

CUCINA CON FORNO  
ELETTRICO PER USO  
PROFESSIONALE

IT CH

Guida all'installazione e  
istruzioni per l'uso

HERD MIT ELEKTRISCHEM  
OFEN UND FÜR GROSSKÜCHEN

DE AT CH

Installations und Gebrauchs-  
anweisungen

CUISINIÈRES AVEC FOUR  
ELECTRIQUE USAGE  
PROFESSIONNEL

FR BE

Notice pour l'installation et  
mode d'emploi

RANGE WITH ELECTRIC OVEN  
FOR PROFESSIONAL USE

GB IE

Instructions for installation and  
use

COCINA CON HORNO  
ELECTRICO PARA USO  
PROFESIONAL

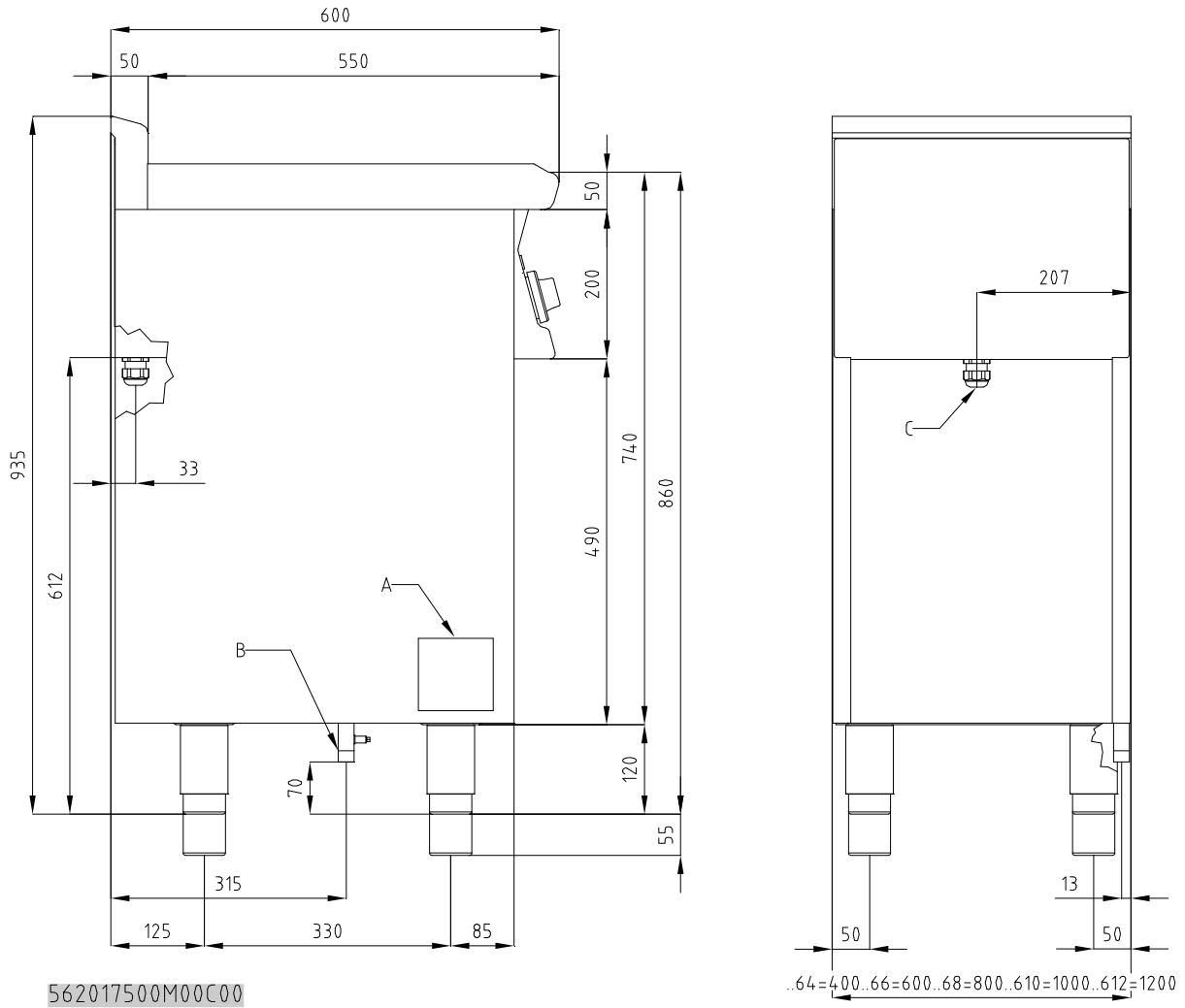
ES

Instrucciones para la instalación  
y el uso

*Modello Typ Modéle Model*

CFM4-66ET      CF4-68ET      CF6-610ET  
CFM4-68ET      CFM6-610ET  
CFMC4-66ET

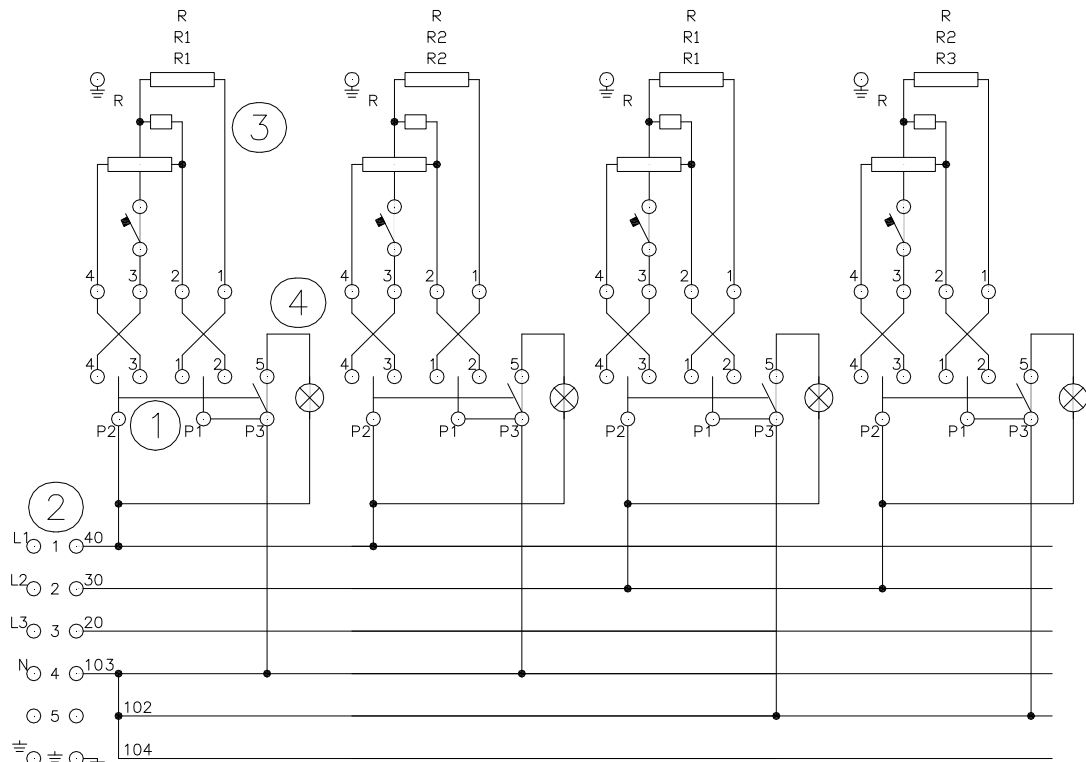
**FIG.A**



<b>B</b>	<b>C</b>
Targhetta caratteristiche	Allacciamento elettrico
Typenschild	Elektroanschluß
Plaque des caractéristiques	Raccordement électrique
Data Plate	Electrical connection
Chapa de características	Conexión eléctrica

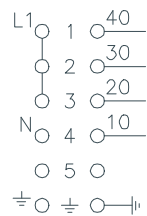
**FIG. B**  
**PIANO COTTURA , BETRIEBENE KOCHFELDER , TABLES DE CUISSON ,**  
**COOKING TOP CF4-68ET , CFM4-66ET , CFM4-68ET**

549017400 M00\_01

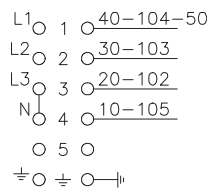


549017400 M00\_01

549021400M00P00



230Vac 50/60Hz



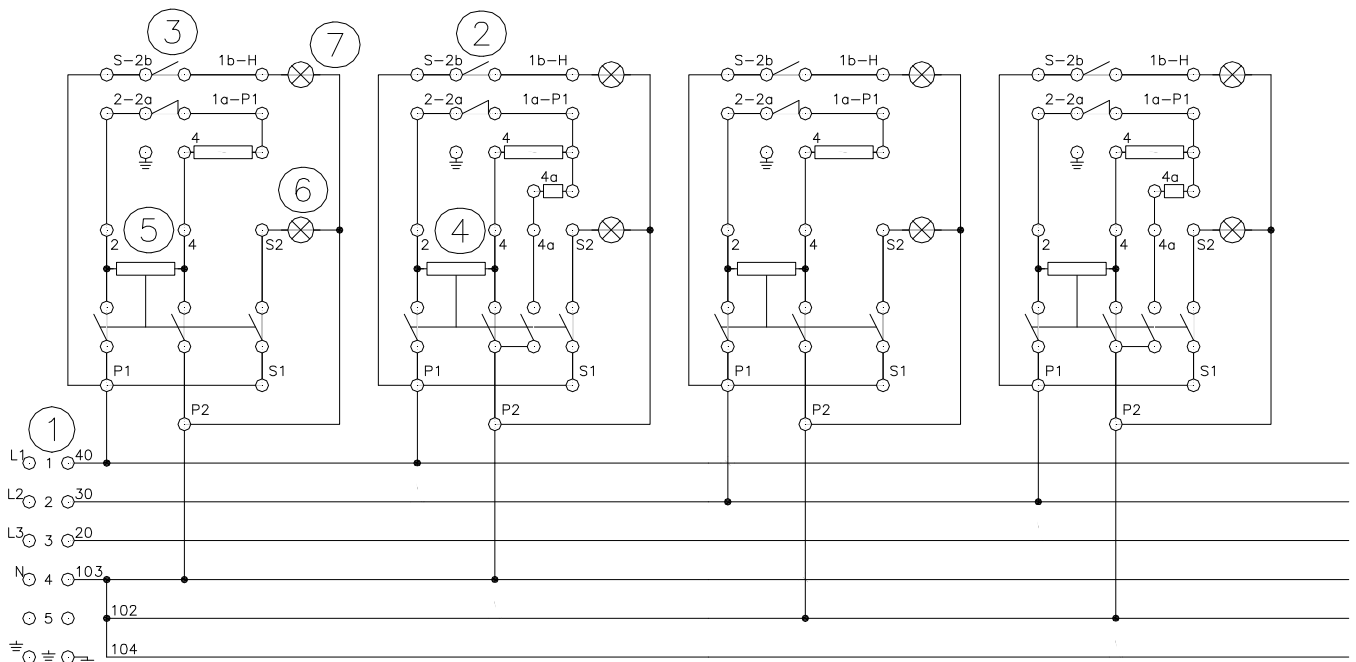
230V3~50/60Hz

549019300

1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Commutador
2	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
3	Piastra elettrica	Elektrische Kochplatte	Plaque électrique	Electric hotplate	Placa eléctrica
4	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca

**FIG. C**  
**PIANO COTTURA , BETRIEBENE KOCHFELDER , TABLES DE CUISSON ,**  
**COOKING TOP CFMC4-66ET**

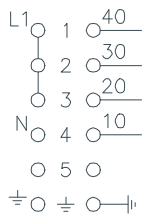
549003600 M00\_02



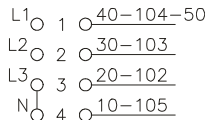
549003600 M00\_02

400Vac3N 50/60Hz

549021400M00P00



230Vac 50/60 Hz



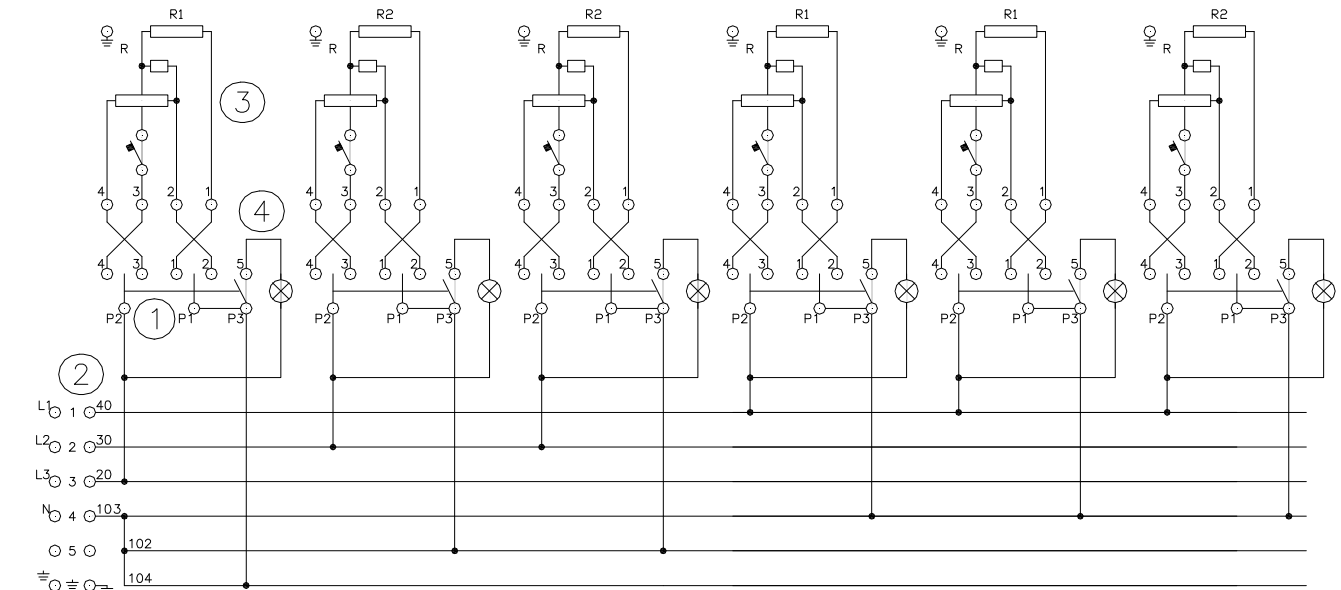
230V3~50/60Hz

549019300

1	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
2-3	Piastra	Kochplatte	Plaque	Hotplate	Placa
4-5	Regolatore di energia	Energie regler	Regolateur de energie	Energy regulator	Regolador de energia
6	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
7	Lampada spia calore residuo	Kontrolleuchte für Restwärme	Lampe témoin de chaleur résiduelle	Remaining heat pilot light	Piloto calor residuo

**FIG. D**  
**PIANO COTTURA , BETRIEBENE KOCHFELDER , TABLES DE CUISSON ,**  
**COOKING TOP CF6-610ET , CFM6-610ET**

549017600 M00\_01



549017600 M00\_01

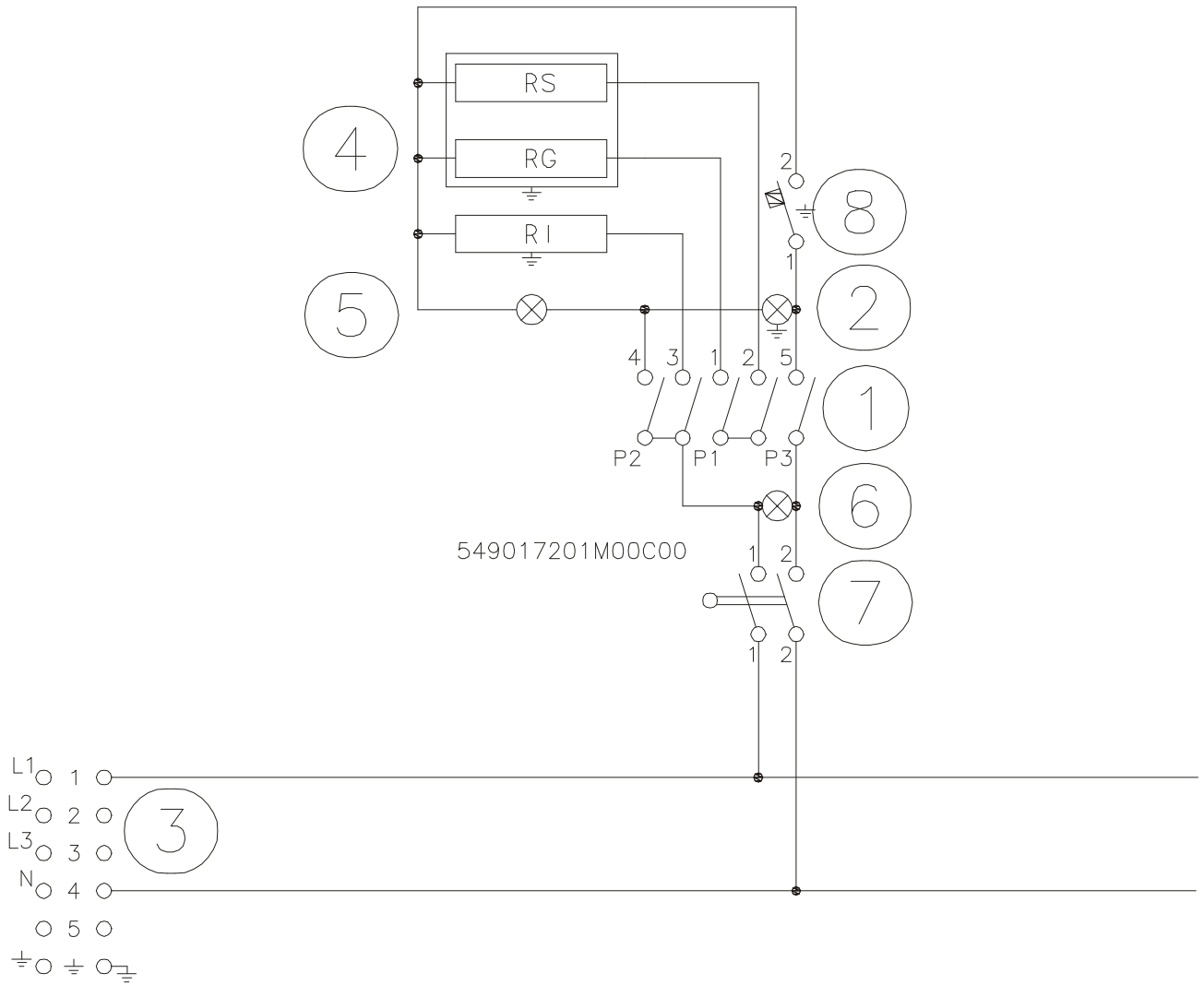
400Vac3N 50/60Hz

L1 1 40-104-50  
 L2 2 30-103  
 L3 3 20-102  
 N 4 10-105  
 5 5  
 PE PE  
 230V3~50/60Hz  
 549019300

<b>1</b>	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
<b>3</b>	Piastra elettrica	Elektrische Kochplatte	Plaque électrique	Electric hotplate	Placa eléctrica
<b>4</b>	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca

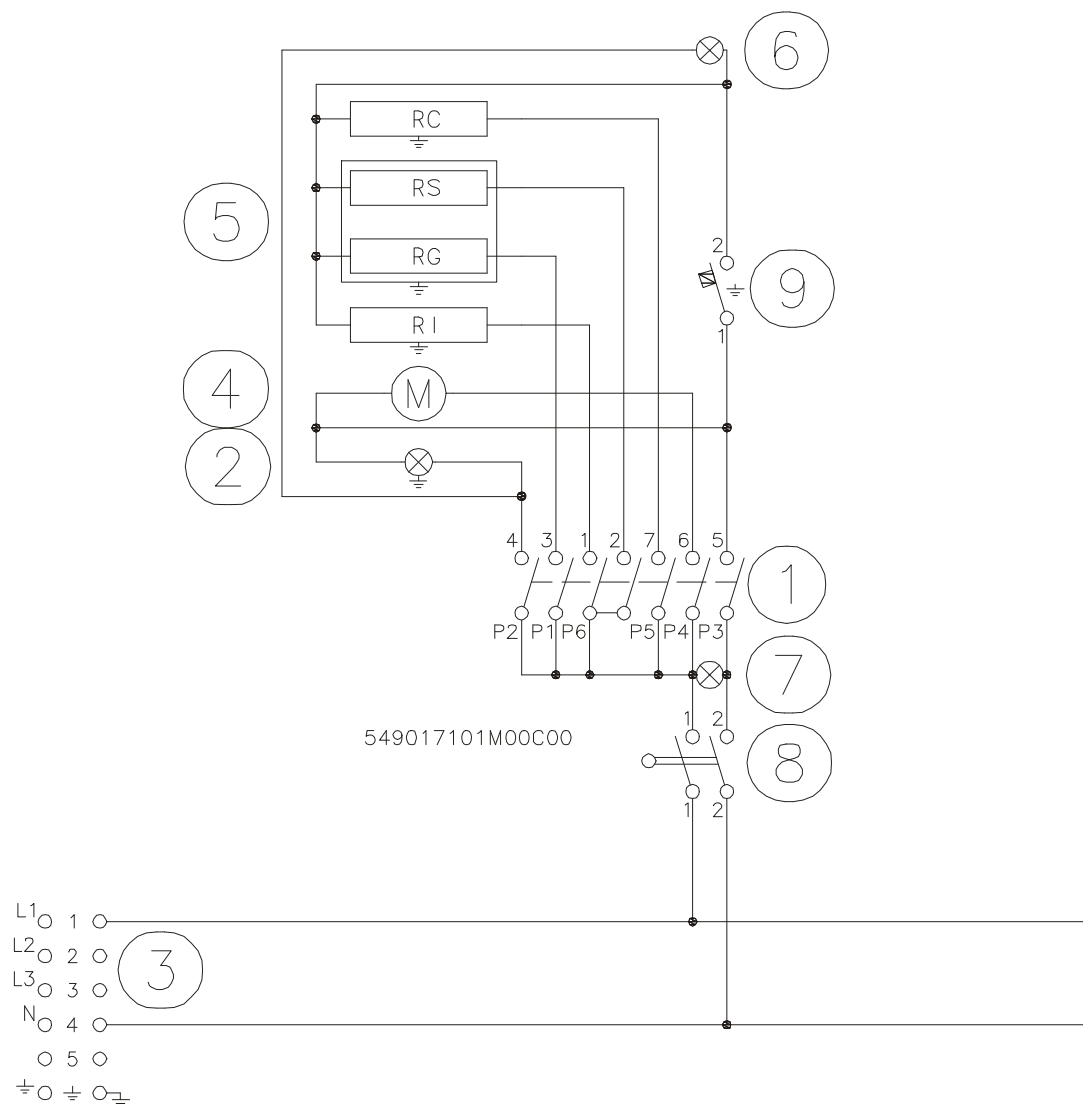
**FIG.E**  
**SCHEMA ELETTRICO FORNO ELETTRICO STATICO , SCHALTPLAN STATISCHER-ELEKTROOFEN , SCHEMA ELECTRIQUE FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE , TRADITIONAL ELECTRIC OVEN WIRING DIAGRAM , ESQUEMA ELECTRICO HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO**

**MOD. CF-...**  
 549017201 M00\_00



<b>1</b>	Commutatore	Schalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Lampada forno	Backofen-Beleuchtung	Ampoule four	Oven light	Luz horno
<b>3</b>	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
<b>4 RS</b>	Resistenza superiore	Ober-Heizkörper Backofen	Résistance supérieure	Upper element	Resistencia superior
<b>4 RG</b>	Resistenza (grill)	Widerstand (grill)	Résistance (grill)	Element (grill)	Resistencia (grill)
<b>4 RI</b>	Resistenza inferiore	Unter-Heizkörper Backofen	Résistance inférieure	Bottom element	Resistencia inferior
<b>5</b>	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
<b>6</b>	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
<b>7</b>	Timer	Timer	Timer	Timer	Timer
<b>8</b>	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

**FIG. F**  
**SCHEMA ELETTRICO FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONALE , SCHALTPLAN**  
**MULTIFUNKTIONS-ELEKTROOFEN , SCHEMA ELECTRIQUE FOUR ÉLECTRIQUE**  
**A FONCTIONS MULTIPLES , MULTIFUNCTIONS ELECTRIC OVEN WIRING**  
**DIAGRAM , ESQUEMA ELÉCTRICO HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL**  
**MOD. CFM-...**  
 549017101 M00\_00



<b>1</b>	Selettore	Umschalter	Commutateur	Commutator	Conmutador
<b>2</b>	Lampada forno	Backofen-Beleuchtung	Ampoule four	Oven light	Luz horno
<b>3</b>	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Junction-box	Tablero de bornes
<b>4</b>	Motoventilatore	Ventilator	Motoventilateur	Fan	Ventilador
<b>5 RS</b>	Resistenza superiore	Ober-Heizkörper Backofen	Résistance supérieure	Upper heating element	Resistencia superior
<b>5 RG</b>	Resistenza (grill)	Heizkörper Grill Backofen	Résistance (grill)	Element (grill)	Resistencia (grill)
<b>5 RI</b>	Resistenza inferiore	Unter-Heizkörper Backofen	Résistance inférieure	Bottom heating element	Resistencia inferior
<b>5 RC</b>	Resistenza circolare	Spiral-Heizkörper	Résistance circulaire	Round heating element	Resistencia circular
<b>6</b>	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Témoin blanc	White light	Luz indicadora blanca
<b>7</b>	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Témoin vert	Green light	Luz indicadora verde
<b>8</b>	Timer	Timer	Timer	Timer	Timer
<b>9</b>	Termostato	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Termostato

---

**TABELLA SCHEMI ELETTRICI , SCHALTPLAN TABELLE , TABLEAU SCHEMA  
ELECTRIQUE , WIRING DIAGRAM TABLE**

<i>MODELLI</i> <i>MODELLE</i> <i>MODELES</i> <i>MODELS</i> <i>MODELOS</i>	<i>Morsettiera Nr.1</i> <i>Klemm-leiste Nr.1</i> <i>Bornier Nr.1</i> <i>Junction-box Nr.1</i>
<b>CF4-68ET</b>	FIG.B + FIG.E
<b>CF6-610ET</b>	FIG.D + FIG.E
<b>CFM4-66ET</b>	FIG.B + FIG.F
<b>CFM4-68ET</b>	FIG.B + FIG.F
<b>CFM6-610ET</b>	FIG.D + FIG.F
<b>CFMC4-66ET</b>	FIG.C + FIG.F



IT CH	Pag. 10
DE AT CH	Seite 17
FR BE	Page 24
GB IE	Page 31
ES	Pàg. 38

## INDICE

<b>DATI TECNICI E RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA</b> .....	<b>11</b>
<b>DATI ELETTRICI</b> .....	<b>11</b>
<b>TRASFORMAZIONE</b> .....	<b>11</b>
<b>MESSA IN OPERA</b> .....	<b>11</b>
<b>DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE</b> .....	<b>11</b>
<b>INSTALLAZIONE</b> .....	<b>11</b>
<b>ALLACCIAMENTO ELETTRICO</b> .....	<b>12</b>
<b>EQUIPOTENZIALE</b> .....	<b>12</b>
<b>MESSA IN FUNZIONE</b> .....	<b>12</b>
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b> .....	<b>12</b>
<b>ACCENSIONE</b> .....	<b>12</b>
<b>ISTRUZIONI PER L'USO VETROCERAMICA</b> .....	<b>12</b>
<b>ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO STATICO</b> .....	<b>13</b>
Forno: .....	13
Grill: .....	13
<b>ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO MULTIFUNZIONE</b> .....	<b>13</b>
Forno: .....	13
Grill: .....	13
<b>ILLUMINAZIONE DEL FORNO</b> .....	<b>14</b>
<b>SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO</b> .....	<b>14</b>
<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	<b>14</b>
Pulizia del cristallo .....	14
<b>COMPORTAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI</b>	
<b>FUNZIONAMENTO</b> .....	<b>14</b>
<b>COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO</b> .....	<b>14</b>
<b>TABELLA DI COTTURA FORNO ELETTRICO VENTILATO</b> .....	<b>15</b>
Dolci .....	15
Carne .....	15
Pesci.....	15
Sfornati .....	15
Scongelamento .....	15
<b>TABELLA DI COTTURA GRILL ELETTRICO</b> .....	<b>16</b>

## DATI TECNICI E RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA

La targhetta matricola si trova sulla parete posteriore (vedi disegno al punto allacciamento elettrico) e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.

**Attenzione:** come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo automatico che permetta di staccare in modo omnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

### DATI ELETTRICI

MODELLI	DIMENSIONI cm	ALIMENTAZIONE	POTENZA MAX kW	ASSORBIM. MAX A	CAVO DI ALIMENTAZIONE
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	8,62	13,04	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	11,62	14,69	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	12,05	14,91	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

### TRASFORMAZIONE

MODELLI	DIMENSIONI cm	ALIMENTAZIONE	POTENZA MAX kW	ASSORBIM. MAX A	CAVO DI ALIMENTAZIONE
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	8,62	22,59	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	11,62	27,42	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	12,05	27,61	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	8,62	37,48	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	37,39	3 x 6 mm <sup>2</sup>

### MESSA IN OPERA

Durante il posizionamento l'apparecchio deve essere messo a bolla, piccoli dislivelli possono essere aggiustati mediante i piedini regolabili (avvitare o svitare). L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili.

Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Qualora l'apparecchio venisse posizionato vicino a pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi ecc., si consiglia che questi siano di materiale non infiammabile, altrimenti provvedere a rivestire tali parti con del materiale non infiammabile. Si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate. Durante la messa in opera si deve rispettare una distanza massima tra il bordo anteriore del mobile-supperto e l'apparecchio.

### DISPOSIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

L'installazione deve essere eseguita in osservanza delle seguenti norme:

- prescrizione antinfortunistica vigente;
- prescrizione VVF vigente.

### INSTALLAZIONE

L'installazione, messa in funzione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da personale qualificato. Tutti i lavori necessari all'installazione devono essere eseguiti in osservanza alle norme vigenti. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo funzionamento, che risulta dovuto ad una installazione errata e non conforme.

**Attenzione:** come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo che permetta di staccare in modo omnipolare l'apparecchio dalla rete. Questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

La morsettiera d'allacciamento dell'apparecchio si trova dietro il pannello anteriore inferiore. Il cavo d'allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere almeno del tipo HO5 RN F ed avere una selezione adeguata all'apparecchio (vedi punto 1.1). Passare il cavo attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del ferma cavo, questo si stacca dopo i cavi della tensione.

## EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. La vite di collegamento è posizionata sulla parete posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta da un adesivo.

**Attenzione:** il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono da addebitare ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

## MESSA IN FUNZIONE

Per la prima messa in funzione della piastra, consigliamo di avviare per alcuni minuti e alla massima potenza tutte le piastre, per poter eliminare l'umidità eventualmente presente nella massa isolante delle resistenze. Per il primo funzionamento del forno consigliamo di levare tutte le parti smontabili e di riscaldarlo ad una temperatura di 250°C.

## ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione:

- Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!
- Non far mai funzionare la piastra elettrica senza pentola.
- La pentola deve avere il fondo liscio con il diametro adeguato alla piastra (mai più piccola).

## ACCENSIONE

**Piastre:** Azionare l'interruttore principale installato a monte dell'apparecchio. Girare la manopola di comando della piastra corrispondente sul grado di riscaldamento desiderato, tra 1 e 6. La lampada spia si illumina appena l'apparecchio si trova sotto la tensione. E' consigliabile avviare la piastra al massimo, e, appena raggiunta la temperatura, portare la manopola di comando al livello desiderato. Per spegnere la piastra, riportare la manopola in posizione (O).

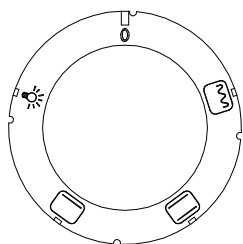
## ISTRUZIONI PER L'USO VETROCERAMICA

**Indicazioni:** ogni piastra è collegata ad un regolatore d'energia che permette di scegliere tra 6 temperature diverse. Si consigliano per la cottura iniziale le temperature più alte.

- ogni piastra è dotata di un limitatore di temperatura che interviene quando la temperatura raggiunta può danneggiare il cristallo.
- Quando la superficie del cristallo si riscalda, si accende la spia luminosa di calore residuo, corrispondente alla piastra in funzione. Questo indicatore non si spegnerà fino a quando il cristallo manterrà una temperatura elevata, anche a piastra spenta, ciò per prevenire il pericolo di scottature.

**Avvertenze:** non usare pentole o qualsiasi recipiente con fondo in alluminio o rivestito di stagno. Non usare pentole in terracotta perché si possono rompere o screpolare e quindi diventare poco igieniche. Si consiglia l'uso di pentole inox con fondo piatto e liscio con un diametro adeguato alla zona di riscaldamento. Nel caso in cui vengano usate pentole in ghisa, fare attenzione a non farle scivolare sul cristallo per evitare eventuali rigature. Assicurarsi che il fondo delle pentole sia ben asciutto prima di collocarle sul piano; Evitare che il cristallo subisca colpi soprattutto da oggetti con spigoli o punte. Fare attenzione a non coprire mai il cristallo con fogli di carta alluminio o similari durante l'uso.


## ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO STATICO




### Forno:

Ruotare la manopola di comando verso destra e impostare la temperatura desiderata.

Per lo spegnimento del forno girare la manopola a sinistra fino alla posizione 0.

Quando si desidera usare il forno inserendo entrambe le resistenze, termostate, posizionare la manopola sul simbolo 

Quando si desidera usare il forno inserendo la sola resistenza inferiore, termostata, posizionare la manopola sul simbolo 


**Avviso:** quando il forno è in funzione la porta non deve rimanere aperta perché si potrebbero surriscaldare e danneggiare le manopole e le lamiere di protezione.

### Grill:

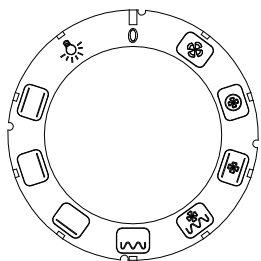
Il funzionamento del grill deve essere effettuato solo con forno **semi aperto**.

Nella fornitura è compresa una protezione di lamiera che va fissata al di sotto del cruscotto per permettere una difesa dal surriscaldamento (vedere fig. D).

Togliere la lamiera di protezione solo quando si è raffreddata. La griglia durante il funzionamento, diventa calda: per toglierla e per evitare bruciature si raccomanda l'uso di guanti di protezione.

Girare la manopola di comando del forno sul simbolo 









## ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FORNO MULTIFUNZIONE

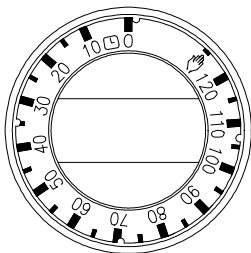


### Forno:


L'aria calda messa in circolazione dal ventilatore, si distribuisce in tutta la camera del forno, permettendo una regolare cottura. Poiché la camera viene riscaldata uniformemente si possono cuocere contemporaneamente cibi diversi su più piani. Girare la manopola sul simbolo (aria calda) e impostare la temperatura desiderata. Non è assolutamente necessario preriscaldare il forno, poiché, azionando l'aria calda la camera si riscalda velocemente.

Per l'accensione del forno far girare la manopola del selettore (Vedi figura) verso destra o sinistra, posizionandola su una delle seguenti posizioni

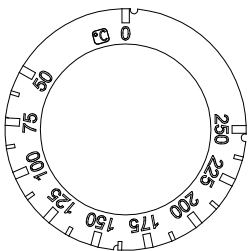
	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...
	W2300	W2600
	W1600	W1600
	W 700	W1000
	W1800	W2000
	W1836	W2036
	W2336	W2636
	W3036	W3036
	W 36	W 36



Si accende la lampada spia verde, la quale indica che il forno è sotto tensione

Dopo aver selezionato il tipo di cottura, girare la manopola del temporizzatore (vedi figura) verso sinistra sulla posizione manuale" 

oppure verso destra, posizionandola sul tempo prescelto, compreso tra 0 e 120 minuti. In quest'ultima posizione, trascorso il tempo stabilito, entra in funzione l'avvisatore acustico e contemporaneamente il forno si spegne




Dopo aver impostato il tempo di cottura, girare la manopola del termostato (vedi figura), verso destra, posizionandola sulla temperatura desiderata, compresa tra

**Avviso:** quando il forno è in funzione la porta non deve rimanere aperta perché si potrebbero surriscaldare e danneggiare le manopole e le lamiere di protezione.

### Grill:

Durante il funzionamento del grill è necessario mantenere la porta del forno **chiusa** e posizionare la manopola del termostato nella posizione 200°C

## ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Per accendere la lampada del forno premere il pulsante con il simbolo .  
Si potranno così controllare le vivande durante la cottura attraverso il cristallo senza aprire la porta.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

- Interrompere l'apporto di tensione.
- Togliere il cappuccio di vetro del portalamпада.
- Svitare la lampada.

La nuova resistenza deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Resistenza al calore fino a 300°C.
- Potenza 15 W
- Tensione: vedere il modello.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una lunga durata dello stesso. Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da sciacquare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detersivi abrasivi o corrosivi.

### **Pulizia del cristallo**

Il cristallo deve essere lavato con sgrassanti liquidi, acidi a base di aceto e limone e adatti alla pulizia di ceramiche e cristalli.

Durante tale operazione è consigliabile che il cristallo non sia completamente freddo, così cibi traboccati, grassi bruciati, ed altro possono essere ammorbiditi con un panno umido e tolti ancora caldi con un comune raschietto, al fine di evitare una degradazione della superficie in cristallo.

Non usare detersivi abrasivi o corrosivi.

## COMPORAMENTO IN CASO DI PROLUNGATA INTERRUZIONE DI FUNZIONAMENTO

Pulire ed asciugare accuratamente l'apparecchio come da istruzioni. Togliere la tensione.

## COMPORAMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto spegnere l'apparecchio, togliere la tensione mediante il dispositivo posto a monte dell'apparecchio e avvisare il servizio assistenza.

## TABELLA DI COTTURA FORNO ELETTRICO VENTILATO

<b>Tipo di pietanza</b>	<b>Nr. Guida dal basso</b>	<b>Quantità Kg</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Tempo di cottura min.</b>
<b>Dolci</b>				
Con impasto sbattuto, in stampo	1-3	1	175	60
Con impasto sbattuto, senza stampo	1-3-4	1	175	50
Pasta frolla, fondo torta	1-3-4	0,5	175	30
Pasta frolla con ripieno umido	1-3	1,5	175	70
Pasta frolla con ripieno secco	1-3-4	1	175	50
Con impasto a lievitazione naturale	1-3	1	175	50
Piccoli dolci	1-3-4	0,5	160	30
<b>Carne</b>				
<i>Arrosti cotti su griglia</i>				
Vitello	2	1	180	60
Manzo	2	1	180	70
Roast beef all'inglese	2	1	220	50
Maiale	2	1	180	70
Pollo	2	1-1,5	200	70
<i>Arrosti cotti su teglia</i>				
Vitello	1-3	1	160	90
Manzo	1-3	1	160	90
Maiale	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Tacchino in tranci	1-3	1,5	180	120
Anatra	1-3	1-1,5	180	120
<i>Stracotti</i>				
Stracotto di manzo	1	1	175	120
Stracotto di vitello	1	1	175	110
<b>Pesci</b>				
Filetti, bistecche, merluzzo, nasello, sogliola	1-3	1	180	30
Sgombro, rombo, salmone	1-3	1	180	45
Ostriche	1-3	1	180	20
<b>Sfornati</b>				
Sfornato di pasta asciutta	1-3	2	185	60
Sfornato di verdura	1-3	2	185	50
Soufflé dolci e salati	1-3	0,75	180	50
Pizza e calzone	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
<b>Scongelamento</b>				
Primi piatti	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,5	50	50
Carne	1-3	0,75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

### Note:

L'indicazione per l'uso dei gradini data nella tabella è quella preferenziale nel caso di cottura su più livelli

I tempi dati si riferiscono alla cottura su un solo gradino, per più livelli aumentare i tempi di 5-10'

Per gli arrosti di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare i tempi di 20'

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità e il loro volume.

È consigliabile alla prima cottura, scegliere il valore inferiore del campo di regolazione del termostato dato dalla tabella. Il tempo di cottura verrà prolungato in funzione del calore inferiore.

### TABELLA DI COTTURA GRILL ELETTRICO

	<b>Tempo di cottura</b>	<b>Posizione della griglia</b>
Bracirole (Kg.0,5)	Min.25	1° guida
Salsicce	Min.15	2° guida
Pollo alla griglia (Kg.1)	Min.60	3° guida
Arrosto di vitello allo spiedo (Kg.0,6)	Min.50	-----
Pollo allo spiedo	Min.60	-----



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>ANGABEN ZUM GERAT UND SCHEMATISCHE DARSTELLUNG .....</b>	<b>18</b>
<b>ELEKTRISCHE DATEN.....</b>	<b>18</b>
<b>ABÄNDERUNG .....</b>	<b>18</b>
<b>AUFSTELLUNG.....</b>	<b>18</b>
<b>RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINEN.....</b>	<b>18</b>
<b>INSTALLATION .....</b>	<b>18</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS .....</b>	<b>19</b>
<b>POTENTIALAUSLEICH .....</b>	<b>19</b>
<b>INBETRIEBNAHME .....</b>	<b>19</b>
<b>BETRIEBSANWEISUNG.....</b>	<b>19</b>
<b>INBETRIEBSETZUNG .....</b>	<b>19</b>
<b>BEDIENUNGSANLEITUNGEN .....</b>	<b>19</b>
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS .....</b>	<b>20</b>
Backofen:.....	20
Grill: .....	20
<b>EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES MULTIFUNKTIONS - BACKOFENS .....</b>	<b>20</b>
Backofen:.....	20
Grill: .....	21
<b>BACKOFENBELEUCHTUNG .....</b>	<b>21</b>
<b>REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>	<b>21</b>
Reinigung der Glasfläche .....	21
<b>VERHALTEN BEI LÄNGEREN AUSSERBETRIEBSETZUNGEN .....</b>	<b>21</b>
<b>VERHALTEN IM STÖRFALL .....</b>	<b>21</b>
<b>AUSWECHSELN DER BACKOFENBELEUCHTUNG .....</b>	<b>21</b>
<b>GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS .....</b>	<b>22</b>
Kuchen.....	22
Fleisch .....	22
Fisch .....	22
Aufläufe.....	22
Auftauen .....	22
<b>GRILLTABELLE.....</b>	<b>23</b>

## ANGABEN ZUM GERÄT UND SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

Das Typenschild befindet sich hinten an der Rückwand (siehe Zeichnung im Punkt Elektroanschluss) und es beinhaltet alle zur Installation erforderlichen Daten.

**Achtung!** : Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschließens des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

### ELEKTRISCHE DATEN

MODELLE	ABMESSUNGEN cm	STROMZUFUHR	HOCH LEISTUNG KW	MAXIMALE STROMAUF NAHME A	VERSORGUNGS LEITUNG
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	8,62	13,04	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	11,62	14,69	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	12,05	14,91	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

### ABÄNDERUNG

MODELLE	ABMESSUNGEN cm	STROMZUFUHR	HOCH LEISTUNG KW	MAXIMALE STROMAUF NAHME A	VERSORGUNGS LEITUNG
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	8,62	22,59	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	11,62	27,42	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	12,05	27,61	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	8,62	37,48	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	37,39	3 x 6 mm <sup>2</sup>

### AUFSTELLUNG

Das Gerät muss bei der Aufstellung waagrecht stehen, kleinere Unebenheiten können mit den höhenverstellbaren Füßen des Gerätes (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Hauptschalter bzw. Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit eine schnelle Wrasenabführung sichergestellt wird. Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, dekorativen Verkleidungen usw. Wird empfohlen, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem, nichtbrennbarem Material verkleidet werden. Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein. Ein max. Abstand zwischen der Gerätekante und der vorderen Kante des Untergestells muss werden.

### RECHTSVERORDNUNGEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINEN

Bei der Aufstellung sind folgende geltende Vorschriften zu beachten :

- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften ;
- einschlägige VDE-Vorschriften.

### INSTALLATION

Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes müssen durch sachkundiges Personal durchgeführt werden. Sämtliche Installationsarbeiten müssen unter Beachtung der gültigen Vorschriften ausgeführt werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, die auf eine schlechte Funktion durch fehlerhafte oder unsachgemäße Installation zurückzuführen ist.

**Bemerkung:** Laut internationalen Vorschriften ist beim Anschluss des Gerätes eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

## ELEKTROANSCHLUSS

Die Anschlussklemme des Gerätes befindet sich hinter der Vorne Wand. Die Anschlussleitung muss mindestens vom Typ HO5 RN F sein und einem, dem Gerät entsprechend mindest Querschnitt haben (siehe Punkt 1.1). Kabel durch die Einfhrung und Zugenlastungstecken, die einzelnen Drähte entsprechend der jeweiligen Schaltung an der Anschlussklemme befestigen. Der Schutzleiter muss so lang sein, dass er beim Versagen der Zugenlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht werden kann.

## POTENTIALAUSLEICH

Das Gerät ist in einem Potentialausleichsystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich die Anschlußschraube auf der Rückwand und ist mit einem Aufkleber gekennzeichnet.

**Bemerkung:** der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantierverpflichtungen für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemässe Installation zurückzuführen sind.

## INBETRIEBNAHME

Bei der ersten Inbetriebnahme der Kochplatten, empfehlen wir, diese gemäss der Bedienungsanweisung in Betrieb zu setzen, d.h. für einige Minuten alle Bedienungsknebel auf max. Stellung, so dass eventuelle Feuchtigkeit die von der Isoliermasse der Heizkörper aufgenommen wurde, trocknen kann. Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens, empfehlen wir, alle abnehmbare Teile herauszunehmen und den Backofen gemäss, der Bedienungsanweisung bei einer Temperatur von 250°C aufzuheizen.

## BETRIEBSANWEISUNG

### Achtung:

- Gerät nur für beaufsichtigten Betrieb!
- Kochplatten nie ohne Topf laufen lassen !
- Der gewählte Topf sollte einen flachen Boden und der Kochplatte angemessenen Durchmesser haben, d.h. nie kleiner als die Kochplatte.

## INBETRIEBSETZUNG

**Hotplatten:** Bauseits installierter Hauptschalter betätigen. Bedienungsknebel der entsprechenden Platte auf die gewünschte Heizstufe drehen, zwischen 1 und 6. Die Signallampe leuchtet auf sobald das Gerät unter Spannung steht. Es wird empfohlen, die Kochplatte bei max.-Stellung in Betrieb zu setzen und sobald die Temperatur erreicht ist den Bedienungsknebel auf eine kleinere Stufe zurückzudrehen. Das Ausschalten jeder Platte erfolgt mit Einstellung des Bedienungsknebels auf Position (O).

## BEDIENUNGSANLEITUNGEN

### Achtung:

- Das Gerät darf nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Wir weisen darauf hin, dass die Temperatur der Glasoberflächen während der Benutzung des Glaskeramik-Kochfelds erheblich ansteigt, weshalb die Temperatur eventuell reguliert werden muss.
- Es wird empfohlen, Kochgeschirr mit geradem Boden zu verwenden, da Kochtöpfe mit konkaven oder gewölbten Böden die Kochzeit verlängern und den Energieverbrauch erhöhen.

### Angaben:

- Jede Kochplatte ist mit einem Energie-Schalter ausgerüstet, durch den 6 unterschiedliche Temperaturen ausgewählt werden können. Am Beginn des Kochvorgangs ist es ratsam, die höheren Temperaturen zu verwenden.
- Jede Kochplatte verfügt über einen Temperaturbegrenzer, der unverzüglich die Stromzufuhr unterbricht, wenn die erreichte Temperatur das Glas beschädigen könnte.
- Wenn sich die Glasfläche erwärmt, beginnt die Kontroll-Lampe für die Anzeige der Restwärme des in Betrieb befindlichen Kochfelds zu leuchten. Solange die Glasfläche eine hohe Temperatur aufweist, leuchtet diese Restwärmeanzeige auch bei abgeschalteter Platte weiter, um so Verbrennungen vorzubeugen.

### Hinweise:

Keine Kochtöpfe oder sonstiges Kochgeschirr mit Böden aus Aluminium oder mit Zinnbeschichtung verwenden.

Keine Tontöpfe verwenden, da diese beschädigt oder rissig und somit unhygienisch werden könnten. Es wird empfohlen, Kochtöpfe aus Edelstahl mit geraden und glatten Böden und einem der Kochzone entsprechenden Durchmesser zu verwenden. Im Falle der Benutzung von Gusseisentöpfen ist darauf zu achten, dass die Glasfläche durch unachtsames Herumschieben nicht zerkratzt wird.

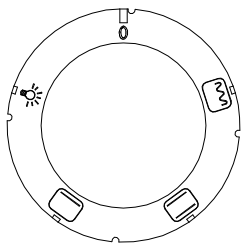
Der Boden der Kochtöpfe muss beim Aufstellen auf das Kochfeld vollständig trocken sein.

Stöße

mit kantigen oder spitzen Gegenständen sind zu vermeiden.

Es ist darauf zu achten, dass die Glasfläche während der Benutzung niemals mit Aluminiumfolie oder ähnlichem abgedeckt wird.

## EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES STATIK - BACKOFENS



### Backofen:

Zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Einstellknopf nach rechts drehen.

Den Einstellknopf nach links auf Position 0 drehen, um den Ofen abzuschalten.

Soll der Backofen mit Oberhitze und Unterhitze mit Temperaturreglung betrieben werden, den Einstellknopf auf das Symbol drehen

Soll der Backofen nur mit Unterhitze mit Temperaturreglung betrieben werden, den Einstellknopf auf das Symbol drehen.

**Warnhinweis:** Schließen Sie immer die Tür während des Backofenbetriebs, da die Einstellknöpfe und die Abdeckblende durch die austretende Hitze beschädigt werden

können.

### Grill:

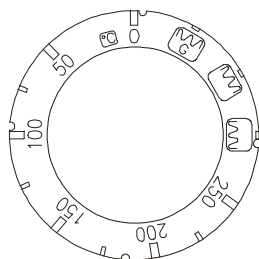
Der Grill darf nur bei **halb geöffneter** Backofentür benutzt werden.

Zum Lieferumfang gehört ein Schutzblech, das unter der Bedienblende befestigt wird und zum Schutz gegen die Überhitzung dient (siehe Abb. D).

Lassen Sie das Schutzblech abkühlen, bevor Sie es wieder entfernen. Der Grill erwärmt sich während des Betriebs sehr stark. Benutzen Sie daher zur Vermeidung von Brandwunden Schutzhandschuhe, wenn Sie den Grill herausnehmen.

Drehen Sie den Einstellknopf des Ofens auf das Symbol .

## EINSCHALTEN UND REGULIERUNG DES MULTIFUNKTIONS - BACKOFENS

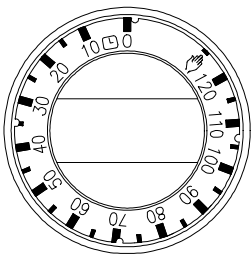


### Backofen:

Der Heißluftumlauf durch das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im ganzen Backofen und sorgt für ein perfektes Garen. Da das Backofeninnere gleichmäßig erwärmt wird, können gleichzeitig verschiedene Speisen auf unterschiedlichen Kochebenen zubereitet werden. Drehen Sie den Einstellknopf auf das Symbol (Heißluft) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Der Backofen braucht nicht vorgewärmt zu werden, da die Heißluft die Backröhre sehr schnell aufwärmt.

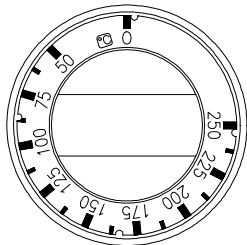
Drehen Sie zum Einschalten des Backofens den Einstellknopf (siehe Abbildung) nach rechts oder links auf eine der folgenden Stellungen:

	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...
Unter- + Oberhitze	W2300	W2600
Unterhitze	W1600	W1600
Oberhitze	W 700	W1000
Grill	W1800	W2000
Grill + Gebläse	W1836	W2036
Unter- + Oberhitze + Gebläse	W2336	W2636
Heißluft	W3036	W3036
Schnellauftstufe	W 36	W 36



Die grüne Betriebsanzeige leuchtet auf.

Drehen Sie nach Auswahl der Kochart den Drehschalter der Zeitschaltuhr (siehe Abbildung) auf die Position „Handbetrieb“ oder nach rechts auf die gewählte Zeitdauer zwischen 0 und 120 Minuten. Im letzteren Fall ertönt nach Ablauf der gewählten Zeit ein akustisches Signal und der Backofen schaltet automatisch ab.



Drehen Sie nach Einstellung der Backzeit den Thermostatschalter (siehe Abbildung) nach rechts auf die gewünschte Temperatur im Bereich von

**Warnhinweis:** während des Backofenbetriebs muss die Tür immer geschlossen sein, da die austretende Hitze die Schalter und Schutzbleche erwärmen und beschädigen kann.

#### Grill:

Während des Betriebs des Grills muss die Backofentür **geschlossen** sein und der Thermostatschalter auf Stellung 200°C stehen.

## BACKOFENBELEUCHTUNG

Drücken Sie die Taste mit dem Symbol , um die Beleuchtung einzuschalten. Sie können so die Speisen während des Garens durch das Glas beobachten, o

## REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

#### Reinigung der Glasfläche

Das Glas ist mit flüssigen, fettlösenden Reinigungsmitteln auf der Basis von Essig- oder Zitronensäure, die für die Pflege von Keramik und Glas geeignet sind, zu reinigen.

Es wird empfohlen, die Reinigungsarbeiten bei noch leicht lauwarmem Kochfeld durchzuführen, da so übergelaufene Nahrungsmittel, verbranntes Fett und sonstige Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch aufgeweicht und anschließend mit einem gewöhnlichen Schaber entfernt werden können. Dadurch wird eine Beschädigung der Glasoberflächen vermieden.

Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

## VERHALTEN BEI LÄNGEREN AUSSERBETRIEBSETZUNGEN

Das Gerät nach Anleitung gründlich reinigen und abtrocknen, Stromzufuhr schliessen bzw. ausschalten.

## VERHALTEN IM STÖRFALL

Im Störfall sollte das Gerät ausserbetrieb gesetzt werden. Kundendienst benachrichtigen.

## AUSWECHSELN DER BACKOFENBELEUCHTUNG

- Stromzufuhr unterbrechen.
- Lampenabdeckung abnehmen, Lampe herausschrauben.

Die neue Lampe muss folgende Eigenschaften aufweisen :

- Hitzebeständig bis 300°C.
- Leistung 15 W .
- Spannung siehe Typenschild

## GARTABELLE DES HEISSLUFTOFENS

Art der Speisen	Einschub- ebene von unten	Menge Kg	Temperatur °C	Garzeit Min.
<b>Kuchen</b>				
Geschlagener Teig, in Kuchenform	1-3	1	175	60
Geschlagener Teig, ohne Kuchenform	1-3-4	1	175	50
Mürbeteig, Tortenboden	1-3-4	0,5	175	30
Mürbeteig mit Schmorfüllung	1-3	1,5	175	70
Mürbeteig mit Trockenfüllung	1-3-4	1	175	50
Teig mit natürlicher Säuerung	1-3	1	175	50
Gebäck	1-3-4	0,5	160	30
<b>Fleisch</b>				
<i>Grill - Braten</i>				
Kalb	2	1	180	60
Rind	2	1	180	70
englisches Roastbeef	2	1	220	50
Schwein	2	1	180	70
Huhn	2	1-1,5	200	70
<i>Braten im Backblech</i>				
Kalb	1-3	1	160	90
Rind	1-3	1	160	90
Schwein	1-3	1	160	90
Huhn	1-3	1-1,5	180	90
Truthahn in Scheiben	1-3	1,5	180	120
Ente	1-3	1-1,5	180	120
<i>Schmorbraten</i>				
Rinderschmorbraten	1	1	175	120
Kalbsschmorbraten	1	1	175	110
<b>Fisch</b>				
Filets, Steak, Kabeljau, Seehecht, Scholle	1-3	1	180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1-3	1	180	45
Austern	1-3	1	180	20
<b>Aufläufe</b>				
Nudelaufwurf	1-3	2	185	60
Gemüseauflauf	1-3	2	185	50
Soufflé (süß oder salzig)	1-3	0,75	180	50
Pizza und gefüllte Teigtaschen	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
<b>Auftauen</b>				
Vorgerichte	1-3	1	200	45
Fleisch	1-3	0,5	50	50
Fleisch	1-3	0,75	50	70
Fleisch	1-3	1	50	110

### Hinweis:

Die Gartabelle versteht sich mit Ausnahme der mit Sternchen gekennzeichneten Speisen ohne Backofenvorheizung

Die Angabe der Einschubebenen in der Tabelle ist die für Garen auf mehreren Ebenen empfohlene Stufe

Die Garzeiten gelten für Kochen auf einer Einschubebene; bei Benutzung mehrerer Ebenen sind die Zeiten um 5-10' zu erhöhen.

Für Rinder-, Kalbs-, Schweine- und Truthahnbraten mit Knochen oder Rollbraten sind die Zeiten um 20' zu erhöhen

Die Garzeiten können sich je nach Art der Speisen, ihrer Gleichmäßigkeit und ihres Umfangs ändern.

Beim ersten Backen sollte stets der untere Wert des in der Tabelle aufgeführten Einstellbereichs der Temperaturregelung gewählt werden.

Die Garzeit verlängert sich in Abhängigkeit von der Unterhitze.

### GRILLTABELLE

	<b>Garzeit</b>	<b>Position Einschubebene</b>
Kotelett (Kg.0,5)	Min.25	1° Ebene
Bratwurst	Min.15	2°Ebene
Grillhähnchen (Kg.1)	Min.60	3°Ebene
Kalbsspießbraten (Kg.0,6)	Min.50	-----
Hähnchen am Spieß	Min.60	-----

## INDEX

<b>DONNÉES TECHNIQUES ET REPRÉSENTATION SCHEMATIQUE.....</b>	<b>25</b>
<b>DONNÉES ELECTRIQUES .....</b>	<b>25</b>
<b>TRANSFORMATION.....</b>	<b>25</b>
<b>MISE EN OEUVRE.....</b>	<b>25</b>
<b>DISPOSITIONS DE LA LOI, RÉGLEMENTS TECHNIQUES ET DIRECTIVES.....</b>	<b>25</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>25</b>
<b>RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....</b>	<b>26</b>
<b>EQUIPOTENTIEL .....</b>	<b>26</b>
<b>MISE EN SERVICE .....</b>	<b>26</b>
<b>MODE D'EMPLOI.....</b>	<b>26</b>
<b>ALLUMAGE .....</b>	<b>26</b>
<b>INSTRUCTIONS D'UTILISATION .....</b>	<b>26</b>
<b>ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR STATIQUE.....</b>	<b>27</b>
Four: .....	27
Grill: .....	27
<b>ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR MULTIFONCTION .....</b>	<b>27</b>
Four: .....	27
Grill: .....	28
<b>ÉCLAIRAGE DU FOUR .....</b>	<b>28</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>28</b>
<b>COMPORTEMENT EN CAS D'ARRÊT DE FONCTIONNEMENT PROLONGÉ.....</b>	<b>28</b>
<b>COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE .....</b>	<b>28</b>
<b>REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR .....</b>	<b>28</b>
<b>TABLEAU DES CUISSONS FOUR VENTILE .....</b>	<b>29</b>
Gâteaux/Pâtisseries.....	29
Viandes.....	29
Poissons.....	29
Tourtes et autres préparations.....	29
Décongélation.....	29
<b>TABLEAU DES CUISSONS AU GRILL.....</b>	<b>30</b>



## DONNÉES TECHNIQUES ET REPRÉSENTATION SCHEMATIQUE

La plaque de matricule se trouve sur la paroi postérieure (voir la figure, a la connexion électrique) et contient toutes les données nécessaires pour la connexion.

### DONNÉES ELECTRIQUES

MODELES	DIMENSIONS cm	ALIMENTATION	PUISSANCE MAXIMUM KW	ABSORPTION MAXIMUM A	CABLE D'ALIMENTATION
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	8,62	13,04	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	11,62	14,69	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	12,05	14,91	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

### TRANSFORMATION

MODELES	DIMENSIONS cm	ALIMENTATION	PUISSANCE MAXIMUM KW	ABSORPTION MAXIMUM A	CABLE D'ALIMENTATION
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	8,62	22,59	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	11,62	27,42	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	12,05	27,61	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	8,62	37,48	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	37,39	3 x 6 mm <sup>2</sup>

### MISE EN OEUVRE

Pendant la mise en place il faut vérifier le niveau à bulle d'air de l'appareil. Les petites différences de niveau peuvent être ajustées au moyen des pieds-de biche réglables (visser ou dévisser). L'interrupteur général et la prise de courant doivent être placés en proximité de l'appareil et facilement accessible. On conseille de mettre l'appareil sous une hotte d'aspiration, pour l'évacuation rapide des vapeurs. Au cas où l'appareil serait placé près de parois, cloisons, meubles de cuisine, revêtements décoratifs, etc., ceux-ci devraient être en matériel non inflammable, dans le cas contraire revêtir ces parties avec du matériel non inflammable. Il faut en tout premier lieu s'assurer que les prescriptions contre les incendies soient respectées. Au cours de la mise en oeuvre il faut respecter une distance maximale entre le bord antérieur du meuble de support et l'appareil.

### DISPOSITIONS DE LA LOI, RÉGLEMENTS TECHNIQUES ET DIRECTIVES

Pour l'installation il faut se conformer aux règlements suivant :

- prescription en vigueur pour la prévention des accidents ;
- prescription VDE en vigueur

### INSTALLATION

L'installation, la mise en service et l'entretien de l'appareil doivent être effectués seulement par le personnel qualifié. Tous les travaux nécessaires pour l'installation doivent être effectués conformément aux règlements en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement incorrect, résultant de l'installation incorrecte ou non conforme.

**Attention:** Conformément aux dispositions internationales, lorsqu'on effectue le branchement électrique de l'appareil il faut placer au-dessus de celui-ci un dispositif du réseau ; ce dispositif doit avoir une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La serre câble de l'appareil se trouve derrière la paroi antérieure. Le cordon de rallonge doit avoir les caractéristiques suivantes: il doit être du type HO5 RN F et avoir une section appropriée à l'appareil (voir point 1.1). Passer le cordon dans la gaine spéciale et le dispositif serre-fils et brancher les deux conducteurs à la borne correspondante du serre câble en les fixant. Le conducteur de prise de terre doit être plus long que les autres, de façon qu'en cas de rapture du serre-fils on puisse le débrancher après les câbles de la tension.

## EQUIPOTENTIEL

Il faut brancher l'appareil à un système équipotentiel. La vis de connexion se trouve sur la paroi postérieure de l'appareil et est marquée d'un adhésif.

**Attention:** le fabricant n'est pas responsable et n'indemnise pas les dommages provoqués ou qui sont la conséquence directe d'installations incorrectes ou non conformes aux instructions.

## MISE EN SERVICE

Lorsqu'on met en service les plaques pour la première fois on conseille de mettre en service toutes les plaques à la puissance maximale, afin de limiter l'humidité éventuellement présente dans la masse isolante des résistances. Lorsqu'on met en service le four pour la première fois on conseille d'enlever toutes les parties démontables et de les chauffer à une température de 250°C.

## MODE D'EMPLOI

Attention:

- N'utiliser l'appareil que sous surveillance !
- Il ne faut jamais mettre en service la plaque électrique sans marmite au-dessus
- La marmite doit avoir un fond lisse d'un diamètre convenable à la plaque (il ne doit jamais être plus petit).

## ALLUMAGE

**Plaques:** Actionner l'interrupteur principal installé au-dessus de l'appareil. Tourner la manette de commande de la plaque correspondant sur la degré de chauffage voulu, entre 1 et 6. La lampe témoin s'allume dès que l'appareil est branché. Il est conseillé de mettre en service la plaque à la puissance maximale et dès que la température est atteinte, tourner la manette de commande sur le niveau voulu. Pour éteindre la plaque tourner encore une fois la manette sur la position (O).

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

**Attention!:**

- Veiller à ce que l'appareil soit constamment contrôlé durant son utilisation.
- Durant l'utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique, ne pas oublier que les parties en vitrocéramique des zones de cuisson atteignent une température très élevée; aussi procéder aux réglages nécessaires.
- Il est recommandé d'utiliser des récipients de cuisson à fond plat, les récipients à fond concave ou convexe ayant pour effet d'allonger les temps de cuisson et d'augmenter la consommation d'énergie électrique.

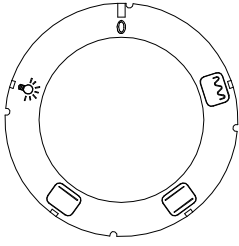
**Indications:**

- Chaque plaque est raccordée à un régulateur de puissance à 6 positions de température. Pour la cuisson initiale, il est recommandé d'utiliser les températures les plus élevées.
- Chaque plaque est dotée d'un limiteur de température qui intervient lorsque la température atteinte est susceptible d'endommager la vitrocéramique.
- Lorsque la plaque est vitrocéramique chauffe, le témoin lumineux de chaleur résiduelle s'allume indiquant que la plaque est allumée. Ce témoin reste allumé jusqu'à ce que la température de la plaque reste élevée (y compris après l'avoir éteinte) pour prévenir le risque de brûlures.

**Recommandations:**

- Ne pas utiliser de casseroles ou autres récipients de cuisson à fond en aluminium ou à fond éamé.
- Ne pas utiliser de récipients de cuisson en terre cuite, ceux-ci risquent de se briser ou de se craqueler et de compromettre ainsi les conditions d'hygiène des aliments. Il est recommandé d'utiliser des récipients de cuisson en inox à fond plat et lisse et d'un diamètre adapté à la zone de cuisson. En cas d'utilisation de récipients de cuisson en fonte, veiller à ne pas les faire glisser sur les plaques en vitrocéramique pour ne pas les rayer.
- S'assurer que le fond des récipients de cuisson est bien sec avant de les poser sur les plaques.
- Veiller à éviter de heurter les plaques en vitrocéramique avec des objets présentant des angles vifs ou des objets pointus.
- Veiller à ne jamais poser du papier alu ou similaire sur les plaques durant leur fonctionnement.

## ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR STATIQUE



### Four:

Tourner la commande vers la droite pour programmer la température voulue.

Pour éteindre le four, tourner la commande vers la gauche jusqu'à la position 0.

Pour faire fonctionner le four en utilisant la résistance supérieure et la résistance inférieure (contrôlée par le thermostat), placer la commande sur le symbole

Pour faire fonctionner le four en utilisant uniquement la résistance inférieure (contrôlée par le thermostat), placer la commande sur le symbole

**Avvertissement:** lorsque le four est allumé, la porte ne doit pas restée ouverte pour ne pas risquer de surchauffer et d'endommager les commandes et les plaques métalliques de

protection.

### Grill:

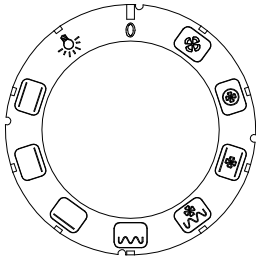
Le grill doit être utilisé exclusivement avec la porte du four **entrouverte**.

Le four est fourni avec une plaque de protection à fixer sous le panneau des commandes; elle permet d'assurer la protection nécessaire contre les surchauffes (voir fig. D).

Retirer la plaque de protection uniquement après qu'elle se soit refroidie. Durant le fonctionnement, la grille devient chaude, pour la retirer en évitant les risques de brûlures, il est recommandé de faire usage de gants de protection.

Amener la commande du four sur le symbole

## ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU FOUR MULTIFONCTION

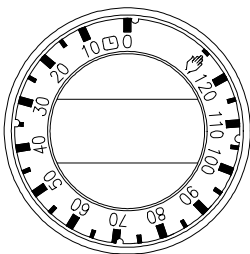


### Four:

L'air chaud mis en circulation par le ventilateur est distribué dans toute la chambre du four pour assurer une cuisson homogène. La chambre de cuisson étant chauffée de manière uniforme, il est possible de cuire simultanément divers aliments sur plusieurs niveaux. Amener la commande sur le symbole "air chaud" et programmer la température voulue. Le préchauffage n'est en aucun cas nécessaire dans la mesure où la circulation d'air chaud permet un chauffage rapide de la chambre.

Pour l'allumage du four, tourner la commande du sélecteur (voir figure) vers la droite ou vers la gauche pour la placer sur une des positions suivantes:

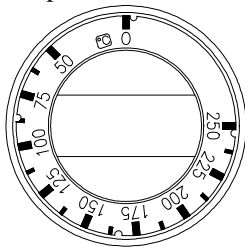
		CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...
	Résistance inférieure + supérieure	W2300	W2600
	Résistance inférieure	W1600	W1600
	Résistance supérieure	W 700	W1000
	Résistance grill	W1800	W2000
	Résistance grill + ventilation	W1836	W2036
	Résistance inférieure, supérieure, ventil.	W2336	W2636
	Four ventilé	W3036	W3036
	Décongélation rapide	W 36	W 36



Le témoin vert s'allume pour indiquer que le four est sous tension.

Après avoir sélectionné le type de cuisson, tourner la commande du timer (voir figure) vers la gauche et l'amener sur la position manuelle ou vers la droite pour la positionner sur une durée comprise entre 0 et 120 minutes. Dans ce dernier cas, une fois la durée écoulée, se déclenche l'avertisseur sonore et le four s'éteint.

Après avoir sélectionné le temps de cuisson, tourner la commande du thermostat (voir figure) vers la droite pour la placer sur la température voulue comprise entre 0 et 250°C.




**Avertissement:** lorsque le four est allumé, la porte ne doit pas restée ouverte pour ne pas risquer de surchauffer et d'endommager les commandes et les plaques métalliques de protection.

**Grill:**

Durant le fonctionnement du grill, il est nécessaire de maintenir la porte du four **fermée** et de placer la commande du thermostat sur 200°C.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

Pour allumer la lampe du four, appuyer sur le bouton marqué du symbole .

L'éclairage permet de contrôler la cuisson des aliments à travers la vitre de la porte sans devoir ouvrir cette dernière.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Attention: ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression.**

Une fois l'utilisation terminée veiller à nettoyer soigneusement l'appareil. Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci éteint est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

### Nettoyage des parties en vitrocéramique

Les parties en vitrocéramique doivent être nettoyées à l'aide de produits dégraissants liquides, de produits acides à base de vinaigre et de citron et adaptés au nettoyage de la céramique et du verre.

Il est recommandé de procéder au nettoyage des parties en vitrocéramique alors que celles-ci sont encore légèrement chaudes, ceci permet de les débarrasser plus facilement des aliments renversés, des graisses brûlées et autres, en utilisant à cet effet un chiffon humide puis une raclette. Un nettoyage effectué ainsi permet d'éviter la détérioration des surfaces en vitrocéramique.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

## COMPORTEMENT EN CAS D'ARRÊT DE FONCTIONNEMENT PROLONGÉ

Nettoyer et essuyer soigneusement l'appareil selon les instructions, interrompre le courant.

## COMPORTEMENT EN CAS DE PANNE

En cas de panne éteindre l'appareil, interrompre le courant à l'aide du dispositif placé au-dessus de l'appareil et prévenir le service d'assistance.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Interrompre l'apport de tension.
- Enlever le capuchon de verre de la douille.
- Deviser l'ampoule.

La nouvelle ampoule doit avoir les caractéristiques suivantes:

- Résistance à la chaleur jusqu'à 300°C.
- Puissance 15 W.
- Tension: voir le modèle.

TABLEAU DES CUISSONS FOUR VENTILE

Type de préparation	n° guide (à partir du bas)	Quantité (kg)	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
<b>Gâteaux/Pâtisseries</b>				
A pâte fouettée, dans moule	1-3	1	175	60
A pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0,5	175	30
Pâte brisée avec appareil humide	1-3	1,5	175	70
Pâte brisée avec appareil sec	1-3-4	1	175	50
Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0,5	160	30
<b>Viandes</b>				
<i>Rôtis cuits sur grille</i>				
Veau	2	1	180	60
Bœuf	2	1	180	70
Roast-Beef à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1,5	200	70
<i>Rôtis cuits sur plaques</i>				
Veau	1-3	1	160	90
Bœuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1,5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1,5	180	120
Canard	1-3	1-1,5	180	120
<i>Viandes braisées</i>				
Bœuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
<b>Poissons</b>				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereaux, turbo, saumon	1-3	1	180	45
Huîtres	1-3	1	180	20
<b>Tourtes et autres préparations</b>				
Gâteau de pâtes	1-3	2	185	60
Gâteau de légumes	1-3	2	185	50
Soufflés sucrés et salés	1-3	0,75	180	50
Pizza et calzone	1-3-4	0,5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0,5	190	15
<b>Décongélation</b>				
Entrées	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0,5	50	50
Viande	1-3	0,75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

**Notes:**

L'indication relative à l'utilisation des niveaux fournie par le tableau est l'indication préférentielle dans le cas des cuissons sur plusieurs niveaux.

Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau, pour plusieurs niveaux majorer les temps de 5-10'.

Pour les rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde non désossée ou désossée et ficelée majorer les temps de 20'.

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Pour la première cuisson, il est recommandé de choisir la valeur inférieure de la plage de réglage du thermostat indiquée dans le tableau. Le temps de cuisson sera majoré en fonction de la moindre chaleur.

### TABLEAU DES CUISSONS AU GRILL

	Temps de cuisson	Position de la grille
Côtes et entrecôtes (0,5 kg)	25 min.	1° guide
Saucisses	15 min.	2° guide
Poulet sur grille (1 kg)	60 min.	3° guide
Rôti de veau à la broche (0,6 kg)	50 min.	----
Poulet à la broche	60 min.	----

## INDEX

<b>TECHNICAL DATA AND DRAWINGS .....</b>	<b>32</b>
<b>ELECTRICAL DATA .....</b>	<b>32</b>
<b>TRANSFORMATION .....</b>	<b>32</b>
<b>POSITIONING .....</b>	<b>32</b>
<b>REGULATIONS, TECHNICAL STANDARDS AND SPECIFICATIONS .....</b>	<b>32</b>
<b>INSTALLATION .....</b>	<b>32</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION .....</b>	<b>32</b>
<b>EQUIPOTENTIAL .....</b>	<b>33</b>
<b>START-UP .....</b>	<b>33</b>
<b>INSTRUCTIONS FOR USE .....</b>	<b>33</b>
<b>IGNITION .....</b>	<b>33</b>
<b>INSTRUCTIONS FOR USE .....</b>	<b>33</b>
<b>TURNING ON AND ADJUSTING THE CONVENTIONAL OVEN .....</b>	<b>34</b>
Oven: .....	34
Grill: .....	34
<b>TURNING ON AND ADJUSTING THE MULTIFUNCTION OVEN .....</b>	<b>34</b>
Oven: .....	34
Grill: .....	34
<b>OVEN ILLUMINATION .....</b>	<b>35</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>35</b>
<b>PREPARATION FOR A PROLONGED OUT OF USE .....</b>	<b>35</b>
<b>INSTRUCTIONS IN THE EVENT OF FAULTS .....</b>	<b>35</b>
<b>REPLACING THE OVEN LIGHT .....</b>	<b>35</b>
<b>COOKING TABLE FOR THE FAN OVEN .....</b>	<b>36</b>
Cakes, pastries .....	36
Meat .....	36
Fish .....	36
Oven bakes .....	36
Defrosting .....	36
<b>GRILLING TABLE .....</b>	<b>37</b>

## TECHNICAL DATA AND DRAWINGS

The data plate is attached to the back panel (see drawing electrical connection point) and contains all the information necessary for connection.

### ELECTRICAL DATA

MODELS	DIMENSIONS cm	POWER SUPPLY	MAXIMUM POWER KW	MAXIMUM ABSORPTION A	POWER SUPPLY CABLE
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	8,62	13,04	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	11,62	14,69	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	12,05	14,91	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

### TRANSFORMATION

MODELS	DIMENSIONS cm	POWER SUPPLY	MAXIMUM POWER KW	MAXIMUM ABSORPTION A	POWER SUPPLY CABLE
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	8,62	22,59	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	11,62	27,42	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	12,05	27,61	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	8,62	37,48	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	37,39	3 x 6 mm <sup>2</sup>

### POSITIONING

On positioning the appliance, ensure that it is perfectly levelled. Small adjustments can be made by screwing the adjustable feet up or down. The master switch or the socket point must be in proximity to the appliance and easily accessible. It is advisable to place the oven under an extractor hood to ensure rapid elimination of steam. If the appliance is placed near a wall or partition, kitchen furniture or decorative coverings, etc., these must be fire-proof or coated with fire-proofing. Local fire prevention regulations must be observed. There must be maximum clearance between the front edge of the cabinet and the appliance.

### REGULATIONS, TECHNICAL STANDARDS AND SPECIFICATIONS

Installation must be carried out in accordance with:

- current accident prevention legislation;
- current VDE specifications.

### INSTALLATION

The installation, start-up and maintenance of this appliance must be carried out only by qualified fitters. All installation operations must be in accordance with current regulations. The manufacturer declines all responsibility for malfunctioning due to bad or faulty installation.

**Attention:** international regulations require that a omni pole cut-out device with contact opening of at least 3 mm be fitted on the wiring leading to the appliance.

### ELECTRICAL CONNECTION

The terminal board is situated behind the front panel. The electrical wiring must be no less than HO5 RN F and have a section suitable for the appliance (see 1.1). Secure the wiring with the wiring clips. Connect the wire ends to their terminals on the terminal board. The earthing wire must be longer than the other wires so that it will disconnect after the live wires in the event of the fastener breaking.



## EQUIPOTENTIAL

The appliance is designed to be connected to a unipotential system. The connecting screw is situated on the back of the appliance and is identified by an adhesive label.

Attention: the manufacturer cannot be held responsible for, and does not cover in the guarantee any damage resulting from bad or faulty connections.

## START-UP

When turning on the hotplates for the first time, it is advisable to activate all of them for a few minutes at maximum in order to eliminate the humidity which may be present in the heating element insulation. When using the oven for the first time, remove all the mobile parts and heat the oven to a temperature of 250°C.

## INSTRUCTIONS FOR USE

Attention:

- Never leave the working appliance unattended!
- Never use the hot plate without a pan!
- Pans must have an even bottom and be of the correct diameter for hotplate (never smaller).

## IGNITION

**Hotplates:** Switch on at the mains. Turn the hotplate control knob to the required temperature setting, from 1 to 6. The warning light will illuminate to indicate that the appliance is live. It is advisable to turn on the hotplate at maximum and when the temperature has been reached turn the knob to the setting for the temperature required. Turn out the hotplate by positioning the knob on (O).

## INSTRUCTIONS FOR USE

**Attention!**

- Use the appliance only under surveillance.
- Remember that whilst using glass ceramic tops, the crystal surfaces in the cooking area, increase the temperature considerably; it is therefore necessary to take this into consideration and act accordingly.
- It is advisable to use recipients with a flat bottom, as recipients with concave or rounded bottoms increase cooking time and energy consumption.

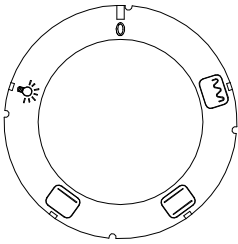
**Indications:**

- Each hotplate is connected to an energy regulator (selector), giving the possibility to choose from 6 different temperatures. For the first cooking, it is advisable to use the highest temperatures..
- each hotplate is provided with a temperature limiter which comes into function when the temperature reached may damage the crystal.
- When the crystal surface heats up, the residuous heat light comes on, corresponding to the hotplate in function. This indicator does not go off until the crystal maintains a high temperature, even with the hotplate turned off so as to avoid danger of burns.

**Warnings:**


- Do not use pans or any recipient with the bottom in aluminium or with a tin coating.
- Do not use terracotta pots as they could break or crack and therefore become unhygienic. It is advisable to use stainless steel pans with a smooth, flat bottom and with an adequate diameter for the heating area. If cast-iron pans are used, be careful not to slide them on the crystal, in order to avoid any scratches. Make sure that the bottom of the pans has been dried well before placing them on the top; avoid banging the crystal, especially with sharp or pointed objects.
- Pay attention never to cover the crystal with sheets of aluminium paper or anything similar, during use.


## TURNING ON AND ADJUSTING THE CONVENTIONAL OVEN



### Oven:

Turn the control knob to the right and set the temperature wanted.  
To turn the oven off, turn the knob to the left to position 0.

When you want to use the oven with the top and the bottom heating element, thermo stated, position the knob on the  symbol.

When you want to use the oven with only the bottom heating element, thermo stated, position the knob on the  symbol.


**Caution:** when the oven is on the door must be kept shut otherwise the knobs and protection sheet could get hot and be damaged.

### Grill:

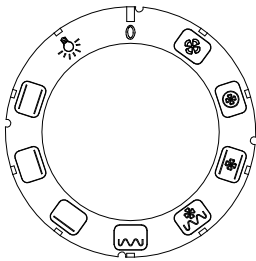
When using the grill the oven door **must be ajar**.

A protection sheet is supplied with the oven. Fix it under the control panel to protect against overheating (see Fig. D).

Remove this protection sheet only once it has cooled down. The grill gets hot when it is working so you must wear protective gloves to remove it and to prevent burns.

Turn the oven control knob round to the  symbol.









## TURNING ON AND ADJUSTING THE MULTIFUNCTION OVEN

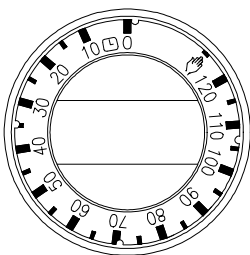


### Oven:



The hot air made to circulate by the fan is distributed in all parts of the oven chamber to ensure even cooking results. Since the oven chamber is heated evenly, different foods can be cooked together on different rungs. Turn the knob round to the hot air and set the temperature wanted. The oven does not have to be preheated because the hot air heats it up very quickly.

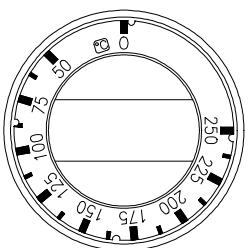
To turn the oven on, turn the selector knob (see figure) to the right or left into one of the following positions

	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-610...
 Top + bottom heating element	W2300	W2600
 Bottom heating element	W1600	W1600
 Top heating element	W 700	W1000
 Grill heating element	W1800	W2000
 Grill heating element + fan	W1836	W2036
 Top + bottom heating element + fan	W2336	W2636
 Fan Oven	W3036	W3036
 Fast de frost	W 36	W 36



The green pilot light turns on to indicate the oven is powered.

After having selected the cooking type, turn the timer knob (see figure) to the left on the manual position  or to the right , positioning it on the time chosen, ranging between 0 and 120 minutes. In this last position, once the time set has elapsed, the acoustic signal sounds and the oven turns itself off at the same time.




After having set the cooking time, turn the thermostat knob (see figure) to the right, positioning it on the temperature wanted, ranging between

**Caution:** when the oven is on, the door must be kept shut otherwise the knobs and protection sheet could get hot and be damaged.

### Grill:

When using the grill the oven door **must be closed** and position the thermostat knob on position 200°C

## OVEN ILLUMINATION

To turn the light on inside the oven press the button with the symbol. 

With the light on inside the oven you can keep a check on the food while it is cooking through the glass door without having to open it.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Attention! During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct sprays of water or with high pressure.**

After every use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The parts in steel must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent; after which, dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

### Cleaning the crystal

The crystal must be cleaned with degreasing liquids, acids containing vinegar and lemon, suitable for cleaning ceramic and crystal. It is advisable to carry out this operation when the crystal is not completely cold, so that spilled food, burned grease, etc. can be softened using a damp cloth and removed whilst still warm with an ordinary scraper, in order to avoid damaging the crystal surface.

Do not use abrasive or corrosive detergents.

## PREPARATION FOR A PROLONGED OUT OF USE

Thoroughly clean and dry the appliance as per instructions, switch off at the mains.

## INSTRUCTIONS IN THE EVENT OF FAULTS

If a fault develops, turn off the appliance, switch off at the mains and call the technical assistance service.

## REPLACING THE OVEN LIGHT

- Switch off the appliance.
- Remove the glass light cover.
- Unscrew the light bulb.

Replace with a bulb having the following characteristics:

- Heat resistant up to 300°C.
- Wattage 15 W.
- Volts: according to model.

### COOKING TABLE FOR THE FAN OVEN

Type of food	Slot no. from the bottom	Quantity Kg	Temperature °C	Cooking time in minutes
<b>Cakes, pastries</b>				
With a beaten mixture, in a mould	1-3	1	175	60
With a beaten mixture, without a mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, cake base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with a wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with a dry filling	1-3-4	1	175	50
With a natural leavening dough	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
<b>Meat</b>				
<i>Grilled roasts</i>				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
<i>Baking-pan roasts</i>				
Veal	1-3	1	160	90
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey pieces	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
<i>Casseroles</i>				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
<b>Fish</b>				
Filets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1-3	1	180	45
Oysters	1-3	1	180	20
<b>Oven bakes</b>				
Pasta	1-3	2	185	60
Vegetables	1-3	2	185	50
Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
Pizza and "calzone"	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
<b>Defrosting</b>				
First courses	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

**Notes:**

Indication regarding use of the levels given in the table is what is preferable if you are cooking on different rungs. The times given refer to cooking on one level only. For more than one level increase time 5-10' For beef, veal, pork and turkey roasts on the bone or in a roll, increase time 20'

Cooking times may vary according to the type of foods, their homogeneity and volume.

When cooking for the first time in the oven we suggest opting for the lower value in the thermostat adjustment range given in the table.

Cooking time will be longer if the heat is lower.

### GRILLING TABLE

	<b>Grilling time</b>	<b>Rung position</b>
Chops (0.5 Kg.)	25 minutes	1st slot
Sausages	15 minutes	2nd slot
Grilled chicken (1 Kg.)	60 minutes	3rd slot
Roast veal on the spit (0.6 Kg.)	50 minutes	-----
Chicken on the spit	60 minutes	-----

## ÍNDICE

<b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....</b>	<b>39</b>
<b>TABLA DATOS TÉCNICOS ELÉCTRICOS .....</b>	<b>39</b>
<b>TRANSFORMACIÓN .....</b>	<b>39</b>
<b>INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN .....</b>	<b>39</b>
<b>INSTALACIÓN .....</b>	<b>39</b>
<b>DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS .....</b>	<b>40</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>	<b>40</b>
<b>EQUIPOTENCIAL.....</b>	<b>40</b>
<b>PUESTA EN FUNCIONAMIENTO .....</b>	<b>40</b>
<b>INSTRUCCIONES PARA EL USO.....</b>	<b>40</b>
<b>INSTRUCCIONES PARA EL USO.....</b>	<b>41</b>
<b>SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO .....</b>	<b>41</b>
<b>ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO ESTÁTICO.....</b>	<b>41</b>
Horno:.....	41
Grill: .....	41
<b>ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO MULTIFUNCIÓN .....</b>	<b>42</b>
Horno:.....	42
Grill: .....	42
<b>ILUMINACIÓN DEL HORNO.....</b>	<b>42</b>
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....</b>	<b>42</b>
<b>COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA .....</b>	<b>43</b>
<b>PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO .....</b>	<b>43</b>
<b>TABLA DE COCCIÓN CON HORNO VENTILADO.....</b>	<b>43</b>
Tipo de alimento.....	43
Dulces.....	43
Carne .....	43
Pescado.....	43
Horneados.....	43
Descongelación.....	44
<b>TABLA DE COCCIÓN AL GRILL.....</b>	<b>44</b>

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones de la directiva CEE 90/396 para la parte de gas y a la directiva 73/23 para la parte eléctrica. La instalación deberá efectuarse respetando las normas vigentes, sobretodo en relación a la aireación de los locales y al sistema de evacuación de los gases de descarga.

Nota importante: el fabricante declina cualquier responsabilidad en casos de daños directos o indirectos debidos a una instalación equivocada, alteraciones, mantenimiento no adecuado, uso no correcto y a todos los otros casos previstos en los artículos indicados en nuestras condiciones de venta.

### TABLA DATOS TÉCNICOS ELÉCTRICOS

MODELO	DIMENSION ES cm	ALIMENTAC.	POTENCIA TOTAL kW	ABSORB. MAX. A	CABLE ALIMENTAC.m m <sup>2</sup>
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	8,62	13,04	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	11,62	14,69	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	12,05	14,91	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	400Vac3N 50/60 Hz	9,05	13,26	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

### TRASFORMACIÓN

MODELO	DIMENSION ES cm	ALIMENTAC.	POTENCIA TOTAL kW	ABSORB. MAX. A	CABLE ALIMENTAC.m m <sup>2</sup>
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	8,62	22,59	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	11,62	27,42	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CFM6-610ET	100 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	12,05	27,61	4 x 4 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac3 50/60 Hz	9,05	22,78	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
CF4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	8,62	37,48	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFM4-68ET	80 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	39,35	3 x 6 mm <sup>2</sup>
CFMC4-66ET	60 x 60 x 91h	230Vac 50/60 Hz	9,05	37,39	3 x 6 mm <sup>2</sup>

### INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La chapa de características técnicas se encuentra en la pared anterior (ver diseño en el punto de conexión eléctrica) y contiene todos los datos necesarios para la conexión.

### INSTALACIÓN

Durante la colocación, es necesario nivelar el aparato, pueden ajustarse los pequeños desniveles mediante los pies de apoyo regulables (atornillar o destornillar). El interruptor general o la toma deben estar cerca del aparato y debe poder accederse a ellos fácilmente.

Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana de aspiración, de manera que la evacuación de los vapores se efectúe de manera rápida. Si el aparato se coloca cerca de paredes, paredes divisorias, muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc se aconseja que éstos sean de material no inflamable, sino se debe revestir estas paredes con material no inflamable.

Debe asegurarse sobretodo que las prescripciones para la prevención de incendios se respeten.

La instalación, puesta en funcionamiento y mantenimiento del aparato deben ser efectuados por personal cualificado. Todos los trabajos necesarios para la instalación deben efectuarse respetando las normas vigentes.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de mal funcionamiento debido a una instalación equivocada o no conforme.

¡Atención!: como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato se debe instalar un dispositivo automático que permita desconectar de manera omnipolar el aparato de la red, este dispositivo debe tener una apertura de los contactos de al menos 3 mm.

## DISPOSICIONES DE LEY, REGLAS TÉCNICAS Y DIRECTIVAS

La instalación debe efectuarse respetando las siguientes normas:

- Prescripción para la prevención de accidentes vigente.
- Prescripción de instalación, normas CEI.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato se entrega sin cable de conexión eléctrica. Para la instalación del cable de alimentación, seguir los siguientes pasos:

Quitar la tensión.


Quitar el panel anterior

Pasar el cable de conexión a través del sujeta-cables, conectar los conductores en el correspondiente borne del tablero de bornes y fijarlos.

Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel anterior. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, éste se separe después de los cables de la tensión.

Nota importante. El cable de conexión debe tener las siguientes características: debe ser al menos del tipo a la silicona (para resistir a una temperatura de 180°C), y debe tener un tamaño adecuado a la potencia del aparato (ver tabla datos técnicos)

### EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial. El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el símbolo . 

¡Atención!: el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deban a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

### PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el aparato para la primera cocción, es necesario limpiarlo con cuidado, sobretodo la cuba (ver párrafo "Limpieza y cuidado").

Controlar la conexión del aparato y ponerlo en funcionamiento según las instrucciones.

Para la primera puesta en funcionamiento de la placa, aconsejamos encender durante algunos minutos a la máxima potencia todas las placas, para poder eliminar la humedad que pueda estar presente en la masa aislante de las resistencias.

Para el primer funcionamiento del horno, aconsejamos quitar todas las partes desmontables y calentarlo a una temperatura de 250°C .

### INSTRUCCIONES PARA EL USO

Atención: - ¡Usar el aparato sólo bajo vigilancia!.

- No poner nunca en funcionamiento la placa eléctrica sin olla;
- La olla debe tener el fondo liso con el diámetro adecuado a la placa (nunca más pequeña).

Indicaciones: - Cada placa está conectada a un conmutador de 6 posiciones para permitir elegir entre 6 temperaturas diferentes.

- Cada placa está dotada de un limitador de temperatura que interrumpe la aportación de corriente apenas se alcanzan los 450°C.

Las placas permiten la cocción de cualquier alimento (carne, legumbres, arroz, pescado, huevos, verduras , etc...) siempre que se utilicen ollas adecuadas.



## INSTRUCCIONES PARA EL USO

- ¡Atención!**
- Usar el aparato sólo bajo vigilancia.
  - Tener presente que durante el uso del plano de vitrocerámica la superficie de cristal en las zonas de cocción aumenta considerablemente de temperatura y por lo tanto comportarse en consecuencia.
  - Se aconseja usar recipientes de fondo plano, ya que los de fondo cóncavo o abombado aumentan el tiempo de cocción y el consumo de energía.

- Indicaciones:**
- Cada placa está conectada a un regulador de energía de 6 posiciones para permitir elegir entre 6 temperaturas distintas. Se aconsejan para la cocción inicial las temperaturas más altas.
  - cada placa está dotada de un limitador de temperatura que interviene cuando la temperatura alcanzada puede dañar el cristal.
  - Cuando la superficie del cristal se calienta, se enciende la luz indicadora luminosa de color residual, que corresponde a la placa en funcionamiento. Este indicador no se apagará mientras el cristal mantenga una temperatura elevada, incluso con la placa apagada, para prevenir el peligro de quemaduras.

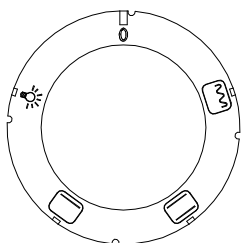
- Advertencias:**
- no usar ollas o cualquier recipiente con fondo de aluminio o revestido de estaño.  
No usar ollas de barro cocido que se pueden romper o agrietar y por lo tanto son poco higiénicas. Se aconseja el uso de ollas de inoxidable con fondo plano y liso con un diámetro adecuado a la zona de calentamiento. En el caso que se usan ollas de hierro fundido, poner atención en que no se deslicen en el cristal para evitar posibles rayas.  
Asegurarse que el fondo de las ollas esté bien seco antes de colocarlas en el plano;  
Evitar que el cristal sufra golpes sobretodo con objetos con esquinas o puntas.  
Poner atención en no cubrir nunca el cristal con hoja de papel de aluminio o similares durante el uso.

Los planos de cocción de vitrocerámica son aparatos que permiten la cocción de cualquier alimento (carne, pescado, huevos, legumbres, arroz, verduras, etc) siempre que se utilicen ollas adecuadas.



### SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Parar la aportación de tensión  
Quitar el capuchón de vidrio del porta-lámpara  
Destornillar la lámpara  
La nueva lámpara debe tener las siguientes características:  
Resistencia al calor hasta 300°C  
Potencia 15W.  
Tensión 230V 50Hz.


### ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO ESTÁTICO



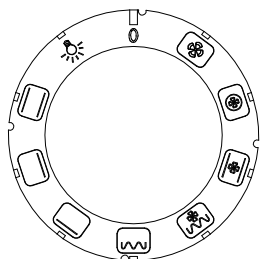
**Horno:**

Girar el mando de control hacia la derecha y fijar la temperatura deseada.  
Para el apagado del horno, girar el mando a la izquierda hasta la posición 0.  
Cuando se desee usar el horno conectando la resistencia superior y inferior, con el termostato, colocar el mando en el símbolo   
Cuando se desee usar el horno conectando únicamente la resistencia inferior, con el termostato, colocar el mando en el símbolo   
Aviso: Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta no debe quedar abierta ya que se podrían sobrecalentar y dañar los mandos y las chapas de protección.

**Grill:**

El funcionamiento del grill debe efectuarse sólo con el horno semi abierto.  
En el suministro se incluye una protección de chapa que se fija debajo del panel para protegerlo del sobrecalentamiento (vea Fig. D).  
Quitar la chapa de protección sólo cuando se haya enfriado. La rejilla, durante el funcionamiento, se calienta: para quitarla y evitar quemaduras, se recomienda el uso de guantes de protección.  
Girar el mando de control del horno hasta el símbolo 

## ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL HORNO MULTIFUNCIÓN



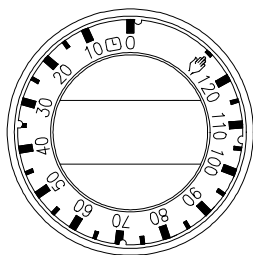
### Horno:

El aire caliente que el ventilador pone en circulación se distribuye en toda la cámara del horno, permitiendo regular la cocción. Dado que la cámara se calienta de manera uniforme, se pueden cocinar al mismo tiempo varios alimentos en diferentes planos. Girar el mando hasta el símbolo (aire caliente) y fijar la temperatura deseada. No es absolutamente necesario precalentar el horno, dado que accionando el aire caliente, la cámara se calienta rápidamente.

Para el encendido del horno hacer girar el mando del selector (ver figura) hacia la derecha o hacia la izquierda, colocándolo en una de las siguientes posiciones

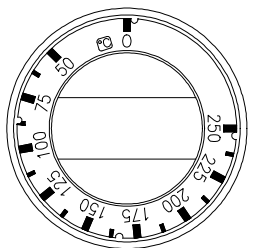
610...

	CFM4-66...	CFM4-68... CFM6-
	W2300	W2600
	W1600	W1600
	W 700	W1000
	W1800	W2000
	W1836	W2036
	W2336	W2636
	W3036	W3036
	W 36	W 36



Si enciende el indicador verde, que indica que el horno está en tensión

Después de haber seleccionado el tipo de cocción, girar el mando del temporizador (ver figura) hacia la izquierda en la posición manual o hacia la derecha, colocándolo en el tiempo elegido, comprendido entre 0 y 120 minutos. En esta última posición, una vez transcurrido el tiempo establecido, entra en funcionamiento el avisador acústico y al mismo tiempo se apaga el horno



Después de haber fijado el tiempo de cocción, girar el mando del termostato (ver figura) hacia la derecha, colocándolo en la temperatura deseada, comprendida entre

Aviso: Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta no debe quedar abierta ya que se podrían sobrecalentar y dañar los mandos y las chapas de protección.

### Grill:

Durante el funcionamiento del grill es necesario mantener cerrada la puerta del horno y colocar el mando del termostato en la posición de 200°C.

## ILUMINACIÓN DEL HORNO

Para encender la lámpara del horno pulsar el pulsador con el símbolo

De esta manera se podrán controlar los alimentos durante la cocción a través del cristal sin abrir la puerta.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención!: durante la limpieza, no lavar por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.

Cada noche al acabar el trabajo limpiar cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria después del apagado del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Antes de comenzar la limpieza, quitar la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier residuo de detergente; después de esto, secar con un paño seco. No usar detergentes abrasivos o corrosivos

Las partes esmaltadas deben lavarse con agua jabonosa.

Horno: la limpieza del horno se facilita quitando la grilla de soporte.

Aviso importante: Además de la limpieza y mantenimiento ordinario de las instalaciones, aconsejamos que hagan controlar la instalación al menos una vez al año por un instalador.

Se aconseja para ello estipular un contrato de asistencia.

## COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA

Cerrar el grifo de conexión eléctrica, quitar la tensión mediante el dispositivo colocado antes del aparato y avisar al servicio de asistencia.

### PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Quitar la tensión y limpiar la instalación como se ha indicado anteriormente.

#### TABLA DE COCCIÓN CON HORNO VENTILADO

Tipo de alimento	Nº Guía desde abajo	Cantida d Kg	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.
<b>Dulces</b>				
Con pasta batida, en molde	1-3	1	175	60
Con pasta batida, sin molde	1-3-4	1	175	50
Pasta flora, fondo pastel	1-3-4	0,5	175	30
Pasta flora con relleno húmedo	1-3	1,5	175	70
Pasta flora con relleno seco	1-3-4	1	175	50
Con pasta con levadura natural	1-3	1	175	50
Pequeños dulces	1-3-4	0,5	160	30
<b>Carne</b>				
<i>Asados hechos a la parrilla</i>				
Ternera	2	1	180	60
Buey	2	1	180	70
Roast beef a la inglesa	2	1	220	50
Cerdo	2	1	180	70
Pollo	2	1-1,5	200	70
<i>Asados hechos en bandeja</i>				
Ternera	1-3	1	160	90
Buey	1-3	1	160	90
Cerdo	1-3	1	160	90
Pollo	1-3	1-1,5	180	90
Pavo a trozos	1-3	1,5	180	120
Pato	1-3	1-1,5	180	120
<i>Estofados</i>				
Estofado de buey	1	1	175	120
Estofado de ternera	1	1	175	110
<b>Pescado</b>				
Filetes, rodajas, merluza, pescadilla, lenguado	1-3	1	180	30
Caballa, rodaballo, salmón	1-3	1	180	45
Ostras	1-3	1	180	20
<b>Horneados</b>				
Horneado de pasta	1-3	2	185	60
Horneado de verdura	1-3	2	185	50
Souflés dulces y salados	1-3	0,75	180	50

Pizza y calzón	1-3-4	0,5	200	30
Tostadas	1-3-4	0,5	190	15
<b>Descongelación</b>				
Primeros	1-3	1	200	45
Carne	1-3	0,5	50	50
Carne	1-3	0,75	50	70
Carne	1-3	1	50	110

**Notas:**

La indicación para el uso de las etapas dadas en la tabla es la preferencial en caso de cocción en varios niveles

Los tiempos indicados se refieren a la cocción en una sola etapa, para varios niveles aumentar el tiempo 5-10'

Para los asados de buey, ternera, cerdo y pavo con hueso o atado, aumentar el tiempo 20'

Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la naturaleza de los alimentos, su homogeneidad y su volumen.

En la primera cocción, se aconseja elegir el valor inferior del campo de regulación del termostato indicado en la tabla.

El tiempo de cocción se prolongará en función del calor inferior.

**TABLA DE COCCIÓN AL GRILL**

	<b>Tiempo de cocción</b>	<b>Posición de la parrilla</b>
Chuletas (Kg.0,5)	25 min.	1ª guía
Salchichas	15 min.	2ª guía
Pollo a la parrilla (1 Kg.)	60 min.	3ª guía
Asado de ternera en espetón (0,6 Kg.)	50 min.	-----
Pollo en espetón	60 min.	-----