. Jak korzystać z piekarnika wielofunkcyjnego
7. Jak korzystać z różną obrotowego
8. Korzystanie z oświetlenia piekarnika
9. Użycie licznika minut
10. Programator elektroniczny
11. Zegar cyfrowy
12. Zalecenia dotyczące korzystania z piekarnika i grilla

D. INSTRUKCJA KONSERWACJI I CZYSZCZENIA

E. KONTROLA PRODUKTU

F. TABELA

G. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

A. WSTĘP

1. Ogólne ostrzeżenia

Przeczytaj uważnie poniższe informacje, aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem.

Bardzo ważne jest, aby niniejszą instrukcję obsługi zachować wraz z urządzeniem, by móc z niej skorzystać w przyszłości. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy zawsze pamiętać o pozostawieniu książki wraz z urządzeniem, aby nowy właściciel mógł zapoznać się z funkcjami urządzenia i odpowiednimi ostrzeżeniami. Ostrzeżenia te podano w trosce o bezpieczeństwo. MUSISZ je dokładnie przeczytać przed instalacją lub użytkowaniem urządzenia.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Małe dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE** - Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się urządzenia, na przykład przez wejście dziecka na otwarte drzwiczki piekarnika, należy zamontować elementy stabilizujące. Proszę zapoznać się z instrukcją montażu.
- **OSTRZEŻENIE** – Dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, należy trzymać dzieci z daleka od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE** – Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Do czyszczenia szyb drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować stłuczeniem szyby.
- **OSTRZEŻENIE** – Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Zwróć uwagę na szczegóły wskazujące prawidłowy montaż półek.

Instrukcje zawierają informację, że środki odłączające muszą być wbudowane w okablowanie stałe, zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.

- Nie rozpylaj aerozoli w pobliżu urządzenia podczas jego pracy.
- Nie przechowuj ani nie używaj łatwopalnych cieczy lub przedmiotów, np. aerozoli, w pobliżu tego urządzenia
- Dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, należy trzymać dzieci z daleka.
- Nie modyfikuj tego urządzenia.

- Zawsze wyłączaj grill natychmiast po użyciu, ponieważ pozostawiony na nim tłuszcz może się zapalić
- Nie przykrywaj wkładu folią, gdyż pozostawiony tam tłuszcz może się zapalić.
- Zawsze utrzymuj naczynie grillowe w czystości, ponieważ pozostały w nim tłuszcz może się zapalić
- Nie pozostawiaj włączonego grilla bez nadzoru.
- Aby uniknąć pożaru, należy zawsze wkładać blachy do grillowania i osprzęt do urządzenia zgodnie z instrukcją.
- Przed wyjęciem klosza piekarnika w celu wymiany klosza należy wyłączyć urządzenie.
- Aby uniknąć wypadku, należy zawsze wkładać półki i osprzęt piekarnika do urządzenia zgodnie z instrukcją.
- Nie używaj drzwi jako półki.
- Nie naciskaj na otwarte drzwiczki piekarnika.
- Nie pozwalaj, aby duże naczynia kuchenne zwiisały z płyty kuchennej na sąsiedni blat. Spowoduje to przypalenie powierzchni blatu.
- Urządzenie to musi zainstalować osoba upoważniona.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały opakowaniowe.
- Aby uniknąć potencjalnego zagrożenia, należy przestrzegać instrukcji montażu.
- Upewnij się, że wszystkie określone otwory wentylacyjne, otwory i przestrzenie powietrzne nie są zablokowane.
- Serwisowanie powinien przeprowadzać wyłącznie autoryzowany personel.
- Przed czyszczeniem lub wymianą części należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Zawsze czyść urządzenie natychmiast po użyciu.
- Aby zapewnić bezpieczną pracę, zaleca się przeprowadzanie przeglądu produktu co pięć lat przez autoryzowanego serwisanta.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

Ostrzeżenie: Jeśli to urządzenie jest zainstalowane na łodziach morskich lub w przyczepach kempingowych, nie należy go używać jako grzejnika.

Ostrzeżenie: Nigdy nie używaj szuflady do podgrzewania żywności znajdującej się na dole kuchenki do przechowywania substancji łatwopalnych lub substancji, które nie wytrzymują ciepła, takich jak drewno, papier, ściereczki z puszek ze sprayem itp.

To urządzenie nie nadaje się do użytku na jednostkach morskich, przyczepach kempingowych ani w domach mobilnych, chyba że każdy palnik jest wyposażony w zabezpieczenie płomienia.

B. INSTALACJA

1. Instalacja kuchenki

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub obrażenia osób lub zwierząt wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania sprzętu.

To urządzenie należy do klasy 1: izolowane urządzenie kuchenne, instalacja wolnostojąca i jest przeznaczone do użytku nieprofesjonalnego przez osoby prywatne oraz dorosłe.

Warunki dotyczące gazu i energii elektrycznej podane są na etykietach znajdujących się w pobliżu gniazd gazu/elektryczności.

Instalacja kuchenki powinna być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel.

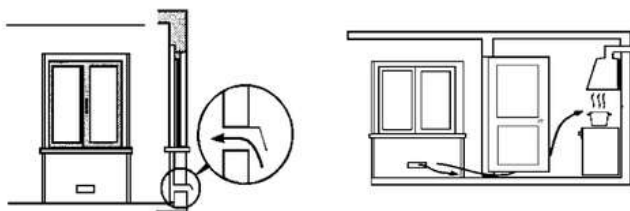
Urządzenie należy instalować w miejscach o odpowiednich warunkach pod względem wymiarów, wentylacji i odprowadzania produktów spalania.

To urządzenie nie jest przeznaczone do podłączenia do urządzenia odprowadzającego produkty palne.

Urządzenie należy instalować wyłącznie w pomieszczeniach stale wentylowanych zgodnie z obowiązującymi przepisami

Miejsce instalacji powinno posiadać stałe odprowadzanie produktów spalania na zewnątrz.

Przepływ powietrza musi odbywać się bezpośrednio poprzez stałe otwory w ściankach oddzielających pomieszczenie od strony zewnętrznej poprzez przewody lub dopływ powietrza.



Przepływ powietrza można również uzyskać drogą pośrednią, poprzez miejsca instalacji sąsiadujące z pożądanymi lokalizacjami, które posiadają bezpośrednią wentylację i nie stanowią lokalnego zagrożenia pożarowego ani nie są sypialniami.

Przepływ powietrza pomiędzy sąsiednim miejscem a miejscem montażu powinien odbywać się swobodnie poprzez stałe otwory (możliwe do uzyskania np. poprzez zwiększenie odległości pomiędzy drzwiami a podłogą).

Powietrze wlotowe musi mieć przekrój co najmniej 100 cm² i nie może być przypadkowo zablokowane.

Ściany mebli bocznych muszą być odporne na temperaturę o 75°C wyższą od temperatury otoczenia.

Tylna ściana musi być wykonana z materiału niepalnego.

Materiały palne, takie jak zasłony, muszą znajdować się w minimalnej odległości 500 mm.

Meble znajdujące się po bokach kuchenki, jeśli są wyższe niż plan gotowania, muszą znajdować się w minimalnej odległości 150 mm od boku urządzenia - chyba że powierzchnia ta jest wykonana z odpowiedniego niepalnego materiału na całej długości powierzchni do gotowania.

Każda pozioma powierzchnia znajdująca się w odległości 200 mm od krawędzi dowolnego palnika płyty musi znajdować się co najmniej 10 mm poniżej powierzchni gotowania, w przeciwnym razie musi spełniać powyższe.

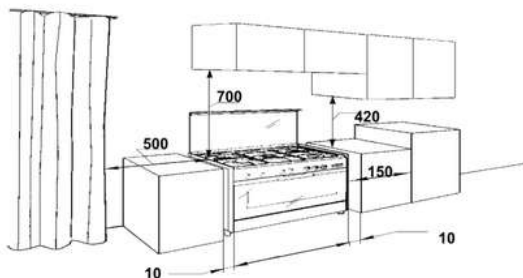
Jeżeli kuchenka jest zainstalowana pod elementem podwieszanym, należy go umieścić w odległości minimum 700 mm od planu gotowania.

Meble znajdujące się nad i po bokach urządzenia muszą znajdować się w odległości co najmniej 420 mm od powierzchni do gotowania.

Każdy okap nad kuchenką musi być zainstalowany zgodnie z instrukcją producenta, w minimalnej odległości 650 mm od powierzchni do gotowania.

Przed instalacją kuchenki należy zdjąć plastikową osłonę zabezpieczającą niektóre metalowe części.

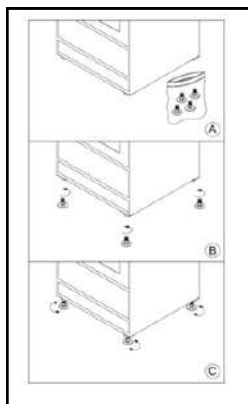
Jeśli urządzenie stoi na podporze, należy zastosować zabezpieczenia zapobiegające przesuwaniu się urządzenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie.



Nie wkładać do komory znajdującej się pod piekarnikiem materiałów łatwopalnych (przykładowo: olejów, tworzyw sztucznych, papieru).

Jeśli kuchenka jest ustawiona na fundamencie, należy zapewnić zabezpieczenie przed stoczeniem się.

Zamontuj kuchenkę mocno i wypoziomuj – niektóre modele posiadają małe nóżki wypoziomujące.



Przygotuj akcesoria do nóg w torebce foliowej znajdującej się w piekarniku.
Poproś jedną osobę o podniesienie jednej strony urządzenia.
Nigdy nie odwracaj urządzenia.

Przykręć nogę pojedynczo do otworów narożnych pod urządzeniem.
Poproś pomocnika, aby podniósł drugą stronę urządzenia i przykręcił pozostałe dwie nogi w ten sam sposób, w różnych rogach.
Wyreguluj wysokość nogi, obracając dolną część w prawo lub w lewo, jak pokazano na rysunku C.

Urządzenie musi być wypoziomowane.

2. Podłączenie gazu

Kuchenka wyposażona jest w etykietę umieszczoną na tylnym panelu w pobliżu wlotu gazu, podającą rodzaj gazu i ciśnienie, na jakie urządzenie zostało oryginalnie dostosowane.

Przed podłączeniem tego urządzenia sprawdź, czy jest przygotowane na rodzaj gazu i ciśnienie dostępne w Twoim domu. Jeżeli nie, należy przestawić urządzenie na inny gaz, jak wskazano w punkcie 2.4.

To urządzenie nadaje się do podłączenia do gazu ziemnego i propanu. Patrz ciśnienie gazu podane na tabliczce znamionowej i w tabeli nr 1.

Wszystkie możliwe rodzaje gazu i ciśnienia są podane na tabliczce znamionowej oraz w tabeli nr 1.

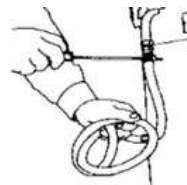
Butla z butanem nie jest w stanie funkcjonować w miejscach o niskich temperaturach. W takim przypadku zaleca się zastąpienie butanu propanem (operację musi wykonać jeden wykwalifikowany instalator). Nigdy nie umieszczaj butli z propanem wewnątrz budynku.

Urządzenie można podłączyć do butli gazowej wyposażonej w odpowiedni reduktor lub do kranu sieci gazowej. Ponieważ jest to jednostka ruchoma, można zastosować następujące typy rur:

- Elastyczna rura gumowa lub elastomerowa, certyfikowana zgodnie z obowiązującą normą, przymocowana do odpowiedniego przyłącza gazu wlotowego i mocno zamocowana za pomocą zacisków na obu końcach
- Elastyczna rura ze stali nierdzewnej, certyfikowana zgodnie z obowiązującą normą, z przyłączami gwintowanymi.
- Elastyczna rurka gumowa lub elastomerowa, certyfikowana zgodnie z obowiązującą normą, z przyłączami gwintowanymi.

UWAGA:

- Upewnij się, że rurka nie jest wygięta ani skręcona.
- Upewnij się, że rurka nie styka się z panelem tylnym.
- Rurkę należy wymienić przed upływem terminu ważności.
- Rurę należy sprawdzić, czy kabel jest na całej długości.
- Zaciski powinny wystarczyć, aby zapewnić dobre napięcie
- Maksymalna długość elastycznej rury gumowej musi wynosić 1500 mm.



Podłączenie do kuchenki należy wykonać po tej samej stronie miejsca zasilania, tak aby rurka nie przechodziła przez tylną część urządzenia. W razie potrzeby zmień dopływ gazu lub zwróć się do służb technicznych o rurkę adaptacyjną, aby wejście gazu do urządzenia odbywało się z właściwej strony.

Po podłączeniu urządzenia ewentualne nieszczelności sprawdzić spienionym środkiem. NIGDY NIE UŻYWAJ PŁOMIENIA.

3. Podłączenie elektryczne

BARDZO WAŻNE: Urządzenie musi być zawsze podłączone do uziemienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podłączenie elektryczne powinno być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, zaznajomiony z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi.

Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy sieć elektryczna jest przygotowana na wymaganą moc (patrz tabliczka znamionowa lub tabela parametrów technicznych).

Urządzenie należy zawsze uziemić zgodnie z obowiązującymi przepisami

Przewód uziemiający jest zielono-żółty



Urządzenia z wtyczką muszą podłączyć wtyczkę do gniazdka ściennego z uziemieniem

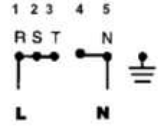
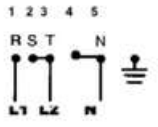
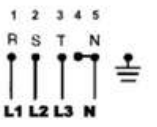
Kabel zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury o 50°C wyższej od temperatury otoczenia.

Urządzenia są wyposażone w przewód zasilający i są przeznaczone do pracy przy częstotliwości 50/60 Hz.

Rodzaj zasilania elektrycznego sprawdzić na etykiecie umieszczonej z tyłu urządzenia w pobliżu wejścia kabla, na tabliczce znamionowej umieszczonej na drzwiczkach podgrzewacza, na etykiecie opakowania lub w tabeli charakterystyk technicznych.

W zależności od modelu, patrz tabela parametrów technicznych, zasilanie może być zasilane napięciem 230 V ~, prądem jednofazowym (2+1 przewody) lub 400 V 2N ~, prądem dwufazowym (3+1 przewody) lub trójfazowym prąd 400V 3N ~ (4+1 przewody).

Aby kontynuować tę transformację, zobacz kolejne schematy:

jednofazowe 220 - 240 V 2 + 1 przewody	dwufazowy 380 - 415 V 2N 3 + 1 przewody	trójfazowy 380 - 415 V 3N 4 + 1 przewody
		

oraz zastąpienie kabla zasilającego odpowiednim, jednofazowym typu HO5VV-F i trójfazowym typu HO5RR-F.

UWAGA: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody bezpośrednie lub pośrednie powstałe na skutek nieprawidłowej instalacji, niezrozumienia przepisów lub nieprzestrzegania obowiązujących norm.

4. Konwersja na inny rodzaj gazu

Czynność tę musi zawsze wykonywać wykwalifikowany i upoważniony personel. To urządzenie zostało zaprojektowane do pracy z propanem lub gazem ziemnym.

Urządzenie to jest wyposażone w etykietę umieszczoną na tylnym panelu, w pobliżu wlotu gazu, wskazującą rodzaj gazu i ciśnienie, na jakie kuchenka została przystosowana.

Informacje o gazie i ciśnieniu, na które kuchenka została dostosowana, można znaleźć także na etykiecie danych lub na opakowaniu urządzenia.

Aby przejść z jednego rodzaju gazu na inny, należy postępować w następujący sposób:

- 1 - Wybierz przyłączy gazu wlotowego w zależności od rodzaju gazu dostępnego w Twoim domu.
- 2 - Górne palniki do gotowania:
 - 2.1 - Zdejmij wsporniki patelni z płyty kuchennej, osłony palników i rozpórki palników.
 - 2.2 - Odkręć i wyjmij wtryskiwacze, a następnie wymień je na odpowiadające dostępnemu gazowi (patrz tabela 1).
 - 2.3 - Wymień wszystkie elementy palnika i ruszty patelni.
- 3 - Piekarnik:
 - 3.1 - Otwórz drzwiczki piekarnika i wyjmij wszystkie akcesoria wewnętrzne oraz dno piekarnika



3.2 – Wymontuj palnik odkręcając śrubę znajdującą się z przodu i przekręcając ją do góry



3.3 – Odkręć i wyjmij wtryskiwacze i wymień je na te odpowiadające dostępnemu gazowi (patrz tabela 1)

3.4 – Przykręć palnik i załóż dno piekarnika oraz wyposażenie wewnętrzne

4 - Grill

4.1 – Otwórz drzwiczki piekarnika i wyjmij wszystkie akcesoria wewnętrzne.

4.2 – Wymontuj zespół palnika/reflektora odkręcając śrubę mocującą reflektor i zdemontuj wszystkie elementy ze wspornika wtryskiwacza obracając je w dół



4.3 – Odkręć i wyjmij wtryskiwacze, a następnie wymień je na te odpowiadające dostępnemu gazowi (patrz tabela 1).

4.4 – Przykręć palnik/reflektor i załóż akcesoria wewnętrzne.

5 - Regulacja powietrza pierwotnego - tylko palnik piekarnika i/lub grill:

5.1 - Przesuń regulator powietrza wejściowego do palnika w pobliżu wtryskiwacza, aby zwiększyć lub zmniejszyć przepływ powietrza.

6 - Regulacja niskiego przepływu:

6.1 - Zapal palnik i ustaw pokrętło w pozycji niskiej.

6.2 - W tej pozycji zdejmij pokrętło kranu.

6.3 - Za pomocą śrubokręta nakręcaj gwintownik, aż płomień zostanie wygodnie ustawiony w niskim położeniu i stabilny



6.4 - Zamontuj ponownie pokrętło i szybko przejdź kilka razy z pozycji pełnego włączenia do pozycji niskiej, aby upewnić się, że płomień pozostaje stabilny.

7 - Po podłączeniu urządzenia sprawdź wycieki gazu za pomocą roztworu mydła i wody. NIGDY NIE UŻYWAJ PŁOMIENIA.

8 - Umieść w pobliżu przyłącza gazu wlotowego etykietę wskazującą rodzaj gazu, na jaki urządzenie jest obecnie przygotowane. „Urządzenie przygotowane na...”

5. Konserwacja i czyszczenie kranów/zaworów gazowych

Jeśli trudno jest obrócić kurek/zawór gazu, nie używaj siły. Może wymagać nasmarowania.

Czynność tę musi zawsze wykonywać wykwalifikowany i upoważniony personel.

Aby uzyskać dostęp do kranów/zaworów, należy pociągnąć głowice palników i zdjąć płytę kuchenną.

Aby nasmarować krany/zawory, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- Za pomocą napędu śrubowego zdejmij pokrywę
- Wyciągnij stożek z obudowy
- Wyczyść stożek suchą, niestrzępiącą się szmatką
- Ostrożnie nasmaruj stożek zalecanym smarem (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP) i usuń nadmiar smaru, aby nie blokować kanałów gazowych
- Włóż stożek i sprężynę i przykręć pokrywę
- Obróć stożek kilka razy, aby upewnić się, że nie jest twardy
- Sprawdź, czy nie ma wycieków gazu przy otwartym i zamkniętym kranie. NIGDY NIE UŻYWAJ PŁOMIENIA PRZED SPRAWDZENIEM.

Sprawdź wszystkie połączenia pod kątem wycieków gazu za pomocą mydła i wody. NIE używaj otwartego płomienia do wykrywania wycieków. Zapal wszystkie palniki, aby zapewnić prawidłowe działanie zaworów gazowych, palników i zapłonu. Przekręć kurki gazu na pozycję niskiego płomienia i obserwuj stabilność płomienia. Jeśli kuchenka jest zadowolająca, przeczytaj o prawidłowym sposobie obsługi. Jeżeli po przeprowadzeniu wszystkich kontroli urządzenie nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z SERWISEM TECHNICZNYM.

C. INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Wstępne porady

Uwaga:

Dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać, zwłaszcza gdy działa piekarnik lub grill.

Nie pozwalaj dzieciom zbliżyć się do urządzenia.

Kuchenkę powinien zawsze instalować wykwalifikowany i upoważniony personel.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru.

Małe dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

To urządzenie należy do klasy 1 (bezpłatna instalacja) i jest przeznaczone do użytku nieprofesjonalnego przez osoby dorosłe, osoby prywatne, w domu.

To urządzenie należy do typu X: kategoria przegrzania.

Nie pozwalaj dzieciom bawić się w pobliżu kuchenki. Należy nadzorować dzieci podczas korzystania z urządzenia, aby nie dotykały gorących powierzchni i nie znajdowały się w pobliżu urządzenia podczas jego używania.

Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jest ono prawidłowo wyregulowane w zależności od dostępnego rodzaju gazu i energii elektrycznej.

Gdy palniki są jasne, sprawdź, czy płomień jest zawsze regularny.

Przed zdjęciem garnków należy wyłączyć palniki.

Użytkownikowi nie wolno zmieniać kabla zasilającego urządzenie. W sprawie wymiany skontaktuj się wyłącznie z wykwalifikowaną osobą.

Korzystanie z urządzenia gazowego wymaga regularnej wymiany powietrza. Upewnij się, że instalacja jest zgodna z sekcją Instalacja 2.1.

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy rozgrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury na około 30 minut, aby usunąć pozostałości zapachów i dymu powstałe w procesie produkcyjnym, nie przedostając się do żywności.

Urządzenia gazowe wytwarzają ciepłe i wilgotne produkty spalania. Upewnij się, że miejsce jest dobrze wentylowane: Pozostaw okno otwarte lub zainstaluj okap lub wentylator wyciągowy z wyjściem na zewnątrz.

W przypadku intensywnego i długotrwałego użytkowania może zaistnieć konieczność zwiększenia wentylacji, np. otwarcia większej liczby okien lub zwiększenia prędkości okapu lub wentylatora wyciągowego, jeśli taki jest zamontowany.

Materiały otaczające to urządzenie muszą wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed instalacją kuchenki należy zdjąć plastikową osłonę zakrywającą niektóre metalowe części.

Szklaną pokrywę należy zawsze otwierać, gdy kuchenka pracuje, a także gdy palniki są gorące.

Pokrywy należy używać wyłącznie w celu ochrony płyty kuchennej i w żadnym innym celu.

Zachowaj ostrożność podczas gotowania na tłuszczu lub oleju, ponieważ w przypadku przegrzania może się zapalić.

Używaj wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.

Podczas gotowania urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykaj żadnych części na górze lub wewnątrz kuchenki bez zabezpieczenia rękawicami żaroodpornymi.

OSTRZEŻENIE

Nie rozpylać aerozoli w pobliżu urządzenia podczas jego pracy.

Jeżeli to urządzenie jest zainstalowane na jednostkach morskich lub w przyczepach kempingowych, nie należy go używać jako grzejnika.

Nie przechowuj materiałów łatwopalnych w szufladzie.

2. Jak korzystać z palników płyty kuchennej

Jeśli będziesz używać palników prawidłowo, konsekwencją będzie maksymalna wydajność, a co za tym idzie oszczędność energii.

Moc palników podana jest w tabeli 1.

Aby to uzyskać należy dobrać patelnie do wielkości palnika patrz tabela 2.

Jeśli płomień jest szerszy niż patelnia, marnujesz energię.



Uwaga Używaj wyłącznie pojemników z płaskim dnem! Używaj pojemników, które nie przekraczają krawędzi stołu roboczego. Modele te posiadają wyjmowaną kratkę redukcyjną, dzięki czemu można używać mniejszych pojemników o ograniczonej stabilności.




WAŻNE:


W modelach z potrójnym palnikiem należy zwrócić uwagę na ten punkt:

Umieścić w prawidłowej pozycji osłonę rozprórki środkowej śruby w dół osłony rozprórki, aby zagwarantować dobre spalanie.

ZAPŁON PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

Aby zapalić palniki, wykonaj następujące czynności:

- Naciśnij przycisk zapłonu. 
- Wybierając palnik, którego chcesz użyć, wciśnij odpowiednie pokrętło i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do „pozycji pełnej”, wskazywanej przez duży płomień. 
- Aby zmniejszyć moc, należy obrócić pokrętło do „pozycji niskiej”, sygnalizowanej małym płomieniem. 

Aby wyłączyć palnik wystarczy przekręcić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „off”, oznaczonej czarnym kółkiem w górnej pozycji panelu. 

Wszystkie modele posiadają system bezpieczeństwa w palnikach płyty kuchennej.

W przypadku braku dopływu gazu lub przypadkowego zgaśnięcia płomienia, obieg gazu zostanie automatycznie zamknięty.

Do ponownego uruchomienia konieczna jest interwencja użytkownika.

W takim przypadku i po sprawdzeniu, czy nie jest to problem z dostawą gazu, odczekaj co najmniej minutę i powtórz zapalenie.

Aby zapalić tego typu palnik, konieczne jest przytrzymanie pokrętła pod ciśnieniem przez 10 sekund.

Po tym czasie zwolnij pokrętło palnika, który powinien działać.

3. Zastosowanie stołu in vitro



Jeśli dno używanego naczynia jest płaskie, możliwe jest użycie naczyń szklanych lub porcelanowych

Średnice patelni należy dostosować do średnicy obszaru roboczego.

Nie używaj pojemników o średnicy mniejszej niż obszar roboczy.

Przykrywaj pojemniki podczas gotowania, aby oszczędzać energię.

Jak korzystać z obszaru roboczego:

Funkcjonowanie obszaru roboczego odbywa się poprzez obrót uchwytu w 3 pozycjach, do wybranej pozycji (1 – minimalna; 3 – maksymalna).

W modelach z podwójnym ogrzewaniem (ref^a D), aktywuje się to, obracając uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do „kliknięcia”. Aktywuje się podwójny obszar, należy ustawić uchwyt w wybranej pozycji (1-3).

Aby wyłączyć obszar wystarczy obrócić klamkę do pozycji 0.

Sygnal świetlny umieszczony na panelu sterującym sygnalizuje pracę pola grzewczego.

Sygnal świetlny umieszczony w przedniej części szyby sygnalizuje „ciepło resztkowe”.

4. Jak korzystać z piekarnika gazowego i grilla gazowego (modele G)

W przypadku braku dopływu gazu lub przypadkowego zgaśnięcia płomienia, obieg gazu zostanie automatycznie zamknięty.

Do ponownego uruchomienia konieczna jest interwencja użytkownika.

W takim przypadku i po sprawdzeniu, czy nie jest to problem z dostawą gazu, odczekaj co najmniej minutę i powtórz zapalenie.

Aby zapalić tego typu palnik, konieczne jest przytrzymanie pokrętki pod ciśnieniem przez 10 sekund.


Po tym czasie zwolnij pokrętkę palnika, który powinien działać.



4.1. Piekarnik gazowy

Niektóre modele posiadają termostatyczny zawór gazowy, który umożliwia wybór temperatury w piekarniku.

W tych modelach zużycie gazu zmniejsza się automatycznie po osiągnięciu wybranej temperatury.

Aby zapalić palnik piekarnika, wykonaj następujące czynności:

Naciśnij przycisk zapłonu lub zbliż płomień do palnika 


Wciśnij pokrętkę piekarnika pod symbolem  i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wybierz temperaturę odpowiadającą temperaturze potrzebnej do gotowania. 




Aby wyłączyć palnik wystarczy obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji „Off”, oznaczonej czarnym kółkiem w górnej pozycji panelu. ●


4.1. Grill gazowy

Aby zapalić palnik grilla, wykonaj następujące czynności:

Naciśnij przycisk zapłonu lub zbliż płomień do palnika. 

Wciśnij pokrętkę grilla lub i obróć je w lewo do pozycji grilla, utrzymując pokrętkę pod ciśnieniem przez 10 sekund. 




Po tym czasie zwolnij pokrętkę; grill powinien działać.  Jeśli nie, powtórz operację.

Aby wyłączyć palnik wystarczy obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji „Off”, oznaczonej czarnym kółkiem w górnej pozycji panelu. ●

5. Jak korzystać z piekarnika gazowego i grilla elektrycznego (modele M)

Ze względów bezpieczeństwa konstrukcja urządzenia nie pozwala na jednoczesne działanie piekarnika gazowego i grilla elektrycznego (jeśli jest zamontowany).

Aby używać piekarnika gazowego, postępuj jak w punkcie 3.3.1

Aby skorzystać z grilla elektrycznego, obróć uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do pojawienia się grilla Word lub symbolu na panelu grilla  ●

6. Jak korzystać z piekarnika wielofunkcyjnego (modele EV)

Można wybierać różne opcje gotowania poprzez przełączanie różnych elementów i temperaturę kontrolowaną za pomocą termostatu.



Światło piekarnika

W tej pozycji działa tylko oświetlenie. Światło pozostaje w pozostałych siedmiu pozycjach użytkownika.



Wentylator

Włączają się: okrągły element grzejny i wentylator, a ciepło rozprowadza się równomiernie na wszystkich poziomach. Różne rodzaje żywności można gotować na różnych półkach, oczywiście z zachowaniem odpowiedniego czasu gotowania. Przed włożeniem żywności piekarnik należy nagrzać. Tryb wentylatora zapewnia optymalne rezultaty przy: ciastach, dużych ilościach żywności i jednoczesnym gotowaniu różnych potraw.

Aby uruchomić, wybierz funkcję *Fan Forced* wraz z temperaturą.



Grill wentylatorowy

Korzystanie z elementu grillującego i wentylatora. Służy do grillowania mięs, warzyw i drobiu. Rozgrzej piekarnik, umieść potrawę na ruszcie grilla na blasze do pieczenia i umieść ją na środku piekarnika. Inne potrawy można gotować pod spodem podczas grillowania.



Grill

Element grillowy – Służy do opiekania i topienia sera lub zarumieniania. Czas gotowania nie dłuższy niż 5 minut. Aby uruchomić, wybierz funkcję pełnego grilla i temperaturę.



Piekarnik statyczny

Ciepło dostarczane jest z górnego i dolnego elementu. Przed włożeniem żywności piekarnik należy nagrzać. Gotowanie statyczne zapewnia optymalne rezultaty w przypadku: ciast, pizzy, chleba oraz delikatnego, powolnego gotowania zapiekanek.

Charakterystyka gotowania statycznego: ciepło dostarczane z góry i z dołu, gotowanie możliwe jest tylko na środkowej półce i powinno być umieszczone centralnie w piekarniku.



Wentylowany piekarnik

Dzięki tej funkcji uruchamiana jest ciągła cyrkulacja gorącego powietrza, szczególnie wskazana do pieczenia na kilku poziomach piekarnika. Zaplanowana temperatura zostanie osiągnięta w krótkim czasie. Oporniki dolny i górny piekarnika współpracują razem z termostatem. Wentylator cały czas pracuje.



Rozmrażanie

Rozmrażanie odbywa się w taki sam sposób, jak w temperaturze pokojowej, ale z tą zaletą, że jest znacznie szybsze. W tej pozycji pracuje tylko wentylator.



Wentylator wspomagany

Włączają się zewnętrzny pierścień górnego i dolnego elementu oraz wentylator, a ciepło rozprowadza się równomiernie na wszystkich poziomach półki. Nadaje się do pieczenia ciast i pieczenia jednowarstwowego. Przed włożeniem żywności piekarnik należy nagrzać. Aby uruchomić, wybierz funkcję *Wspomaganie wentylatorem* i temperaturę.

Aby możliwe było korzystanie ze wszystkich funkcji gotowania, drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Dostępne części kucharki mogą się nagrzać, jeśli piekarnik lub grill są włączone.

7. Jak korzystać z rożna

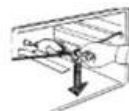
W tym modelu z rożnem obrotowym pokarmy umieszcza się na środku rożna.

Umieścić ruszt po obu stronach piekarnika.

Włóż rożen do otworu wału silnika uzyskanego w tylnej ścianie i sprawdź, czy tylna część jest dobrze osadzona.



Położ wszystko na ruszcie, korzystając z kołnierza różna umieszczonego obok uchwytu. W niektórych modelach włóż rożen do rusztu i wepchnij go do wnętrza piekarnika, sprawdzając, czy trzonek jest dobrze osadzony w otworze silnika. Ustaw misę do zbierania skroplin na dolnej prowadnicy. Uchwyt służy wyłącznie do łatwego wyjmowania żywności po zakończeniu gotowania.



Aby włączyć rożen, należy obrócić pokrętkę znajdujące się pod symbolem



(bez grilla) lub



(z grillem).



8. Używanie światła w piekarniku

Ze względu na swój towar i oszczędność możesz oglądać gotowanie przez szybę piekarnika, bez otwierania drzwi, jeśli używasz oświetlenia piekarnika.



Aby włączyć oświetlenie piekarnika, należy obrócić pokrętkę aż do pojawienia się symbolu:

W niektórych modelach z piekarnikiem elektrycznym (EV) lampka zapala się po obróceniu uchwytu piekarnika i pozostaje włączona do momentu wyłączenia piekarnika

9. Korzystanie z licznika minut



Za pomocą licznika minut możesz wybrać czas od 0 do 120 minut.

Aby skorzystać z licznika minut, obróć pokrętkę znajdujące się pod symbolem o jeden pełny obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; następnie należy cofnąć się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż żądany czas znajdzie się w górnej pozycji pokrętki.

Gdy upłynie ustawiony czas, rozlegnie się dzwonek.

Dzwonek nie zakłóca pracy żadnego elementu kuchni.

10. Programator elektroniczny



OT-3000-LED-SD to elektroniczny timer, który pozwala Twojemu piekarnikowi przygotować jedzenie do podania o wybranej godzinie. Jedyne, co należy zrobić, to zaprogramować czas gotowania i czas gotowości. Można go również używać jako budzika, wystarczy podać czas, po upływie którego ma o tym przypomnieć sygnałem dźwiękowym.

Regulacja pory dnia

Regulację tę można przeprowadzić tylko wtedy, gdy nie jest wykonywany żaden program gotowania. Naciśnij jednocześnie przyciski (+) i (-). W ciągu 5 sekund użyj i wyreguluj zegar. Długie naciśnięcie tych przycisków spowoduje szybkie zmiany.



1) Naciśnij jednocześnie przycisk (4) lub przyciski (2) i (3).

2) Ustaw czas za pomocą przycisków (+) lub (-).

Regulacja sygnału dźwiękowego

Dzięki tej funkcji możesz zaprogramować, po jakim czasie powinieneś zostać ostrzeżony sygnałem dźwiękowym.



1) Przełącz w tryb alarmu dźwiękowego

2) Podaj okres czasu, który ma zostać odliczony

3) Po kilku sekundach ekran powróci do trybu zegara

Anulowanie dźwięku brzęczyka



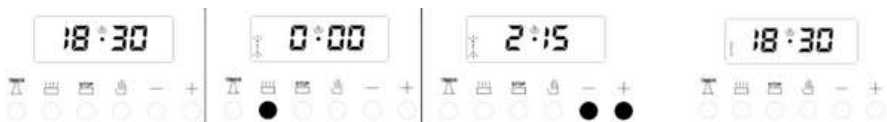
1) Brzęczyk zabrzmi po upływie zaprogramowanego czasu.

2) Naciśnij przycisk (1), aby anulować

Automatyczny program gotowania

Jeśli chcesz od razu zacząć gotować, musisz po prostu ustawić czas gotowania.

Przykład: Włożyliśmy jedzenie do piekarnika i chcemy, żeby się piekło przez 2 godziny i 15 minut



1) Aktualna godzina to 18:30.

2) Przełącz na tryb czasu gotowania.

3) Dostosuj czas gotowania za pomocą przycisków (+) lub (-).

4) Po kilku sekundach na ekranie pojawi się informacja o rozpoczęciu gotowania i aktualny czas

Teraz zaprogramowałeś piekarnik, aby gotował żywność przez 2 godziny i 15 minut.

Nie zapomnij ustawić pokręteł funkcji i/lub temperatury piekarnika w odpowiedniej pozycji.

Uwaga: W każdej chwili możesz anulować automatyczny tryb gotowania, naciskając jednocześnie przyciski (+) i (-).

W powyższym przykładzie gotowanie rozpoczęło się natychmiast po upływie czasu gotowania. Naciskając przycisk (3) można zobaczyć czas gotowości tj. czas, w którym jedzenie będzie gotowe do podania, a jeśli chcesz, możesz go również zmienić. W poniższym przykładzie czas gotowości zostanie zmieniony na 21:30.



1) Wyświetlany jest czas gotowości 18:30+2:15 = 20:45.

2) Ustaw żądany czas za pomocą przycisków (+) lub (-).

3) Po kilku sekundach ekran przełączy się w tryb zegara.

Zaprogramowaliśmy teraz nasz piekarnik tak, aby jedzenie było gotowe o 21:30. Ponieważ czas gotowania został zaprogramowany na 2 godziny 15 minut, piekarnik rozpocznie pieczenie o 19:15, dzięki czemu potrawa będzie gotowa o 21:30.

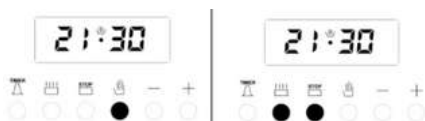
Ekran tuż po rozpoczęciu gotowania



Ekran tuż po zakończeniu gotowania



Po zakończeniu automatycznego gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie emitowany przez 7 minut, jeśli nie zostanie przerwany.



1) WYŁĄCZ piekarnik

2) Zresetuj timer.

Uwaga: Twój piekarnik nie będzie działał, dopóki nie zresetujesz timera.

W pokazanym przykładzie najpierw zaprogramowaliśmy czas gotowania, czas gotowości został wyliczony automatycznie i był przez nas edytowany. Można także najpierw zaprogramować czas gotowości, w takim przypadku czas gotowania zostanie obliczony automatycznie i należy go później edytować.

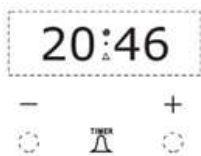
Regulacja głośności buzzera

Możesz dostosować dźwięk brzęczyka timera w następujący sposób:

- 1) Naciskając i przytrzymując przycisk (-), usłyszysz aktualny sygnał dźwiękowy. Zwolnienie i ponowne naciśnięcie spowoduje przejście do następnego dźwięku (dostępne 3 różne dźwięki)
- 2) Dźwięk brzęczyka zostanie ustawiony na ostatni ustawiony dźwięk.

Uwaga: w ustawieniu fabrycznym głośność brzęczyka jest ustawiona na wysoki ton. W przypadku dłuższej utraty zasilania ustawiony będzie kolejny dźwięk brzęczyka.

11. Zegar cyfrowy



Regulacja pory dnia

Naciśnij jednocześnie przyciski (+) i (-). Punkt pomiędzy godzinami i minutami zacznie migać.

Za pomocą przycisków (+) i (-) można ustawić aktualną godzinę. Długie naciśnięcie tych przycisków umożliwi szybką regulację.

Długie naciśnięcie przycisków (+) i (-), aż godzina i punkt pomiędzy godzinami i minutami zaczną migać, umożliwią dostosowanie samej części wyświetlacza zawierającej godziny.

Regulacja minutnika

Naciśnij przycisk (+). Ekran powróci do wyświetlania „0.00”, a symbol dzwonka zacznie migać. Minutnik można ustawić za pomocą przycisków (+) lub (-).

Po 6 sekundach od regulacji symbol dzwonka ustabilizuje się. Minutnik rozpocznie odliczanie.

Przyrost czasu minutnika wynosi od 10 sekund do 99 minut i 50 sekund, następnie na wyświetlaczu pojawi się 1 godzina i 40 minut, a regulacja będzie dokonywana w krokach co 1 minutę.

Uwaga: Aby anulować program minutnika, ustaw czas minutnika na 0.00

Anulowanie dźwięku brzęczyka

Po zakończeniu odliczania minutnika, ekran powróci do wyświetlania aktualnej godziny. Symbol dzwonka zacznie migać, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i będzie słyszalny przez 7 minut, jeśli nie zostanie wyłączony.

Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć dźwięk.

Regulacja tonu brzęczyka

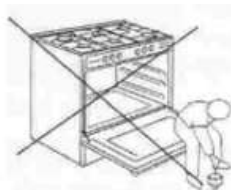
Możesz dostosować dźwięk brzęczyka timera w następujący sposób:

1. Po naciśnięciu przycisku (-) można usłyszeć aktualnie ustawiony dźwięk
2. Zwolnienie (-) i ponowne naciśnięcie powoduje usłyszenie następnego dostępnego tonu (w sumie 3)
3. Ostatni usłyszany dźwięk będzie dźwiękiem dostosowanym

Uwaga: Ustawienie fabryczne to poziom maksymalny (najwyższa częstotliwość). Długa przerwa w zasilaniu może spowodować ponowne załadowanie tego ustawienia.

12. Zalecenia dotyczące korzystania z piekarnika i grilla

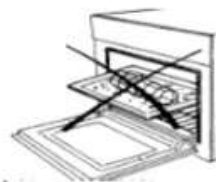
Dostępne części kuchenki mogą być gorące, jeśli piekarnik lub grill są włączone. Nie pozwalaj dzieciom zbliżyć się do urządzenia. Nie pozwalaj dzieciom siadać ani bawić się drzwiczkami piekarnika. Nie używaj opuszczanych drzwi jako podestu do sięgania nad szafkami



Ostrzeżenie: Nigdy nie używaj żywności – Szuflada z podgrzewaczem znajdująca się na dole kuchenki nie służy do przechowywania substancji łatwopalnych, takich jak: drewno, papier, puszki ze sprayem, szmaty itp. lub wody, która nie jest w stanie wytrzymać ciepła.

Przed włożeniem potrawy, rozgrzej piekarnik do osiągnięcia odpowiedniej temperatury.

Nigdy nie używaj pojemników ani blach o niskich krawędziach jako blach do pieczenia pieczeni, aby jak najmniej zabrudzić ścianki piekarnika, zapobiegając w ten sposób rozpryskiwaniu się tłuszczu, przypalaniu sosu i tworzeniu się dymu.



Jeśli tłuszcz spadnie do palnika piekarnika, może się zapalić.

Zamiast tego używaj pojemników o wysokich krawędziach, najlepiej z terakoty, ustawianych na ruszcie mniej więcej w połowie wysokości piekarnika.

Gdy żywność znajdzie się bezpośrednio na ruszcie, należy użyć misę do zbierania



Nigdy nie używaj piekarnika bez gumowej uszczelki.

Podczas działania piekarnika i grilla drzwiczki piekarnika muszą być całkowicie zamknięte.

Wskazane jest, aby:

Umieścić blachę do gotowania na środkowym poziomie piekarnika.

Unikaj otwierania drzwi podczas gotowania, ponieważ zmiany temperatury zepsują gotowanie i zwiększą zużycie energii.

Piekarnik można wyłączyć na kilka minut przed całkowitym upieczeniem potraw; temperatura resztkowa będzie wystarczająca do samego pieczenia

D. INSTRUKCJE KONSERWACJI I CZYSZCZENIA

Ostrzeżenie: Serwisowanie powinno być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel.

Przed konserwacją lub czyszczeniem kuchenki wyłącz bezpiecznik, zamknij zawór odcinający gaz lub sieć gazową i poczekaj, aż kuchenka ostygnie.

Generalne sprzątanie

Właściwa konserwacja i czyszczenie przedłuży żywotność urządzenia, a także zapewni bezawaryjną pracę.

Przed opuszczeniem szyby nakrywkowej należy obniżyć temperaturę palników i płyty elektrycznej.

Kuchenkę należy myć ciepłą wodą, przy użyciu wilgotnej gąbki i zwykłego detergentu.

Do czyszczenia szybki nigdy nie używaj proszku do szorowania, wełny stalowej ani kwasów.

Części ze stali nierdzewnej należy po użyciu umyć wodą i osuszyć miękką ściereczką. Jeśli plamy nadal się utrzymują, należy użyć nieściernego detergentu lub ciepłego octu.

Szybę drzwiczek piekarnika należy umyć ciepłą wodą i nylonową podkładką nasączoną zwykłym detergensem.

Unikaj szorowania panelu przedniego, ponieważ spowoduje to usunięcie wzorów naniesionych na każdym pokrętle.

Emaliowane kratki gałki można myć w zmywarce.

Kuchenki nie wolno czyścić urządzeniami parowymi (np. myjkami parowymi).

Po ewentualnym wyjęciu rusztu do czyszczenia zalecamy sprawdzenie obecności gumowych podkładek i ustawienie rusztów z powrotem w ich stabilnej i wyśrodkowanej pozycji

Czyszczenie palników

Palniki należy oczyścić ciepłą wodą z mydłem, a następnie dobrze wypłukać i wysuszyć. Przed użyciem upewnij się, że są całkowicie suche.

Czyszczenie płyty kuchennej Ceran

Po użyciu, gdy szybki ostygnie, należy go dokładnie wyczyścić, ponieważ nawet niewielkie ilości brudu mogą okazać się niemożliwe do usunięcia po ponownym podgrzaniu.

Do czyszczenia nie należy używać podkładek ściernych, gąbek ani proszków, ponieważ produkty te mogą zarysować powierzchnię szkła.

Niewielkie ilości zabrudzeń można usunąć za pomocą wilgotnej szmatki lub gorącej wody z mydłem.

Plamy z mydła należy usunąć wodą, a następnie dokładnie wysuszyć szybę.

W przypadku zaschniętych zabrudzeń zaleca się użycie skrobaczki do szkła z metalowym ostrzem, którą można łatwo znaleźć na rynku.





Czyścić tylko wtedy, gdy powierzchnie są zimne.



Czyszczenie piekarnika

Piekarnik należy umyć ciepłą wodą i nylonową podkładką nasączoną zwykłym detergentem. Piekarnik jest emaliowany, „łatwy w czyszczeniu”, do czyszczenia nie potrzeba ściernego detergentu.

Jak zdjąć szybę wewnętrzną z drzwiczek piekarnika w celu czyszczenia:

	<ul style="list-style-type: none">Naciśnij (A) i zdejmij górne blaty (B)
	<ul style="list-style-type: none">Zwolnij szybę wewnętrzną (C) z górnych części wewnętrznych (D)Wymij szybę wewnętrzną <p>Wyczyść szyby ciepłą wodą i nylonową podkładką nasączoną zwykłym detergentem</p>
	<ul style="list-style-type: none">Umieść szkło w wspornikachWsuń prowadnicę, aż zazębi się z rowkiem (D) wewnętrznych wierzchołków
	<ul style="list-style-type: none">Przedstawiamy najwyższej jakości topy (B)

Wymiana żarówki piekarnika

Po odłączeniu urządzenia od prądu należy odkręcić szklaną nakładkę zabezpieczającą i żarówkę, zastępując ją inną, odporną na wysokie temperatury (300°C) posiadającą następujące właściwości:

Napięcie: 220 – 240 V
Moc: 15 / 25 W
Gniazdo: E14



Zamontuj ponownie szklany kubek i ponownie podłącz urządzenie.

Filtr ochronny wentylatora piekarnika

Aby zminimalizować przedostawanie się tłuszczu/zanieczyszczeń do wentylatora, podczas gotowania należy założyć pokrywę filtra.

Po zakończeniu gotowania wyjmij filtr i umyj go.

Aby zainstalować filtr, zamontuj filtr opierając go o tylną ściankę na tym samym poziomie co wentylator, a następnie wciśnij „trzcpiel” w dół. Odwróć tę operację, aby usunąć filtr.



Czyszczenie wentylatora musi być wykonane przez serwis techniczny

ZDJĄĆ BRONĘ PIEKARNIKA

Aby ułatwić czyszczenie, chromowane grille boczne można zdjąć.

W tym celu postępuj zgodnie z instrukcjami 1. i 3. dla zdemontowanego grilla piekarnika.

Aby cofnąć, postępuj zgodnie z instrukcjami 3. i 1.

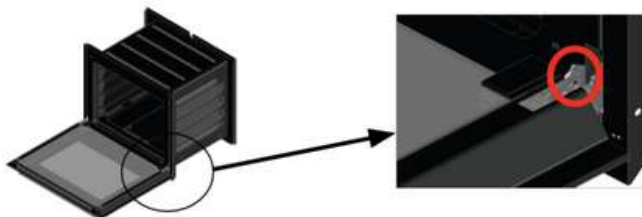
	<p>1. Podnieś grill pionowo i wyjmij kołek z rowka z przodu piekarnika</p>
	<p>2. Przesuń ruszt we wskazanym kierunku tak, aby wsunął się w szczelinę wzdłuż brzegu piekarnika</p>
	<p>3. Przesuń ruszt we wskazanym kierunku tak, aby wsunął się w szczelinę wzdłuż brzegu piekarnika. Podnieś pionowo i wyjmij kołek z rowka z tyłu piekarnika</p>

Prowadnice ze stali nierdzewnej podtrzymujące emaliowane patelnie można wyjąć i umieścić na trzech poziomach bocznych kratek.

WYJMOWANIE DRZWI PIEKARNIKA DO CZYSZCZENIA

W celu całkowitego oczyszczenia zalecamy demontaż drzwi w następujący sposób:

- Ustaw drzwi szeroko otwarte
- Obróć wsporniki dolnych zawiasów do góry, aż zaczepią się o górne zawiasy
- Uchyl drzwi, a następnie lekko je unieś, aby wyjąć dolne zawiasy ze szczelin
- Wyjmij drzwi i dwa górne zawiasy z gniazda
- Wyczyść drzwi i zamontuj je ponownie, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności



E. KONTROLA PRODUKTU

Producent zaświadcza, że niniejsze urządzenie przeszło następujące sprawdzenia:




- Działanie agregatu elektrycznego
- Szywność dielektryczna
- Ciągłość uziemienia
- Praca z jednym rodzajem gazu
- Kontrola wycieków
- Działanie zaworów bezpieczeństwa
- Kontrola estetyczna





Adres producenta: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugalia, www.meireles.pt

TABELA 1 - PALNIKI							
			GAZ BUTAN	GAZ PROPAN	GAZ ZIEMNY		
Nominalne ciśnienie robocze, mbar			28 - 30	37	20		
Maksymalne ciśnienie robocze, mbar			35	45	25		
Minimalne ciśnienie robocze, mbar			20	25	17		
Moc, W (szt.)			Ogonowy	Wtryskiwacz	Ogonowy	Wtryskiwacz	Ogonowy
Palniki	Normalna	Minimum	g/godz	mm	g/godz	mm	L/godz
Asystent	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Półszybko	1750	500	127	0,65	125	0,97	167
Szybko	3 000	1000	218	0,85	215	1,15	286
Potrójny	3 500	1500	240	0,93	236	1,26	314
Piekarnik 51 L	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill 51 L	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Piekarnik 114 L - 116 L	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Grill 114 L	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

TABELA 2 - TABELA POJEMNIKÓW (Użyj patelni z płaskim dnem)		
	zalecane średnice, cm	
Palnik	Minimum	Maksymalny
Pomocniczy Ø 42	10	16
Półszybki Ø 62	15	22
Szybki Ø 92	22	28
Potrójny Ø130	24	30

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

PALNIKI	Moc, W			E 910	G910	M 910
	GAZ	ELEKTRYCZNY	%EE			
						
Pomocniczy	1 000	---	67	1	1	1
Półszybki	1750	---	66	2	2	2
Szybki	3 000	---	64	1	1	1
Wok	4 000	---	61	1	1	1
Piekarnik	4 000	3 800	---	I	G	G
Grill	2 800	2 800	---	I	G	---
		2 000	---	---	---	I
Opór okrągły	---	3 000	---	I	---	---
Objętość piekarnika (L)				121	116	126
Maksymalna moc gazu (W) (PCS)				11 050	15 050	15 050
Piec IEE%				106,8 - A	106,7 - A	105,6 - A
Tabela EE (%)				65	65	65
Maksymalne zużycie gazu butanowego - G 30 (g/h)				785	1 091	1 091
Maksymalne zużycie propanu - G 31 (g/h)				773	1 072	1 072
Maksymalne zużycie gazu ziemnego G 20 (L/h - 1013 mbar, 15°C)				1 029	1 429	1 429
Maksymalna moc elektryczna, (W)				3 898	52	2 050
Zasilanie elektryczne (A)				220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~
Maksymalna intensywność (A)				16,9	0,1	8,9
Kabel elektryczny (HO5 RR - F)				3G 2.5	3G 0,75	3G 1.5
Wymiary Cookera: AxLxA (mm)				900X615X940		
Wymiary opakowania: AxLxA (mm)				960X690X1005		
Waga: Netto / Brutto (kg)				82 / 87,5	75 / 80	75 / 80

Palnik	Moc, W			E 610	E 611	M 610	E 612
	GAZ	EE %E _{cw} , Wh	ELEKT				
Pomocniczy	1 000	67	---	1	---	1	---
Półszybki	1750	66		2	---	2	---
Wok	4 000	61	---	1	---	1	---
płyta 145 mm	---	194	1 200	---	2	---	---
płyta 180 mm	---	193	1 800	---	1	---	---
płyta 120/210	---	185	700/2 100	---	1	---	---
Wzmacniacz 140 mm	---	194	1200/1600	---	---	---	2
Wzmacniacz 210 mm	---	166	1500/2100	---	---	---	2
Piekarnik	2 750	--	1 100 / 1 500	I	I	G	I
Grill	1 800	--	1 500	I	I	I	I
opór kołowy	---	--	2 300	I	I	---	I
Pojemność piekarnika, (L)				55	55	51	55
Maksymalna moc gazu, (W) (PCS)				8 500	---	10 800	---
Piec IEE%				94,8 A	94,8 A	99,8 A	94,8 A
Tabela EE (%) / (Wh)				65	191,6	65	176,5
Maksymalne zużycie gazu butanowego - G 30 (g/h)				582	---	782	---
Maksymalne zużycie propanu - G 31 (g/h)				572	---	769	---
Maksymalne zużycie gazu ziemnego G 20 (L/h - 1013 mbar, 15°C)				762	---	1024	---
Maksymalna moc elektryczna, (W)				2 625	8 925	1 615	8 925
Zasilanie elektryczne (A)				220-240 V ~	380-415 V~	220-240 V~	380-415 V~
Maksymalna intensywność (A)				11,4	22	7,0	22
Kabel elektryczny (HO5 RR - F)				3G 1.5	5G 1,5	3G 1.5	5G 1,5
Wymiary Cookera: AxLxA (mm)				600X600X945			

Wymiary opakowania: AxLxA (mm)	690X680X1000
Waga: Netto / Brutto (kg)	55 / 57,5

IEE, EE zgodnie z UE 66/2014



www.wiggo.eu

**Odwiedź naszą stronę
internetową!**