

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

**CUCINE ELETTRICHE SERIE MINIMA
ELECTRIC RANGES SERIE MINIMA
TABLES DE CUISSON ELECTRIQUES SERIE MINIMA
KOCHMULDEN SERIE MINIMA
ENCIMERAS ELECTRICAS SERIE MINIMA**

E4F6

E6F6

E6FA6

I

GB

F

D

E

ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 9
ENGLISH	<i>page</i>	10 - 17
FRANÇAIS	<i>page</i>	18 - 25
DEUTSCH	<i>Seite</i>	26 - 33
ESPAÑOL	<i>página</i>	34 - 42

INDICE

<i>CAPITOLO</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>PAGINA</i>
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Cucine elettriche serie Minima	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Targhetta cucine elettriche serie Minima	5
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	5
2.3	Collegamento elettrico	5
2.3.1	Messa a terra	5
2.3.2	Equipotenziale	5
2.3.3	Cavo d'alimentazione	6
3.	Istruzioni per l'utente	7
3.1	Piastre elettriche	7
3.3	Uso del forno ventilato	7
3.4	Uso del grill	8
3.5	Posizione corretta della griglia porta vivande (rispetto al grill)	8
3.6	pre-riscaldamento del forno	8
3.7	Note importanti per la cottura al forno	9
3.8	Tabella indicativa delle temperature e dei tempi di cottura	9
4.	Sostituzione dei componenti piu' importanti	10
5.	Manutenzione e pulizia	10
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM	47
	SCHEMI ELETTRICI E4F6	49
	SCHEMI ELETTRICI E6FA6 - E6F6	50

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causati dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 CUCINE ELETTRICHE SERIE MINIMA

MODELLO	E4F6	E6F6	E6FA6
Dati elettrici			
Tensione*	220/240 V	220/240 V	220/240 V
Potenza totale	10,7 kW	14,8 kW	14,8 kW
Piastra Ø 145 1500W	n° 2	3	3
Piastra Ø 220 2600W	n° 2	3	3
Resistenza circolare forno	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Resistenza grill	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Lampada forno	15 kW	2x15/25 kW	15 kW
Motore ventilatore	25 kW	25 kW	25 kW
Dimensioni esterne LxPxA (mm)	600x600x1025	1000x600x1025	1000x600x1025
Dimensioni utili del forno (mm)			
Altezza	310	305	310
Larghezza	420	585	420
Profondità	412	412	412
Volume utile	531	731	531
Dimensioni armadio LxPxA (mm)	-	-	365x505x420
Prestazioni forno			
Consumo per raggiungere i 175°C	0,27 kWh	0,56 kWh	0,27 kWh
Consumo per mantenere i 175°C per 1h	0,53 kWh	0,69 kWh	0,53 kWh
Consumo totale	0,80 kWh	1,25 kWh	0,80 kWh
Superficie di grigliatura	13,5 dm ²	14 dm ²	13,5 dm ²

*TENSIONE DI ALIMENTAZIONE: 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N 240 V 50/60 Hz

N.B.: La potenza assorbita con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N 220 V 50/60 Hz è circa 16% inferiore

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

- manopole di regolazione costruite in materiale atermico.
- piano di lavoro imbutito in acciaio inox Aisi 304 18/10
- bordi laterali con un profilo per alloggiare coprigiunto che permette l'allineamento e l'unione di più apparecchi
- caminetto superiore in acciaio Inox Aisi 304

PIASTRE ELETTRICHE

- piastre elettriche in ghisa a riscaldamento rapido
- dispositivo di sicurezza contro eventuali surriscaldamenti
- commutatore a sette posizioni per la regolazione ottimale della temperatura
- ogni piastra è provvista di lampada spia per indicarne il funzionamento

FORNO ELETTRICO

- forno ventilato con grill
- illuminazione interna
- porta con doppio vetro temperato
- termostato forno regolabile 0-250°C
- camera forno in lamiera smaltata porcellanata antiacido

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.


AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile; in caso contrario è indispensabile l'applicazione di un isolante termico. Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile. Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori. Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma MINIMA.

Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.

2.1 TARGHETTA CUCINE ELETTRICHE SERIE MINIMA

La targhetta dei dati tecnici si trova sul retro dell'apparecchiatura.

MBM BRESCELLO - ITALY <small>RE37187/1998</small>	
	Mod. <input type="text"/>
	Matr. N° <input type="text"/>
<input type="text"/> V	<input type="text"/> HZ
<input type="text"/> KW	<input type="text"/>

2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO


L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente. In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico. L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omni-polare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:

- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

2.3.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura.

A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli () posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata conformemente alle norme in vigore.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde)

2.3.2 EQUIPOTENZIALE



L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova sul retro.

2.3.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni :

3N AC 380...415 V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale $\pm 10\%$.

L'apparecchiatura è fornita di cavo con caratteristiche come specificato in Tab. 3; per accedere alla morsettieria o per sostituirlo, occorre:

- smontare la scatola porta-morsettieria sul retro dell'apparecchio
- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettieria secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettieria e nel presente libretto.

MODELLO	E4F6		E6FA6		E6F6	
	Max. Af	N° cavi	Max. Af	N° cavi	Max. Af	N° cavi
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	17,1	5 x 2,5	27,5	5 x 4	27,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	24	4 x 2,5	39	4 x 6	39	4 x 6
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	44,6	3 x 10	61,7	3 x 10	61,7	3 x 10

Tab. 3

COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L ₃ (T) nero L ₂ (S) nero L ₁ (R) marrone
2N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L ₂ (S) nero L ₁ (R) marrone
3 AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L ₃ (T) nero L ₁ (R) marrone
1N AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L ₁ (R) marrone

Tab. 4

3.1 PIASTRE ELETTRICHE

La piastra elettrica viene trattata con una vernice di protezione, alla prima accensione si consiglia quindi di portare la manopola (Fig. 1) in posizione 6 lasciandola accesa per circa 5 minuti, quindi seguire quanto indicato nelle avvertenze.

Il tipo di stoviglia ottimale deve avere il fondo completamente piatto in modo da aderire completamente alla superficie della piastra, e permettere un perfetto trasferimento di calore dalla piastra alla pentola. Si consiglia l'uso di recipienti di diametro simile o maggiori di quello della piastra di cottura. Non appoggiare stoviglie di qualsiasi genere o coperchi sulle piastre.

Quando la piastra funziona a vuoto o vengono impiegati recipienti inadatti (es. di piccolo diametro), un dispositivo termostatico ne evita il surriscaldamento limitando la potenza.

AVVERTENZE

All'atto della prima accensione o comunque dopo un lungo tempo d'inoperosità è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita, provvedere al suo essiccamento accendendo la piastra per 30 minuti nella posizione n° 1 del commutatore.

- Asciugare il fondo della pentola prima di posarlo sulla piastra.
- Accendere la piastra solo dopo aver appoggiato la pentola.

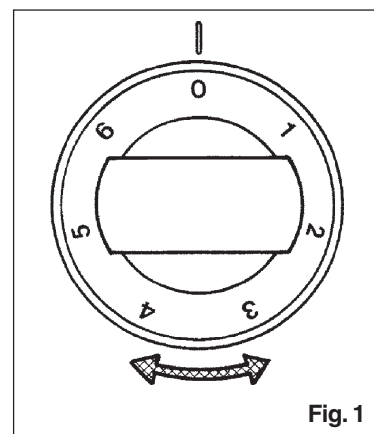
3.2 USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

La manopola di comando (Fig. 1) suddivisa in sette posizioni comanda la piastra elettrica e ne regola la potenza.

Per accendere la piastra ruotare la manopola dalla posizione "0" portandola nella posizione desiderata (vedere tabella sotto riportata), automaticamente si accenderà la spia luminosa verde che segnala il suo funzionamento.

PIASTRA RAPIDA

POS.	IMPIEGO	Ø 220 mm		Ø 220 mm	
		W	%	W	%
6	COTTURA	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4	MANTENIMENTO	1300	50	500	33
3		450	17	250	17
2		340	13	165	11
1	SPENTO	240	9	135	9
0		0	0	0	0



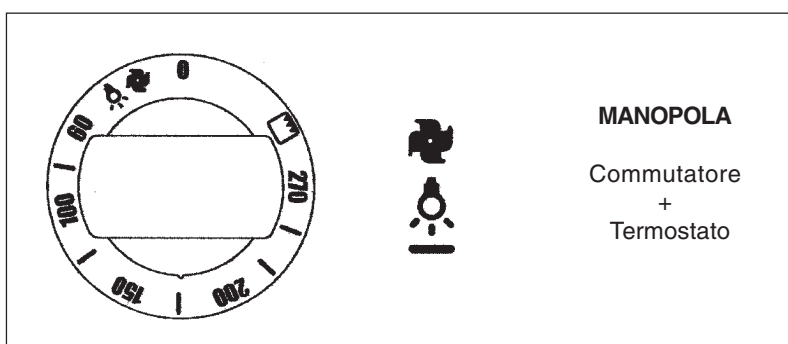
Tab. 5

Per spegnere la piastra è sufficiente ruotare la manopola in qualsiasi direzione portando lo "0" in corrispondenza dell'indice

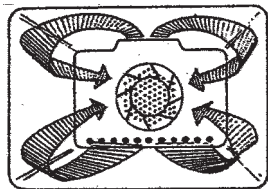
3.3 USO DEL FORNO VENTILATO

IMPORTANTE:

La prima volta che si usa il forno, farlo funzionare a vuoto e al massimo per circa 1 ora, lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resina.



30°



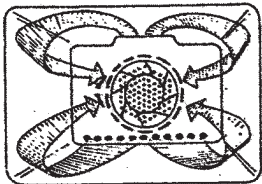
LUCE FORNO

In questa posizione si accende la luce interna e rimarrà accesa in tutte le altre posizioni

INSERIMENTO SOLO VENTOLA (scongelo)

In questa posizione funziona solo il ventilatore senza nessuna resistenza inserita. È possibile scongelare velocemente i cibi surgelati

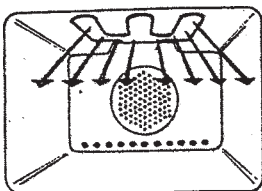
30° - 270°



INSERIMENTO ELEMENTO RISCALDAMENTO CIRCOLARE E VENTOLA (60° - 270°)

In questa posizione il riscaldamento generato dall'elemento riscaldante circolare viene distribuito in tutto il forno rendendo omogenea la cottura. È possibile cuocere, su più ripiani, varie pietanze. La spia gialla accesa indica che è in funzione la resistenza.

290°



INSERIMENTO ELEMENTO RISCALDANTE "grill" (cottura a grill) A PORTA APERTA

In questa posizione il riscaldamento scende dall'alto (grill) ma di intensità molto forte ed è la posizione che normalmente viene usata per arrostitire



3.4 USO DEL GRILL

L'utilizzazione del grill deve avvenire sempre a porta **COMPLETAMENTE APERTA**.

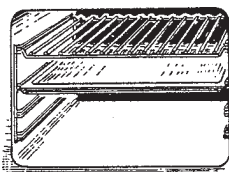
ATTENZIONE : quando il grill è in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde.

Per poter apprezzare la cottura al grill bisogna tener conto di una regola assoluta:

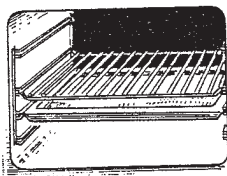
PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA IL GRILL DEVE ESSERE BOLLENTE.

Con il grill tutte le carni, i pesci, ed anche le verdure riescono senza problemi; potete grigliare anche i piccoli spiedini. Le carni rosee, tagliate in pezzi sottili e i pesci piatti o in fette, devono essere grigliati molto rapidamente ed il più vicino possibile al grill.

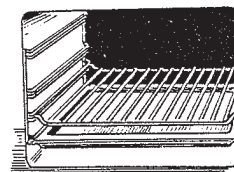
3.5 POSIZIONE CORRETTA DELLA GRIGLIA PORTA VIVANDE (RISPETTO AL GRILL)



Bistecche sottili o al sangue
posizione più alta possibile



Carne grossa al sangue
posizione media



Carne grossa cotta bene
posizione bassa

3.6 PRE-RISCALDAMENTO DEL FORNO

In alcuni tipi di preparazioni alla cottura è necessario che il forno venga pre-riscaldato sia perchè si rende necessario una cottura il più possibile uniforme sia per evitare spruzzi di grasso, formazione di fumo e incrostazioni del forno.

TEMPI DI PRE-RISCALDAMENTO

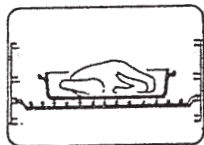
I tempi di pre-riscaldamento sono legati alla temperatura scelta per la cottura per cui si imposta la temperatura prescelta, il forno entra in funzione e quando la luce spia che indica l'azione del termostato si spegne si è raggiunta la temperatura di pre-riscaldamento.

N.B. Gli arrostiti di carne bianca (carne di maiale, vitello e agnello) e il pesce non necessitano di alcun pre-riscaldamento del forno.

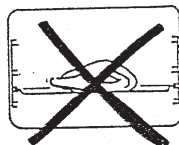
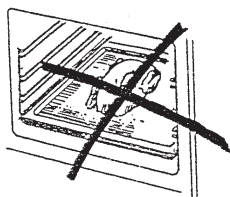
3.7 NOTE IMPORTANTI PER LA COTTURA AL FORNO

- Non utilizzare mai la leccarda come piatto per arrostitire i cibi.
- Non rivestire mai le pareti del forno e soprattutto la "SUOLA" con della carta d'alluminio.
- Non posare mai la leccarda sul fondo del forno.

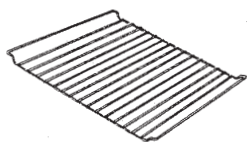
UTILIZZAZIONE CORRETTA



CATTIVA UTILIZZAZIONE

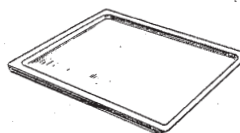


ACCESSORI DEL FORNO



Griglia con porta vivande

Viene usata come supporto agli stampini da pasticceria, ai piatti da gratinare, alla teglia per pasticceria e alle carni da grigliare



Leccarda

Viene normalmente usata per raccogliere i sughi delle grigliate (da togliere dal forno in caso di non utilizzo)

3.8 TABELLA INDICATIVA DELLE TEMPERATURE E DEI TEMPI DI COTTURA

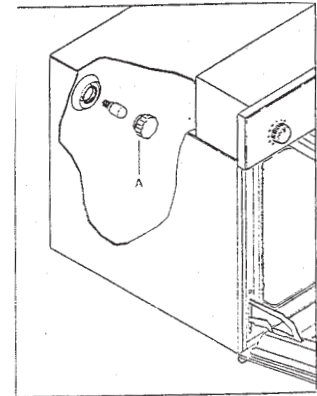
Queste tabelle sono indicative; molto dipende dal gusto e dall'esperienza di chi adopera il forno ma soprattutto, dipende dalla freschezza e qualità del cibo da cuocere.

TIPI DI PIETANZE	Temp. °C	Tempi minuti	TIPI DI PIETANZE	Temp. °C	Tempi minuti
Pane e biscotti			Carni da macello		
Pan carrè o in forma	190/200	45/60	Bue brasato (da 1/1,5kg)	150/160	180/210
Panini e sandwiches	150/160	20/25	Vitello arrosto (da 1/1,5kg)	150/160	120/150
Pane bianco	175/210	25/40	Polpettone (da 1/1,5kg)	180/190	90/120
Biscotti	125/140	20/30	Agnello (cosciotto o spalla)	150/160	60/90
(sablis -2° o -3° guida forno)			Capretto (cosciotto o spalla)	150/160	45/60
Torte e pasticceria varia			Maiale (lonza o prosciutto)	175	45/60
Focacce	175	40/50	Selvaggina		
Genoise	160	40/50	Lepre arrosto	150/160	60/90
Torta biscotto	160	40/50	Fagiano novello arrosto	150/160	60/90
Torta a vari strati	190	25/35	Pernici	150/160	45/60
Torta al cioccolato	175	25/35	Camoscio, daino, cervo arrosto	150/160	90/120
Torta alla frutta	120/140	50/70	Pollami		
Rotolini	190/200	12/18	Pollo o cappone	170	90/12
Bigné	180	15/20	Piccioni arrosto	150/160	80/100
Vol au vent	175	20	Tacchino	150	90/120
Biscottini di sfoglia	180	20	Oca	160	150/180
Pasta frolla	180	20	Anatra	175	180/200
Pan di spagna	125	20/25	Pesci		
Souffles	180/200	20	Pesce in genere	200	15/20
Meringhe	120/125	30/35	Varie		
			Gulasch (spezzatino 1/1,5kg)	180/190	60/75

SOSTITUZIONE DELLE LAMPADE FORNO

Nel caso si renda necessaria la sostituzione di una delle lampade interne del forno, bisogna innanzitutto interrompere l'allacciamento elettrico dell'apparecchio. Si deve poi svitare la calottina di protezione di vetro (A), sostituire la lampada e rimontare la calottina protettiva. La lampada deve avere le seguenti caratteristiche:

Tensione : 220/230 V - 50 Hz
 Potenza : 15 W
 Attacco : E14

**PIANO DI COTTURA - PIASTRE ELETTRICHE**

Si raccomanda di tenere sempre pulite ed asciutte le piastre di cottura, rimuovendo le untuosità e le incrostazioni usando anche l'apposito detergente.

Per proteggerle a lungo si consiglia, dopo la pulizia, di passarle con uno strofinaccio umido e asciugarle (mettendole eventualmente in funzione).

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Le parti in acciaio inox devono essere pulite con acqua tiepida saponata, quindi risciacquate e poi asciugate con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con POLISH liquido, (un prodotto facilmente reperibile).
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

Come in qualsiasi altro caso la pulizia della porta, sia interna che esterna, viene effettuata a forno completamente raffreddato.

Se la porta esterna è in cristallo esso va pulito solamente con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi.

Per le parti smaltate comportarsi come per l'interno del forno, usando acqua calda e detergente non abrasivi o acidi.

Per una semplice ed accurata pulizia del cristallo interno della porta è prevista la possibilità di toglierlo dalla propria sede svitando a porta completamente aperta le viti (A) come mostra la figura.

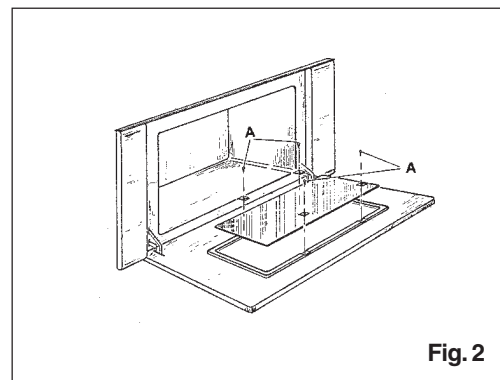


Fig. 2

PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO.**Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.**

Lasciare raffreddare il forno e pulirlo accuratamente con un panno umido imbevuto di acqua tiepida e detergente non abrasivo (o con appositi prodotti in commercio). Non usare panni o spugne abrasive o altri prodotti che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto.

CONTENTS

<i>SECTION</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGES</i>
	General notices	12
1.	Technical data	13
1.1	Minima series electric cooker	13
1.2	Technical characteristics	13
2.	Installation instructions	14
2.1	Minima series electric cooker plate	14
2.2	Laws, regulations and technical directives	14
2.3	Electrical connection	14
2.3.1	Earthing	14
2.3.2	Equipotential system	14
2.3.3	Power supply cable	15
2.3.4	Connections to various main power supplies	15
3.	User instructions	16
3.1	Electric plates	16
3.2	Using the electric plates	16
3.3	Using the ventilated oven	16
3.4	Using the grill	17
3.5	Correct position of the food rack (in relation to the grill)	17
3.6	Warming up the oven	17
3.7	Important notes for cooking with the oven	18
3.8	Temperature and cooking time tables	18
4.	Replacing the main components	19
5.	Maintenance and cleaning	19
	 INSTALLATION DIAGRAM	 47
	 ELECTRIC DIAGRAMS E4F6	 49
	 ELECTRIC DIAGRAMS E6FA6 - E6F6	 50

GENERAL NOTICES

- Read the instructions contained in this manual carefully as they provide important information on safe installation, operation and maintenance procedures.
- Store this manual carefully for future reference by the operators.
- After removing the packing, check the integrity of the unit and, if in doubt, do not operate the unit, call professionally qualified personnel.
- Before connecting the unit, make sure that the data on the plate correspond to those of the electric mains.
- The unit must only be used by a specifically trained person.
- For any repairs, call solely a technical service centre authorized by the manufacturer and ask for genuine parts to be used.
- Failure to comply with the above may jeopardize the safety of the unit.
- Never wash the unit with direct or high pressure jets of water.
- Do not obstruct air vents or heat dissipation openings.
- In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 MINIMA SERIES ELECTRIC COOKER

MODEL	E4F6	E6F6	E6FA6
Electrical data			
Voltage *	220/240 V	220/240 V	220/240 V
Total input	10,7 kW	14,8 kW	14,8 kW
Plate ø 145 1500W	2	3	3
Plate ø 220 2600W	2	3	3
Oven circular heating element	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Grill heating element	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Oven lamp	15 kW	2x15/25 kW	15 kW
Fan motor	25 kW	25 kW	25 kW
Outside dimensions W x D x H (mm)	600x600x1025	1000x600x1025	1000x600x1025
Useful oven dimensions (mm)			
Height	310	305	310
Width	420	585	420
Depth	412	412	412
Useful volume	531	731	531
Cabinet dimensions W x D x H (mm)	-	-	365x505x420
Oven performance			
Power consumption to reach 175°C	0,27 kWh	0,56 kWh	0,27 kWh
Power consumption to maintain 175°C for 1h	0,53 kWh	0,69 kWh	0,53 kWh
Total power consumption	0,80 kWh	1,25 kWh	0,80 kWh
Grilling surface	13,5 dm ²	14 dm ²	13,5 dm ²

*SUPPLY VOLTAGE: 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N 240 V 50/60 Hz

N.B.: The input power with 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N 220 V 50/60 Hz is approximately 16% lower.

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

- ergonomic control knobs in heat-resistant material
- work top in padded stainless steel Aisi 304 with. 18/10
- side panels with profile to cover fitting edge and align and join more than one unit
- upper chimney in stainless steel Aisi 304

ELECTRIC PLATES

- rapid heating electric plates in cast iron
- safety device to stop overheating
- seven heat positions to guarantee most correct temperature setting
- each plate is equipped with a light to show it is on

ELECTRIC OVEN

- multi-function oven with grill
- internal lighting
- door with double glazed tempered glass
- adjustable oven thermostat 0-250°C
- oven compartment in anti-acid ceramic painted steel sheet

Installation must be performed by qualified persons in accordance with current regulations.

WARNINGS:

If the unit is installed against a wall, the wall needs to withstand temperatures of 100°C and must be fireproof; if not, it is essential to install thermal insulation. Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film and eliminate any adhesive residues by means of a suitable product for cleaning stainless steel. Install the oven horizontally, correct positioning is obtained by turning the levelling feet. The various units may be installed separately or combined with other units in the MINIMA range. This unit is not suitable for encasing.

2.1 MINIMA SERIES ELECTRIC COOKER PLATE

The technical data plate is on the back of the unit.

MBM BRESCELLO - ITALY RE37187/1998	
CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following regulations must be observed during installation:

- Current accident and fire regulations.
- The regulations of the electric power supply company.
- Health regulations.
- Electrical systems standards.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in compliance with CEI standards, only by authorized and skilled personnel. Firstly, check the data given in the technical data table of this manual, on the data plate and in the wiring diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: A multi-polar mains cut-off device must be provided upstream from each unit, with a contact gap of at least 3 mm., for example:

- a manual switch of suitable capacity, equipped with fuses
- circuit breaker with relevant miniature circuit breakers.

2.3.1 EARTHING

It is vital to earth the unit. Connect the terminals marked by the symbols (\perp) positioned on the line-in terminal block to an efficient grounding complying with the regulations in force.

The manufacturer cannot be considered responsible for any damage caused by failure to earth the system.

CAUTION: NEVER CUT THE GROUNDING CABLE (yellow-green)

2.3.2 EQUIPOTENTIAL SYSTEM

The unit must be included in an equipotential system whose efficiency must be checked according to the standards in force. The screw marked with the "Equipotential" label is on the back.

2.3.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is delivered fitted for one of the following voltages:

3N AC 380...415 V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

The specifications of the power supply connection flexible cable must match or be superior to those of the cable with rubber insulation H07RN-F. Introduce the cable through the cable clamp and secure it firmly. During operation, the power supply voltage should not differ from the voltage rating by $\pm 10\%$. The unit is supplied with a cable with the specifications given in Tab. 3; to access the terminal block or replace it, you need to:

- remove the terminal-block box on the back of the unit
- connect the supply cable to the terminal block according to need, following the instructions given on the label located near the terminal block and in this handbook.

MODEL	E4F6		E6FA6		E6F6	
	Max. Af	Nb. cables	Max. Af	Nb. cables	Max. Af	Nb. cables
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	17,1	5 x 2,5	27,5	5 x 4	27,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	24	4 x 2,5	39	4 x 6	39	4 x 6
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	44,6	3 x 10	61,7	3 x 10	61,7	3 x 10

Tab. 4

2.3.4 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES

3N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Earth) yellow-green N (NP) blue L ₃ (T) black L ₂ (S) black L ₁ (R) brown
2N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Earth) yellow-green N (NP) blue L ₂ (S) black L ₁ (R) brown
3 AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Earth) yellow-green N (NP) blue L ₃ (T) black L ₁ (R) brown
1N AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Earth) yellow-green N (NP) blue L ₁ (R) brown

Tab. 3

3.1 ELECTRIC PLATES

The electric plate is treated with protective paint. The first time you use it, we recommend that you turn the knob (Fig. 1) onto position 6 and leave it on for approximately 5 minutes, then follow the instructions.

The optimum kind of pan has a totally flat bottom so that it adheres to the surface of the plate completely. This permits excellent heat transfer from the plate to the pan. We recommend using containers with a similar or greater diameter than that of the electric plate. Do not place any kind of kitchenware or lids on the plates.

When the plate is on and has no pan on it or has an unsuitable one (e.g., small diameter), a thermostat device prevents it from overheating by limiting the power.

IMPORTANT NOTES

When switching on the first time or anyhow after a lengthy period when it has not been used, in order to eliminate any moisture that has been absorbed, it is necessary to dry it out by switching on the plate for 30 minutes with the switch on position 1.

- Dry the bottom of the pan before putting it on the plate.
- Switch on the plate only after putting the pan on it.

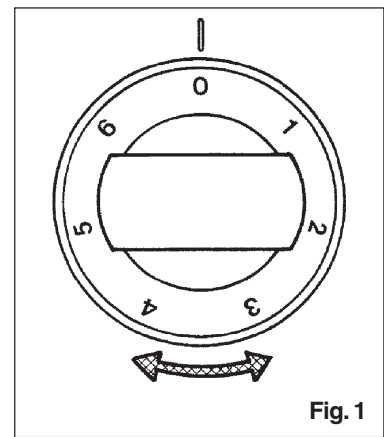
3.2 USING THE ELECTRIC PLATES

The control knob (Fig. 1) subdivided into seven positions controls the electric plate and regulates the power.

To switch on the plate, turn the knob from “0” onto the required position (see table below), the green indicator light automatically comes on to show it is in operation.

RAPID PLATE

POS.	USE	Ø 220 mm		Ø 220 mm	
		W	%	W	%
6	COOKING	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	HOLDING	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	OFF	0	0	0	0



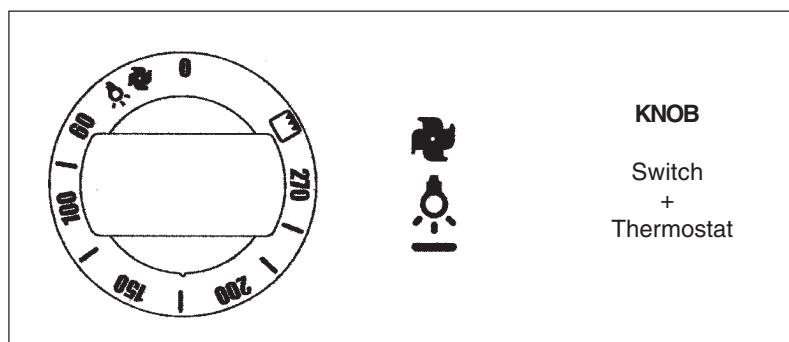
Tab. 5

To switch off the plate, just turn the knob in either direction taking it onto “0” in alignment with the pointer.

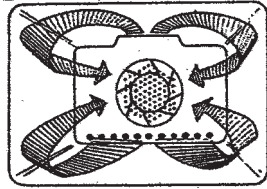
3.3 USING THE VENTILATED OVEN

IMPORTANT:

The first time you use the oven, operate it empty and on full power for approximately 1 hour, preferably leaving the kitchen windows open. When the oven is switched on for the first time, it gives off bad smells due to production residues such as grease, oil and resin.



30°



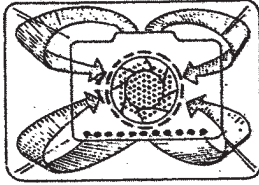
OVEN LIGHT

On this position the internal light comes on and will stay on in all the other positions.

TURNING ON THE FAN ONLY (defreezing)

On this position, only the fan works with no heating elements switched on. This makes it possible to defreeze frozen foods quickly.

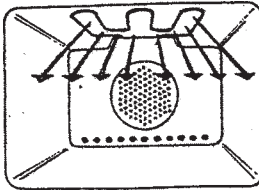
30° - 270°



TURNING ON THE CIRCULAR HEATING ELEMENT AND FAN (60°C - 270°C)

On this position, the heating generated by the circular heating element is distributed throughout the oven for homogeneous cooking. It is possible to cook different foods on different racks. The yellow indicator light comes on to show the heating element is on.

290°



TURNING ON THE “grill” HEATING ELEMENT (grilling) WITH THE DOOR OPEN

On this position the heat is directed down from the top (grill) and is extremely strong. This position is normally used for grilling.

3.4 USING THE GRILL

The grill must only be used with the door WIDE OPEN.

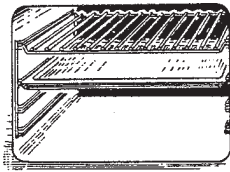
CAUTION: When the grill is operating, the accessible parts can become extremely hot.

To be able to appreciate grill cooking, you need to remember an important rule:

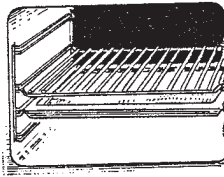
BEFORE STARTING COOKING, THE GRILL NEEDS TO BE RED HOT.

Using the grill, all meat, fish and even vegetables turn out successfully without any trouble; you can even grill small kebabs. Red meat, cut into thin pieces and flat or sliced fish need to be grilled extremely quickly and as close as possible to the grill.

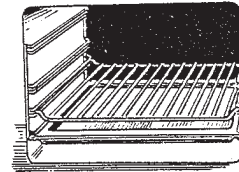
3.5 CORRECT POSITION OF THE FOOD RACK (IN RELATION TO THE GRILL)



Thin or rare steaks
as high a position as possible.



Large rare meat
middle position



Large well-done meat
low position

3.6 WARMING UP THE OVEN

To cook some kinds of food the oven needs to be warmed up both because the cooking needs to be as even as possible and to avoid fat splashing, fumes forming and encrustation on the oven.

TIME FOR WARMING UP

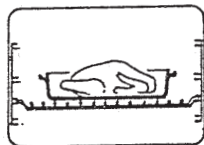
The time for warming up is linked to the temperature selected for cooking so the chosen temperature is set, the oven starts working and when the thermostat indicator light goes out the preheating temperature has been reached.

N.B. Roasts of white meat (pork, veal and lamb) and fish do not need the oven to be warmed up.

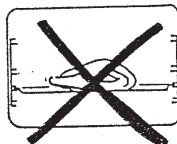
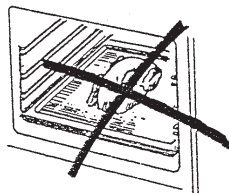
3.7 IMPORTANT NOTES FOR COOKING WITH THE OVEN

- Never use the dripping pan as a dish for roasting foods.
- Never line the walls and especially the "FLOOR" of the oven with aluminium foil.
- Never place the dripping pan on the bottom of the oven.

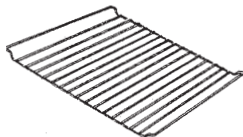
RIGHT USE



WRONG USE

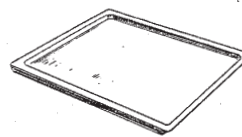


OVEN ACCESSORIES



Food rack

Used to support confectioner's moulds, dishes to cook au gratin, baking sheets, and meat to be grilled



Dripping pan

Normally used to collect the juices of grilled foods (to be removed from the oven when not used)

3.8 TEMPERATURE AND COOKING TIME TABLES

These tables provide a guideline; a lot depends on the taste and experience of the person using the oven, but above all it depends on the freshness and quality of the food to cook.

TYPES OF FOODS	Temp. °C	Time minutes
Bread and Biscuits		
Loaves of bread	190/200	45/60
Sandwiches	150/160	20/25
White bread	175/210	25/40
Biscuits	125/140	20/30
(sablis -2° or -3° oven guide)		
Cakes and miscellaneous confectionery		
Flat breads	175	40/50
Genoise	160	40/50
Shortbread	160	40/50
Layered cake	190	25/35
Chocolate cake	175	25/35
Fruit flan	120/140	50/70
Rolls	190/200	12/18
Eclairs	180	15/20
Vol au vents	175	20
Puff pastries	180	20
Short pastry	180	20
Sponge cake	125	20/25
Soufflés	180/200	20
Meringues	120/125	30/35

TYPES OF FOODS	Temp. °C	Time minutes
Meat		
Braised beef (1/1,5kg)	150/160	180/210
Roas veal (1/1,5kg)	150/160	120/150
Meatloaf (1/1,5kg)	180/190	90/120
Lamb (leg or shoulder)	150/160	60/90
Kid (leg or shoulder)	150/160	45/60
Pork (loin or ham)	175	45/60
Game		
Roast hare	150/160	60/90
Roast pheasant	150/160	60/90
Partridge	150/160	45/60
Roast venison, chamois, deer	150/160	90/120
Fowl		
Chicken or capon	170	90/12
Roast pigeons	150/160	80/100
Turkey	150	90/120
Goose	160	150/180
Duck	175	180/200
Fish		
Fish in general	200	15/20
Miscellaneous		
Gulasch (stew 1/1,5kg)	180/190	60/75

4.

REPLACING THE MAIN COMPONENTS

CHANGING THE OVEN LAMPS

If it is necessary to change one of the lamps inside the oven, you first need to disconnect the unit from the power supply.

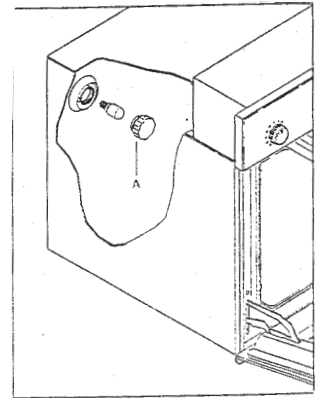
You then need to unscrew the glass safety cover (A), change the lamp and fit the protective cover back on.

The lamp needs to have the following specifications:

Voltage: 220/230 V - 50 Hz

Power: 15 W

Connection: E14



5.

MAINTENANCE AND CLEANING

HOB - ELECTRIC PLATES

It is recommended to keep the electric plates always clean and dry, removing grease and encrustations also by using the specific detergent. To protect them over time, it is recommended, after cleaning, to wipe them over with a damp cloth and dry them (perhaps by turning them on).

STAINLESS STEEL PARTS

- Clean the stainless steel parts with warm soapy water, then rinse thoroughly and dry with a soft cloth. You can keep it shining brightly by periodically wiping it over with liquid POLISH (an easily available product).
- You must never clean the stainless steel with steel wool, wire brushes or common steel scrapers since they may deposit ferrous particles that on oxidizing cause rust points. Stainless steel wool may be used applied in the direction of the satin finish.
- If the unit is not to be used for a long time, give all the steel surfaces a good wipe over with a cloth lightly soaked in Vaseline oil in order to apply a protective film. Periodically ventilate the premises.

CLEANING THE OVEN DOOR

As in any other case, the door has to be cleaned, both inside and outside, with the oven completely cooled. If the outside door is made of plate glass, it should be cleaned with warm water only, without using any rough cloths. For the enamelled parts, proceed as for the inside of the oven, using warm water and detergent that is neither abrasive nor acid.

To clean the inside plate glass of the door simply and thoroughly, it is possible to remove it by unscrewing the screws (A) with the door fully open as shown in the figure.

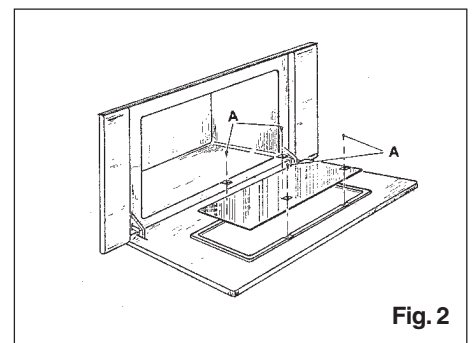


Fig. 2

CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN.

Before all else, disconnect the unit from the power supply.

Let the oven cool down and clean it thoroughly with a damp cloth soaked in warm water and non-abrasive detergent (or with a specific trade product). Never use any abrasive sponges or cloths or any other products that could irreparably damage the enamel.

SOMMAIRE

<i>CHAPITRE</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>PAGE</i>
	Regles generales	21
1.	Données techniques	22
1.1	Cuisinieres electriques serie Minima	22
1.2	Caracteristiques techniques	22
2.	Instructions puor l'installation	23
2.1	Plaquette d'identification cuisinière electrique serie Minima	23
2.2	Legislation a respecter	23
2.3	Branchement électrique	23
2.3.1	Mise a la terre	23
2.3.2	Equipotentiel	23
2.3.3	Cordon d'alimentation	24
2.3.4	Branchements au differents reseaux electriques de distribution	24
3.	Instructions pour l'utilisateur	25
3.1	Plaques electriques	25
3.2	Utilisation des plaques electriques	25
3.3	Utilisation du four ventile	25
3.5	BOne position de la grille par rapport au gril	26
3.4	Utilisation du gril	26
3.6	Prechauffage du four	26
3.7	Conseils d'utilisation du four	26
3.8	Tableaux indicatifs des temperatures et des temps de cuisson	27
4.	Changement des composants plus importants	28
5.	Entretien et nettoyage	28
	SCHEMAS D'INSTALLATION	47
	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES E4F6	49
	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES E6FA6 - E6F6	50

REGLES GENERALES

- Lisez attentivement le contenu de ce manuel car il fournit d'importantes indications sur le mode d'installation, le mode d'emploi et l'entretien.
- Conservez soigneusement ce manuel et tenez-le à disposition des intéressés pour de futures consultations.
- Déballez l'appareil et vérifiez son bon état. En cas de doutes, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un professionnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les données reportées sur la plaquette correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- L'appareil doit être utilisé seulement par une personne spécialement instruite.
- Pour toute réparation, adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect des règles ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne lavez pas l'appareil en dirigeant des jets d'eau directement dessus ni de jets à haute pression.
- N'obstruez jamais les ouvertures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- En cas de non respect des instructions contenues dans ce manuel, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par ce non respect.

En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

1.1 CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SÉRIE MINIMA

MODELE	E4F6	E6F6	E6FA6
Données électrique			
Tension*	220/240 V	220/240 V	220/240 V
Puissance totale	10,7 kW	14,8 kW	14,8 kW
Plaque Ø 145 1500W	n° 2	3	3
Plaque Ø 220 2600W	n° 2	3	3
Résistance circulaire four	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Résistance grill	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Lampe four	15 kW	2x15/25 kW	15 kW
Moteur turbine	25 kW	25 kW	25 kW
Dimensions externes LxPxA (mm)	600x600x1025	1000x600x1025	1000x600x1025
Dimensions utiles four (mm)			
Hauteur	310	305	310
Largeur	420	585	420
Profondeur	412	412	412
Volume utile	531	731	
Dimensions du meuble LxPxA (mm)	-	-	531
Performances du four			
Consommation pour atteindre les 175°C	0,27 kWh	0,56 kWh	365x505x420
Consommation pour maintenir les 175°C 1h	0,53 kWh	0,69 kWh	
Consommation totale	0,80 kWh	1,25 kWh	0,27 kWh
Superficie de grillage	13,5 dm ²	14 dm ²	0,53 kWh 0,80 kWh

*TENSION D'ALIMENTATION: 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N 240 V 50/60 Hz

13,5 dm²

N.B.: La puissance absorbée avec 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N 220 V 50/60 Hz est inférieure de 16% environ

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- manettes athermiques et ergonomiques.
- plan de travail enbouti en acier inox Aisi 304 18/10
- bords lateraux avec un profilé pour loger le couvre-joint qui permet l'alignement et l'assemblage de plusieurs appareils.
- cheminé en acier Inox Aisi 304

PLAQUES ÉLECTRIQUES

- plaques electriques en fonte et montée de la température rapide
- dispositif de sécurité contre les surchauffes
- manette de réglage de la température à 7 positions
- voyants signalant le fonctionnement de chaque plaque

FORU ÉLECTRIQUE

- Four multifonctions avec grill
- éclairage interne
- porte à double vitrage trempé
- thermostat four réglable de 0 à 250°C
- cloisons du four en toile émaillée cérame.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié dans le respect de la législation en vigueur.

MISE EN GARDE :

Si l'appareil est installé contre une cloison, le matériau de cette dernière doit pouvoir résister à des températures de 100°C et être incombustible, si ce n'est pas le cas, il est absolument obligatoire d'appliquer un isolant thermique.

Avant d'installer l'appareil, enlevez la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un nettoyeur adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et réglez sa planéité en agissant sur les pieds.

Les cuisinières peuvent être installées seules ou avec d'autres appareils de la gamme MINIMA. Cette cuisinière n'a pas été conçue pour l'encastrement.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION CUISINIÈRE ELECTRIQUE SERIE MINIMA

La plaquette d'identification se trouve au dos de la cuisinière.

MBM BRESCELLO - ITALY	
RE37187/1998	
CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

L'installation doit se conformer à la législation suivante :

- Lois sur la prévention des accidents du travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie de distribution d'énergie électrique.
- Les normes d'hygiène en vigueur.
- Les normes sur les installations électriques.


2.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit s'effectuer dans le respect des normes CEI par des professionnels agréés et compétents. Il faudra examiner d'abord les données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est de type fixe.

IMPORTANT : Il faudra prévoir, en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts soit de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel d'un débit adapté, avec fusibles,
- interrupteur automatique avec relais magnétothermiques correspondants.

2.3.1 MISE A LA TERRE

L'appareil doit obligatoirement être relié à la terre. A ce propos, il faudra relier les bornes reportant le symbole () placés sur le bornier d'arrivée de la ligne, à une prise de terre, réalisée conformément aux normes en vigueur.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION ! N'INTERROMPEZ JAMAIS LE CABLE DE TERRE (Jaune - Vert).

2.3.2 EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclut dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve au dos de la cuisinière.

2.3.3 CORDON D'ALIMENTATION

La cuisinière est prévue pour fonctionner à une des tensions suivantes :

3N AC 380...415 V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Les caractéristiques du flexible de branchement à la ligne électrique doivent au moins être égales à celle du flexible avec isolation H07RN-F. Le flexible doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de $\pm 10\%$.

Le cordon de la cuisinière correspond aux indications du Tableau 3. Pour accéder au bornier ou pour le remplacer, il faut :

- démonter la boîte à bornes au dos de la cuisinière,
- brancher le cordon d'alimentation au bornier en fonction des besoins en suivant les indications reportées sur l'étiquette placée à côté du bornier et sur ce manuel.

MODELE	E4F6		E6F6		E6FA6	
	Max. A/f	N° cables	Max. A/f	N° cables	Max. A/f	N° cables
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	17,1	5 x 2,5	27,5	5 x 4	27,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	24	4 x 2,5	39	4 x 6	39	4 x 6
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	44,6	3 x 10	61,7	3 x 10	61,7	3 x 10

Tab. 3

2.3.4 BRANCHEMENTS AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

3N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Terre) jaune-vert N (NP) blue L ₃ (T) noir L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
2N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Terre) jaune-vert N (NP) blue L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
3 AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Terre) jaune-vert L ₃ (T) blue L ₂ (S) noir L ₁ (R) marron
1N AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Terre) jaune-vert N (NP) blue L ₁ (R) marron

Tab. 4

3.1 PLAQUES ELECTRIQUES

La plaque électrique est traitée avec un vernis de protection. Au premier allumage, il est conseillé de placer la manette (Des. 1) sur la position 6 et de la laisser chauffer pendant 5 minutes puis de suivre les indications décrites dans les mises en garde. Utilisez des récipients à fond complètement plat de façon à ce qu'ils adhèrent parfaitement à la plaque et que la circulation de la chaleur plaque / récipient se fasse sans problème. Le diamètre du récipient doit être égal ou supérieur à celui de la plaque. Il est interdit de poser des objets ou des couvercles sur les plaques.

Si la plaque fonctionne à vide ou des récipients inadaptés sont utilisés (ex. de petit diamètre), un thermostat prévient la surchauffe en limitant la puissance.

MISE EN GARDE

Lors du premier allumage ou après une longue période d'inactivité, il est recommandé de faire fonctionner les plaques à vide pendant 30 minutes en tournant la manette sur la position 1 ceci afin d'éliminer l'humidité absorbé.

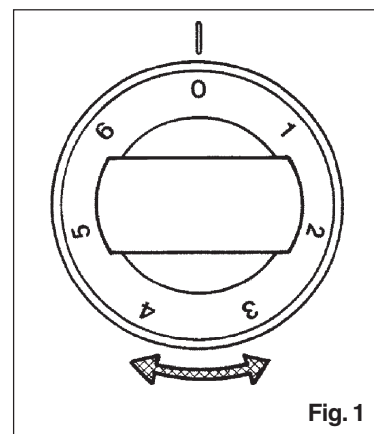
- Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Allumez la plaque seulement après avoir posé le récipient dessus.

3.2 UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

La manette de commande (Des. 1) est divisée en sept positions. Elle contrôle la plaque électrique et en règle la puissance. Pour allumer la plaque, tournez la manette de "0" à la position souhaitée (consultez le tableau ci-dessous). Le témoin vert s'allume immédiatement pour signaler son fonctionnement

PLAQUE MONTEE RAPIDE DE LA TEMPERATURE

POS.	EMPLOI	Ø 220 mm		Ø 220 mm	
		W	%	W	%
6	CUISSON	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	MAINTIEN	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	ENTEINT	0	0	0	0



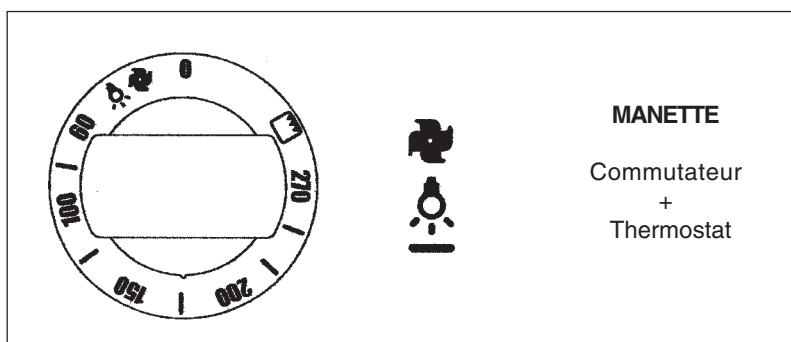
Tab. 5

Pour éteindre la plaque, il suffit de placer le "0" de la manette en correspondance de l'encoche.

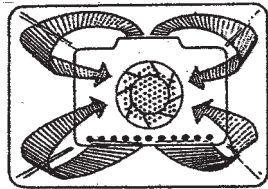
3.3 UTILISATION DU FOUR VENTILE

IMPORTANT :

Lors de la première utilisation, faites fonctionner le four à vide pendant 1 heure environ, de façon à chasser les mauvaises odeurs dues aux résidus de fabrication comme les huiles ou la résine



30°



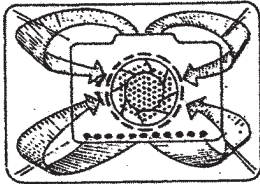
ECLAIRAGE FOUR

Dans cette position l'ampoule interne s'allume et reste allumée dans toutes les autres positions.

ACTIVATION DE LA TURBINE (décongélation)

Dans cette position seule la turbine fonctionne sans l'aide d'aucune résistance pour permettre la décongélation rapide des aliments surgelés.

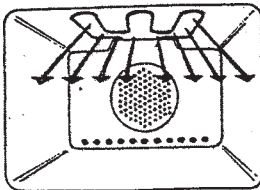
30° - 270°



ACTIVATION DE LA RESISTANCE POUR LE BRASSAGE DE LA CHALEUR ET TURBINE (60° - 270°)

Dans cette position, la chaleur est brassée de façon uniforme dans tout le four et permet la cuisson de plusieurs plats sur différents niveaux. Le témoin jaune signale l'activation de la résistance.

290°



ACTIVATION DE LA RESISTANCE DU GRIL A UTILISER AVEC LA PORTE OUVERTE

Dans cette position, la chaleur très intense émane de la sole (gril) du four. Ce mode de cuisson convient pour rôtir les viandes.



3.4 UTILISATION DU GRIL

L'utilisation du gril doit toujours s'effectuer avec la porte COMPLETEMENT OUVERTE.

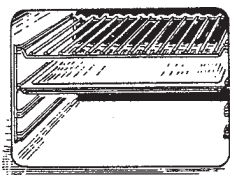
ATTENTION : lorsque le gril est en fonction les parties accessibles sont brûlantes.

Pour pouvoir apprécier la cuisson au gril, il faut respecter une règle absolue :

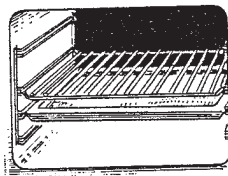
AVANT DE COMMENCER LA CUISSON, LE GRIL DOIT ETRE BRULANT

La viande, le poisson, les brochettes et même les légumes peuvent être grillés sans problèmes. Les tranches fines de viande ou de poisson doivent être grillées très rapidement et le plus près possible du gril.

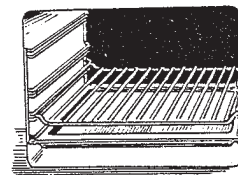
3.5 BONNE POSITION DE LA GRILLE PAR RAPPORT AU GRIL



Tranches de viandes fines ou saignantes **le plus haut possible**



Tranches de viandes épaisses saignantes **au milieu**



Tranches de viandes épaisses à point **en bas**

3.6 PRECHAUFFAGE DU FOUR

Il est recommandé de préchauffer le four afin d'uniformiser la cuisson et prévenir les projections de graisse, la formation de la fumée et les incrustations du four.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE

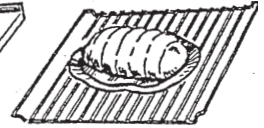
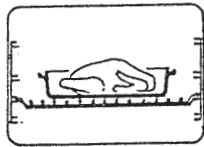
Les temps de préchauffage sont liés à la température de cuisson choisie. Placez la manette sur la température choisie, le four s'allume. Lorsque le témoin du thermostat s'éteint cela signifie que la température de préchauffage est atteinte.

N.B. Les rôtis de viande de porc, veau et agneau ainsi que le poisson n'ont pas besoin de préchauffage.

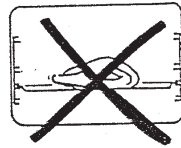
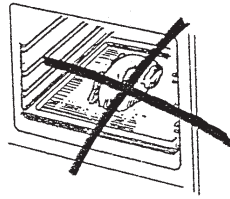
3.7 CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

- N'utilisez jamais le lèche-frites comme plat pour cuire les aliments.
- Ne revêtez jamais les cloisons et surtout jamais la sole avec du papier aluminium.
- Ne posez jamais le lèche-frites sur le fond du four.

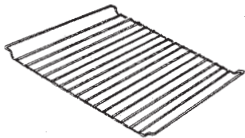
**BONNE
UTILISATION**



**MAUVAISE
UTILISATION**

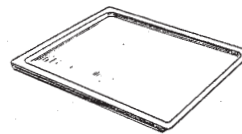


ACCESSOIRES DU FOUR



Grille

Elle est utilisée comme support des moules et des différents plats.



Léchefrites

Elle est utilisée pour recueillir les jus de cuisson (à enlever du four si elle n'est pas utilisée)

3.8 TABLEAUX INDICATIFS DES TEMPERATURES ET DES TEMPS DE CUISSON

Ces tableaux sont indicatifs. Tout dépend du goût et de l'expérience de l'utilisateur du four, mais surtout de la fraîcheur et de la qualité des aliments à cuire.

ALIMENT	Temp. °C	Temps minutes	ALIMENT	Temp. °C	Temps minutes
Pain et biscuits			Viande		
Pain de mie	190/200	45/60	Boeuf braisé (de 1/1,5 kg)	150/160	180/210
Sandwiches	150/160	20/25	Rôti de veau (de 1/1,5 kg)	150/160	120/150
Pain blanc	175/210	25/40	Roulé (de 1/1,5kg)	180/190	90/120
Biscuits	125/140	20/30	Agneau (gigot ou épaule)	150/160	60/90
(sablés -2° ou -3°)			Chevrau (gigot ou épaule)	150/160	45/60
Viennoiserie et pâtisserie			Porc (gigot ou épaule)	175	45/60
Tarte salée	175	40/50	Gibier		
Génoise	160	40/50	Lièvre	150/160	60/90
Tarte biscuit	160	40/50	Faisan	150/160	60/90
Gâteau fourré	190	25/35	Perdrix	150/160	45/60
Gâteau au chocolat	175	25/35	Chevrau, daim, cert rôti	150/160	90/120
Tarte aux fruits	120/140	50/70	Vollailles		
Rouleaux	190/200	12/18	Poulet ou chapon	170	90/12
Pâte à choux	180	15/20	Pigeons	150/160	80/100
Vol au vent	175	20	Dinde	150	90/120
Pâte feuilletée	180	20	Oie	160	150/180
Pâte sablée	180	20	Canard	175	180/200
Sofflets	180/200	20	Poisson		
Meringues	120/125	30/35	Poisson en général	200	15/20
			Divers		
			Gulasch (1/1,5kg)	180/190	60/75

4.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

CHANGEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

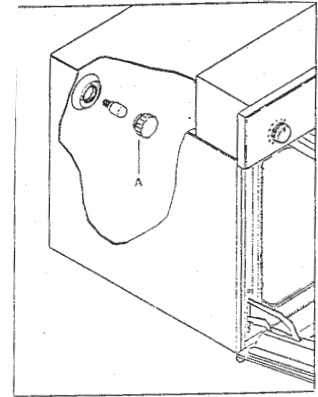
Avant tout débranchez la cuisinière, puis dévissez la calotte de protection en verre (A), remplacez l'ampoule par une neuve puis remontez la calotte de protection en verre.

L'ampoule a les caractéristiques suivantes :

Tension : 220/230 V - 50 Hz

Puissance: 15 W

Douille: E14



5.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

TABLE DE CUISSON - PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques de cuisson doivent toujours être propres et sèches. Nettoyez-les et éliminez les incrustations en utilisant un détergent spécial.

Pour les protéger longtemps, il est conseillé, après les avoir nettoyées, de passer un chiffon humide, de les sécher (en les faisant éventuellement fonctionner).

COMPOSANTS EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyez tous les jours les composants en acier inoxydable avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- N'utilisez jamais de paillettes abrasives, brosses ni de racleurs métalliques car ils laissent des particules ferreuses, qui en s'oxydant, provoquent des points de rouille. Vous pouvez éventuellement utiliser des laines d'acier inoxydable que vous passerez dans le sens du satinage.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler une pellicule de protection. Aérez périodiquement la pièce.

NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Comme pour n'importe quel autre cas, le nettoyage intérieur et extérieur de la porte du four s'effectue lorsque le four est complètement froid.

Si la porte extérieure est en verre, nettoyez-la avec de l'eau chaude sans utiliser de chiffons rêches. Pour un nettoyage approfondi de la contreporte en verre, il est recommandé de la dévisser (vis A) comme illustrer (fig. 2)

Les parties émaillées doivent être nettoyées avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs ni acides.

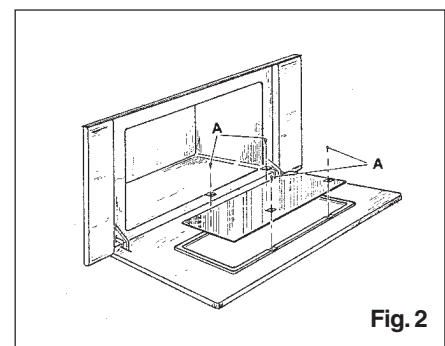


Fig. 2

NETTOYAGE INTERNE DU FOUR.

Débranchez la cuisinière avant toute opération d'entretien.

Laissez refroidir le four puis passez un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent non abrasif sur les cloisons du four.

N'utilisez pas d'éponge abrasive qui pourrait érafler l'émail.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	30
1.	Technische Daten	31
1.1	Elektrokochfelder Serie Minima	31
1.2	Allgemeine Konstruktionsmerkmale	31
2.	Installationsanleitungen	32
2.1	Geräteschild Der Elektroherde Serie Minima	32
2.2	Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	32
2.3	Elektrischer Anschluss	32
2.3.1	Erdanschluss	32
2.3.2	Potentialausgleich	33
2.3.3	Speisekabel	33
2.3.4	Anschluss An Die Verschiedenen Stromverteilungsnetze	33
3.	Anweisungen An Den Verwender	34
3.1	Elektrische Kochplatten	34
3.2	Gebrauch Der Elektrischen Kochplatten	34
3.3	Gebrauch Des Heissluftbackofens	34
3.4	Gebrauch Der Grillfunktion	35
3.5	Korrekte Position Des Bratrostes (Im Verhältnis Zum Grill)	35
3.6	Vorheizen Des Backofens	35
3.7	Wichtige Hinweise Zum Garen Im Backofen	36
3.8	Tabelle Mit Ungefährnen Temperatur- Und Kochzeitangaben	36
4.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile	37
5.	Wartung Und Reinigung	37
	INSTALLATIONSPLÄNE	47
	ELEKTRISHENPLÄNE E4F6	49
	ELEKTRISHENPLÄNE E6FA6 - E6F6	50

ALLGEMEINE HINWEISE

- Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.
- Dieses Handbuch muß zum späteren Nachschlagen für die verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Beim Reinigen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1.1 ELEKTROKOCHEFELDER SERIE MINIMA

MODELL	E4F6	E6FA6	E6F6
Elektrische Angaben			
Spannung*	220/240 V	220/240 V	220/240 V
Gesamtleistung	10,7 kW	14,8 kW	14,8 kW
Kochplatte ø 145 1500W n°	2	3	3
Kochplatte ø 220 2600W n°	2	3	3
Runder Backofen-Heizkörper	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Grill-Heizkörper	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Backofenlampe	15 kW	2x15/25 kW	15 kW
Gebläsemotor	25 kW	25 kW	25 kW
Äußere Abmessungen B x T x H (mm)	600x600x1025	1000x600x1025	1000x600x1025
Nutzbare Abmessungen des Backofens (mm)			
Höhe	310	305	310
Breite	420	585	420
Tiefe	412	412	412
Nutzbare Volumen	531	731	531
Schrankabmessungen B x T x H (mm)	-	-	365x505x420
Backofenleistungen			
Verbrauch zum Aufheizen auf 175°C	0,27 kWh	0,56 kWh	0,27 kWh
Verbrauch zum Erhalten von 175°C für 1 Std.	0,53 kWh	0,69 kWh	0,53 kWh
Gesamtverbrauch	0,80 kWh	1,25 kWh	0,80 kWh
Grilloberfläche	13,5 dm ²	14 dm ²	13,5 dm ²

*ANSCHLUSSPANNUNG: 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N 240 V 50/60 Hz

MERKE: Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N 220 V 50/60 Hz um etwa 16% geringer

1.2 ALLGEMEINE KONSTRUKTIONSMERKMALE

- Ergonomische Bedienungs-Drehschalter aus athermischem Material
- Tiefgezogene Arbeitsplatte aus rostfreiem steel Aisi 304 with 18/10
- Seitenkanten mit Profil für die Aufnahme der Verbindungsabdeckung, welches die Ausrichtung und Verbindung mehrerer Geräte
- Oberer Kamin aus rostfreiem Stahl AISI 304

ELEKTROKOCHEPLATTEN

- Elektrokochplatten aus schnellheizendem Gusseisen
- Sicherheitsvorrichtung gegen mögliche Überhitzungen
- 7-stelliger Schalter für eine optimale Temperatureinstellung
- Zu Jeder Platte gehört eine Kontrolleuchte, die deren Betrieb anzeigt

ELEKTROBACKOFEN

- Multifunktionsbackofen mit Grill
- Innenbeleuchtung
- Tur mit doppeitem gehärtetem Glas
- Von 0-250°C einstellbarer Backofenthermostat
- Garraum aus säurefest emailliertem Blech

Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein; andernfalls ist unbedingt ein Dämmstoff anzubringen.

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Edelstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der NiveellierungsfüÙe eben stellen.

Die verschiedenen Geräte können alleine installiert werden oder in der Kombination mit anderen Geräten der selben Serie. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

2.1 GERÄTESCHILD DER ELEKTROHERDE SERIE MINIMA

Das Geräteschild mit den technischen Daten befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

MBM BRESCELLO - ITALY	
RE37187/1998	
CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften des Stromversorgungsunternehmens.
- Die Normen für Stromanlagen.

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.

Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechenden Thermomagnetrelais.

2.3.1 ERDANSCHLUSS

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Hierzu müssen die mit dem Symbol (\perp) gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

2.3.2 POTENTIALAUSGLEICH

Das Gerät muß zu einem Potentialausgleichsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Potentialausgleich"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich auf der Rückseite.

2.3.3 SPEISEKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert :

3N AC 380...415 V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Nennspannungswert abweichen.

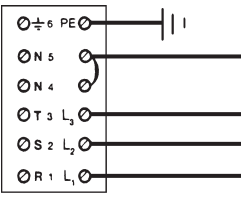
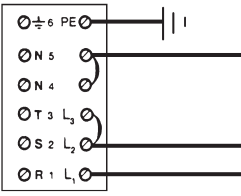
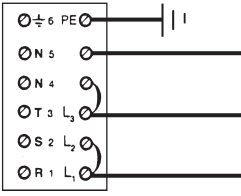
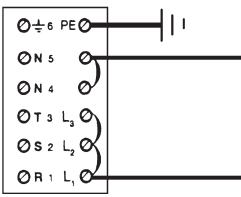
Das Gerät ist mit einem Kabel mit den in der Tab. 3 genannten Eigenschaften ausgestattet. Um Zugriff zum Klemmenbrett zu bekommen oder um das Kabel auszuwechseln sind folgende Schritte auszuführen:

- montieren Sie den Klemmenbrettkasten von der Geräterückseite ab;
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechenden Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

MODELL	E4F6		E6F6		E6FA6	
	Max. Af	Kabelanz	Max. Af	Kabelanz	Max. Af	Kabelanz
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	17,1	5 x 2,5	27,5	5 x 4	27,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	24	4 x 2,5	39	4 x 6	39	4 x 6
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	44,6	3 x 10	61,7	3 x 10	61,7	3 x 10

Tab. 3

2.3.4 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₃ (T) schwarz L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
2N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
3 AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün L ₃ (T) hellblau L ₂ (S) schwarz L ₁ (R) braun
1N AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L ₁ (R) braun

Tab. 3

3.1 ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

Die elektrischen Kochplatten werden mit einem Schutzlack überzogen. Beim ersten Einschalten der Kochplatte empfiehlt es sich daher, den Knebel (Abb. 1) auf Stufe 6 zu stellen, die Platte etwa 5 Minuten lang eingeschaltet zu lassen und dann die weiteren Hinweise zu befolgen..

Ein optimaler Kochtopf muß einen ganz flachen Boden haben, damit er während des Kochens ganz auf der Kochplattenoberfläche haftet und so die Wärme perfekt von der Kochplatte auf den Kochtopf übertragen wird. Wir empfehlen zur Verwendung von Kochtöpfen mit ähnlichem oder größerem Durchmesser als die Kochplatte.

Setzen Sie nicht irgend welches Geschirr oder Deckel auf die Kochplatte! Wenn die Kochplatte ohne daraufstehende Töpfe oder mit ungeeigneten Behältern (z.B. mit zu kleinem Durchmesser) eingeschaltet wird, verhindert eine temperaturregelnde Vorrichtung die Überhitzung der Platte, indem sie deren Wärmeleistung beschränkt.

HINWEIS

Bei der ersten Einschaltung oder wenn die Kochplatte über längere Zeit nicht benutzt wurde, muß sie zur Beseitigung der eventuell absorbierten Feuchtigkeit zuerst getrocknet werden, indem sie 30 Minuten lang auf Stufe 1 eingeschaltet wird.

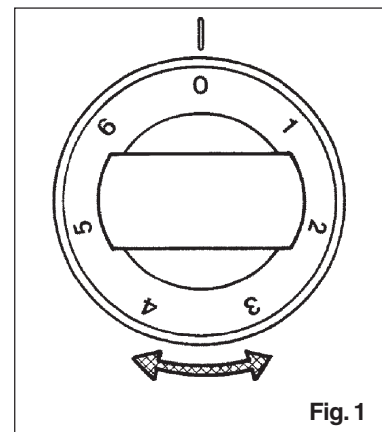
- Trocknen Sie die Unterseite des Topfes ab, bevor Sie den Topf auf die Platte setzen
- Schalten Sie die Platte erst nach dem Aufsetzen des Topfes ein!

3.2 GEBRAUCH DER ELEKTRISCHEN KOCHPLATTEN

Der Bedienungsdrehschalter (Abb. 1) mit seinen sieben Schaltstufen bedient die elektrische Kochplatte und regelt deren Leistung. Drehen Sie diesen Drehschalter zum Einschalten von der Stufe "0" auf die gewünschte Stufe (siehe folgende Tabelle); die grüne Kontrollleuchte wird automatisch einschalten, um auf die Kochplatteneinschaltung hinzuweisen.

BLITZKOCHPLATTE

POS.	VERWENDUNG	Ø 220 mm		Ø 220 mm	
		W	%	W	%
6	{ KOCHEN }	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	{ WARMHALTEN }	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	AUSGESCHALTET	0	0	0	0



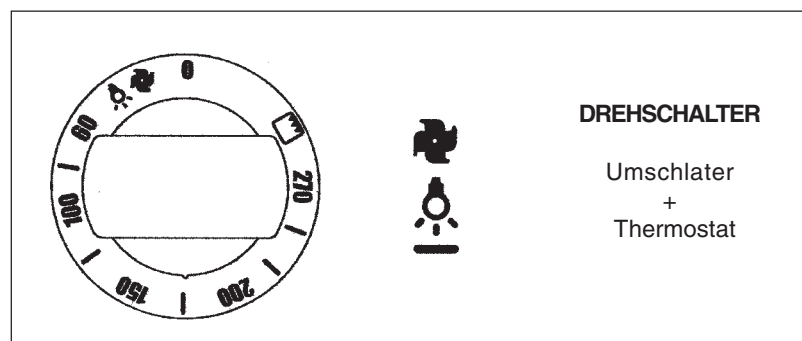
Tab. 5

Zum Ausschalten der Kochplatte einfach in irgend eine Richtung auf die Stufe "0" mit dem Zeiger drehen.

3.3 GEBRAUCH DES HEISSLUFTBACKOFENS

WICHTIG:

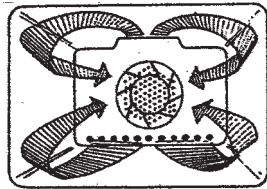
Wenn der Backofen zum ersten Mal benutzt wird, muss er vorher höchstens etwa 1 Stunde lang ohne Speiseeingabe eingeschaltet werden, wobei die Küchenfenster möglichst geöffnet sein sollten. Bei der Ersteinschaltung gibt der Backofen aufgrund von Produktionsrückständen wie Fette, Öle oder Harz schlechte Gerüche ab.



DREHSCHALTER

Umschalter
+
Thermostat

30°



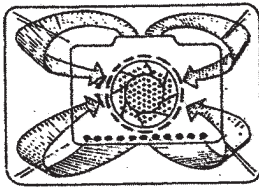
BACKOFENBELEUCHTUNG

Auf dieser Stufe schaltet die Innenbeleuchtung ein und bleibt auf allen anderen Stufen eingeschaltet

EINSCHALTUNG DES LÜFTERRADES (Aufauen)

Diese Stufe setzt nur das Gebläse in Funktion, ohne irgend einen Heizkörper einzuschalten. Dies ermöglicht ein rasches Auftauen tiefgefrorener Speisen.

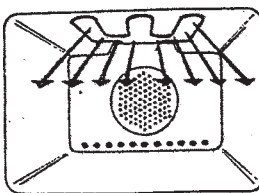
30° - 270°



EINSCHALTUNG DES RUNDEN HEIZKÖRPERS UND DES LÜFTERRADES (60° - 270°)

Auf dieser Stufe wird die vom runden Heizkörper erzeugte Hitze im ganzen Backofen verteilt, sodass die Speisen gleichmäßig gegart werden. Es ist möglich, auf mehreren Ebenen verschiedene Speisen zu garen. Die eingeschaltete gelbe Kontrollleuchte weist darauf hin, dass der Heizkörper in Funktion ist.

290°



EINSCHALTUNG DES "Grill"-HEIZKÖRPERS (Grillen) BEI OFFENSTEHENDER BACKOFENTÜR

Diese Stufe läßt die Hitze von oben nach unten strömen (Grillen), wobei diese sehr stark ist. Diese Stufe wird normalerweise zum Braten verwendet.



3.4 GEBRAUCH DER GRILLFUNKTION

Die Grillfunktion muss stets bei GANZ OFFENSTEHENDER TÜR verwendet werden.

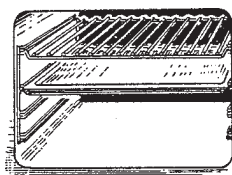
ACHTUNG: Wenn der Grill in Funktion ist, können die greifbaren Teile sehr heiß werden.

Um die Grill-Kochmethode schätzen zu können, ist eine absolut wichtige Regel zu beachten:

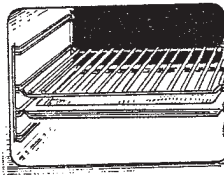
VOR BEGINN DES GRILLENS MUSS DER GRILL UNBEDINGT HEISS SEIN!

Auf dem Grill gelingt die Zubereitung aller Fleisch-, Fisch- und auch der Gemüsesorten problemlos: Selbst kleine Spieße können gegrillt werden. In dünne Stücke geschnittene rote Fleischsorten und flache Fische bzw. Fischeiben müssen ganz rasch und dem Grill so nah wie möglich gegrillt werden.

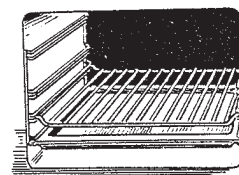
3.5 KORREKTE POSITION DES BRATROSTES (IM VERHÄLTNISS ZUM GRILL)



Dünne Schnitzel, englisch:
so weit oben wie möglich



Dickes Fleisch, englisch:
in der Mitte



Dickes Fleisch, ganz durch
uten

3.6 VORHEIZEN DES BACKOFENS

Bei einigen Zubereitungsmethoden muss der Backofen vorgeheizt werden, sowohl damit die Speisen so gleichmäßig wie möglich gegart werden, als auch um das Spritzen von Fett, Rauchbildungen und Backofenverkrustungen zu vermeiden.

VORHEIZZEITEN

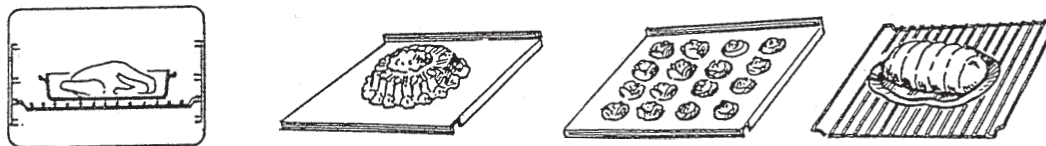
Die Vorheizzeiten sind von der gewählten Kochtemperatur abhängig, d.h. die gewählte Temperatur wird eingestellt, der Backofen schaltet ein und wenn die Kontrollleuchte ausschaltet, die auf den Thermostatbetrieb hinweist, ist die Vorheiztemperatur erreicht.

MERKE: Bratstücke aus weißem Fleisch (Schweine- Kalbs- und Lammfleisch) und Fisch verlangen kein Vorheizen des Backofens.

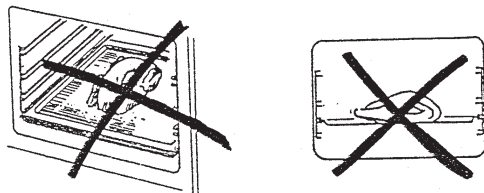
3.7 WICHTIGE HINWEISE ZUM GAREN IM BACKOFEN

- Verwenden Sie nie den Fettfänger als Bratuntersatz.
- Kleiden Sie die Backofenwände und vor allem den "BODEN" nie mit Alupapier aus.
- Setzen Sie den Fettfänger nie auf den Backofenboden.

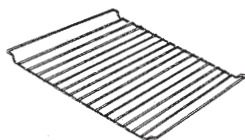
KORREKTE VERWENDUNG



FALSCHER VERWENDUNG

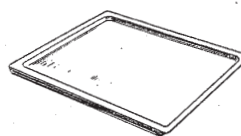


BACKOFENZUBEHÖR



Bratrost

Wird als Untersatz für Konditoreiförmchen, zum Gratinieren von Gerichten, für Konditoreibleche und für zu grillende Fleischstücke verwendet



Fettfänger

Wird normalerweise zum Auffangen der Fleischsäfte beim Grillen verwendet (muss bei Nichtverwendung aus dem Backofen genommen werden).

3.8 TABELLE MIT UNGEFÄHREN TEMPERATUR- UND KOCHZEITANGABEN

Diese Tabellen sind unverbindlich; die Zeitangaben sind stark vom Geschmack und von der Erfahrung des Backofenverwenders abhängig und vor allem von der Frische und Qualität der zu kochenden Speisen.

ART DER SPEISEN	Temp. °C	Zeit in minuten
Brot und Kekse		
Toast- oder Kastenbrot	190/200	45/60
Brötchen und Sandwiches	150/160	20/25
Weissbrot	175/210	25/40
Kekse (Schäumchen: 2. oder -3. Führung)	125/140	20/30
Kuchen und Konditoreiwaren		
Fladen	175	40/50
Genoise	160	40/50
Kekskuchen	160	40/50
Schichtkuchen	190	25/35
Schokoladekuchen	175	25/35
Obstkuchen	120/140	50/70
Rollen	190/200	12/18
Windbeutel	180	15/20
Vol au vent	175	20
Blätterteigkekse	180	20
Mürbteig	180	20
Bisquit	125	20/25
Aufläufe	180/200	20
Meringen	120/125	30/35

ART DER SPEISEN	Temp. °C	Zeit in minuten
Fleisch		
Ochsen-Schmorbraten (1/1,5 kg)	150/160	180/210
Kalbsbraten (1/1,5 kg)	150/160	120/150
Hackbraten (1/1,5 kg)	180/190	90/120
Lamm (Keule oder Bug)	150/160	60/90
Ziegenlammbraten	150/160	45/60
Schweinsbraten	175	45/60
Wildbret		
Wildhase	150/160	60/90
Fasan	150/160	60/90
Rebhuhn	150/160	45/60
Gems-, Damhirsch-, Hirschbraten	150/160	90/120
Geflügel		
Hähnchen oder Masthahn	170	90/12
Taubenbraten	150/160	80/100
Truthahnbraten	150	90/120
Gansbraten	160	150/180
Entenbraten	175	180/200
Fisch		
Fische im allgemeinen	200	15/20
Verschiedenes		
Gulasch (Fleischartopf 1/1,5 kg)	180/190	60/75

AUSWECHSELN DER BACKOFENLAMPEN

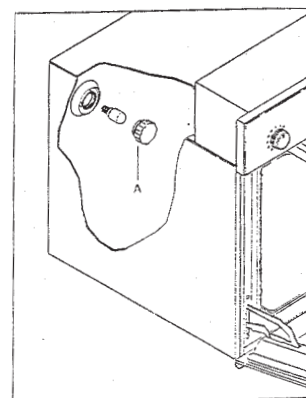
Falls eine Auswechslung einer der Lampen im Backofeninnern notwendig sein sollte, ist zu allererst der elektrische Anschluss des Gerätes zu unterbrechen. Daraufhin ist die gläserne Schutzhaube (A) loszuschrauben, die Lampe auszuwechseln und die Schutzhaube wieder zu montieren.

Die Lampe muss folgende Eigenschaften besitzen:

Spannung: 220/230 V - 50 Hz

Leistung: 15 W

Anschluss: E14

**KOCHFELD - ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN**

Achten Sie darauf, daß die Kochplatten stets sauber und trocken sind und entfernen Sie Fettflecken und Verkrustungen auch mit Hilfe des entsprechenden Reinigungsmittels.

Damit ihr guter Zustand auf lange Zeit erhalten bleibt, empfehlen wir dazu, sie nach der Säuberung mit einem feuchten Lappen abzuwischen und abzutrocknen (eventuell durch Einschaltung).

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Die Teile aus rostfreiem Stahl mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

- Die rostfreien Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der

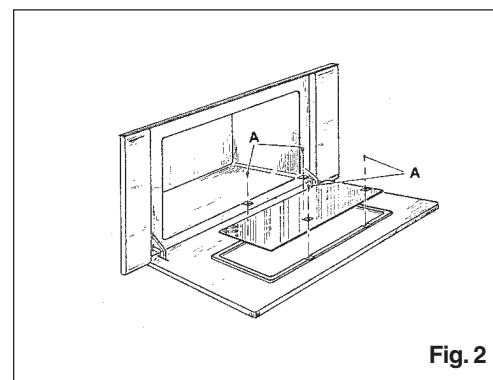


Fig. 2

Oberflächensatinierung gewischt werden muß.

- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

Wie auch in allen anderen Fällen muss die Backofentür sowohl innen als auch außen gereinigt werden, wenn der Backofen ganz abgekühlt ist.

Falls die Tür außen aus Glas ist, darf sie nur mit warmem Wasser und ohne Verwendung rauher Lappen gereinigt werden. Die glasierten Teile sind wie das Backofeninnere mit warmem Wasser und nicht scheuernden oder sauren Reinigungsmitteln zu reinigen. Für eine einfache und sorgfältige Reinigung der Innenscheibe der Tür besteht die Möglichkeit, die Scheibe aus ihrem Sitz zu nehmen, indem bei ganz offenstehender Tür die Schrauben (A) laut Abbildung zu lösen sind.

REINIGUNG IM BACKOFENINNERN.

Vor der Durchführung irgend eines Vorganges muss das Gerät elektrisch ausgeschaltet werden.

Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn sorgfältig mit einem mit lauwarmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel (oder entsprechendem handelsüblichen Produkt) angefeuchteten Tuch.

Verwenden Sie keine scheuernden Lappen oder Schwämme bzw. sonstigen Produkte, die den Lack in unreparierbarer Weise beschädigen könnten.

ÍNDICE

<i>CAPÍTULO</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>PÁGINA</i>
	Observaciones generales	39
1.	Datos técnicos	40
1.1	Encimeras eléctricas serie Mínima	40
1.2	Cuactersticas generales	40
2.	Instrucciones para la instalación	41
2.1	Placa cocinas eléctricas serie Mínima	41
2.2	Leyes, normas y directivas técnicas	41
2.3	Conexión eléctrica	41
2.3.1	Toma de tierra	41
2.3.2	Equipotencial	41
2.3.3	Cable de alimentación	42
2.3.4	Conexiones con las distintas redes eléctricas de suministro	42
3.	Instrucciones para el usuario	43
3.1	Planchas eléctricas	43
3.2	Uso de las planchas eléctricas	43
3.3	Uso del horno ventilado	43
3.4	Uso del grill	44
3.5	Colocación correcta de la parrilla porta-alimentos (con respecto al grill)	44
3.6	Pre-calentamiento del horno	44
3.7	Notas importantes para la cocción al horno	45
3.8	Tabla indicativa de las temperaturas y de los tiempos de cocción	45
4.	Sustitución de los componentes más importantes	46
5.	Manutención y limpieza	46
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	47
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E4F6	49
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E6F6 - E6FA6	50

OBSERVACIONES GENERALES

- Léanse atentamente las advertencias contenidas en este manual ya que proporcionan importantes indicaciones concernientes a la seguridad de instalación, uso y manutención.
- Guarden cuidadosamente este manual para cualquier consulta que necesiten los diferentes operadores.
- Después de haber extraído el embalaje, asegúrense de que el equipo está completo, en caso de duda no utilicen el aparato y pónganse en contacto con personal profesionalmente especializado.
- Antes de conectar el equipo, asegúrense de que los datos indicados en la placa corresponden a los de la red eléctrica.
- El equipo sólo puede ser utilizado por personal especializado en el uso del mismo.
- Si necesitan reparar el equipo, diríjense únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y soliciten la utilización de piezas de recambio originales.
- Si no se respetan las advertencias se puede comprometer la seguridad del equipo.
- No laven el equipo con chorros de agua directos y a presión.
- No obstruyan las aperturas u orificios de aspiración o eliminación del calor.
- En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declinará cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 ENCIMERAS ELÉCTRICAS SERIE MINIMA

MODELO	E4F6	E6F6	E6FA6
Dato electricos			
Tensión*	220/240 V	220/240 V	220/240 V
Potencia Total	10,7 kW	14,8 kW	14,8 kW
Planchas Ø 145 1500W	n° 2	3	3
Planchas Ø 220 2600W	n° 2	3	3
Resistencia circular	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Resistencia grill	1,8 kW	1,8 kW	1,8 kW
Bombilla Horno	15 kW	2x15/25 kW	15 kW
Motor ventilador	25 kW	25 kW	25 kW
Dimensiones Externas LxPxA (mm)	600x600x1025	1000x600x1025	1000x600x1025
Dimensiones útiles del horno (mm)			
Altura	310	305	310
Anchura	420	585	420
Profundidad	412	412	412
Volumen útil	531	731	531
Dimensiones armario LxPxA (mm)	-	-	365x505x420
Prestaciones horno			
Consumo para alcanzar los 175°C	0,27 kWh	0,56 kWh	0,27 kWh
Consumo para mantener los 175°C	0,53 kWh	0,69 kWh	0,53 kWh
Consumo total	0,80 kWh	1,25 kWh	0,80 kWh
Superficie de grill	13,5 dm ²	14 dm ²	13,5 dm ²

*TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN: 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N 240 V 50/60 Hz

NOTA.: El consumo de potencia con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N 220 V 50/60 Hz es aproximadamente un 16% inferior.

1.2 CUACTERSTICAS GENERALES

- pomos de mando de material atérmico ergonòmico
- mesa de trabajo empotrada de acero inoxidable 304- 8/10
- bordes laterales con un perfil para alojar una cubre junta que permite la alineación y la unión de varios aparatos
- chimenea superior de acero inoxidable AISI 304

PLANCHAS ELECTRICAS

- planchas eléctricas de fundición de calentamiento rápido
- dispositivo de seguridad contra posibles sobrecalentamientos
- conmutador de siete posiciones para una óptima regulación de la temperatura
- cada plancha consta de una lampara testigo para indicar el funcionamiento

HORNO ELECTRICO

- horno de funciones múltiples con grill
- Iluminación interior
- puerta con doble cristal templado
- termostato del horno regulable 0-250°C
- cámara del horno de chapa esmaltada porcelanada antiácido

La instalación debe ser realizada por personal especializado de acuerdo con la normativa vigente.

ADVERTENCIAS:

En caso de que el aparato se instale contra una pared, ésta debe poder resistir una temperatura de 100°C y tiene que ser incombustible; en caso contrario será indispensable aplicar un aislante térmico. Antes de realizar la instalación, extraer la película de plástico de protección y, eliminar los residuos adhesivos con un producto adecuado para la limpieza de acero inoxidable. Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

Los distintos aparatos pueden instalarse solos o se pueden combinar con otros aparatos de la misma gama MÍNIMA.

Este aparato no es apto para empotrar.

2.1 PLACA COCINAS ELÉCTRICAS SERIE MINIMA

La placa de los datos técnicos se halla en la parte posterior del equipo.

MBM BRESCELLO - ITALY	
RE37187/1998	
CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEYES, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Durante la instalación se tienen que respetar las siguientes indicaciones:

- Normas vigentes de prevención de accidentes y anti-incendio.
- La reglamentación de la compañía eléctrica.
- Normas higiénicas.
- Normas Instalación equipos eléctricos.

2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica la tiene que realizar únicamente personal autorizado y competente, de acuerdo con las normas CEI.

En primer lugar habrá que comprobar los datos indicados en la tabla datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico. La conexión prevista es de tipo fijo.

IMPORTANTE: Será necesario colocar antes de cada aparato, un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que disponga de una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm. Por ejemplo:

- interruptor manual de adecuada capacidad, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés magnetotérmicos.

2.3.1 TOMA DE TIERRA

Es indispensable conectar el equipo a una toma de tierra. Para hacerlo será necesario conectar los bornes indicados con los símbolos (\perp) colocados en la barra de bornes llegada línea a una eficaz toma de tierra, realizada según las normas en vigor.

El fabricante no podrá considerarse responsable por daños causados por la falta de toma de tierra en la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRA (Amarillo-verde).

2.3.2 EQUIPOTENCIAL

El equipo tiene que estar englobado en un sistema equipotencial cuya eficiencia tiene que ajustarse a las normas en vigor.

El tornillo indicado con la placa "Equipotencial" se halla en la parte posterior.

2.3.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El equipo se entrega preparado para una de las siguientes tensiones :

3N AC 380...415 V; 2N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica tiene que disponer de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F. El cable se tiene que introducir a través del sujetador de cable y fijarlo bien. Además, la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no tiene que alejarse del valor de la tensión nominal $\pm 10\%$.

El aparato se entrega con un cable que cuenta con las características especificadas en la Tab. 3; para acceder a la barra de bornes o para sustituirlo, hay que:

- Desmontar la caja porta-barras de bornes de la parte posterior del aparato
- Conectar el cable de alimentación a la barra de bornes según las exigencias, de acuerdo con las indicaciones que se incluyen en la etiqueta colocada cerca de la barra de bornes y en el presente manual.

MODELO	E4F6		E6FA6		E6F6	
	Max. Af	N° cables mm ²	Max. Af	N° cables mm ²	Max. Af	N° cables mm ²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	17,1	5 x 2,5	27,5	5 x 4	27,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6	34,2	4 x 6
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	24	4 x 2,5	39	4 x 6	39	4 x 6
1N AC 220...240 V 50/60 Hz	44,6	3 x 10	61,7	3 x 10	61,7	3 x 10

Tab. 2

2.3.4 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₃ (T) negro L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde L ₃ (T) azul L ₂ (S) negro L ₁ (R) marrón
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L ₁ (R) marrón

Tab. 3

3.1 PLANCHAS ELÉCTRICAS

La plancha eléctrica está tratada con una pintura de protección, por tanto cuando se encienda por primera vez se aconseja colocar el selector (Fig. 1) en la posición 6 y dejarla encendida durante unos 5 minutos. Respetar lo indicado en las advertencias.

El tipo de vajillas ideal debe tener el fondo completamente plano o levemente abombado hacia el interior para que durante la fase de calentamiento se adhiera completamente a la superficie de la plancha, lo que permitirá una transferencia del calor de la plancha a la olla.

Se aconseja el uso de recipientes de diámetro semejante o mayor al de la plancha de cocción.

No apoyar sobre las planchas ningún tipo de vajilla ni las tapaderas de las ollas.

Cuando la plancha funciona vacía o se emplean recipientes no aptos (por ejemplo de diámetro pequeño), un dispositivo termostático evita el sobrecalentamiento ya que limita la potencia.

ADVERTENCIAS

En el momento de la primera conexión o después de un largo período de inutilización será necesario secarla, para eliminar la posible humedad absorbida, encendiendo la plancha unos 30 minutos en la posición nº 1 del conmutador.

- Secar el fondo de la olla antes de ponerla sobre la plancha.
- Encender la plancha sólo después de haber apoyado la olla.

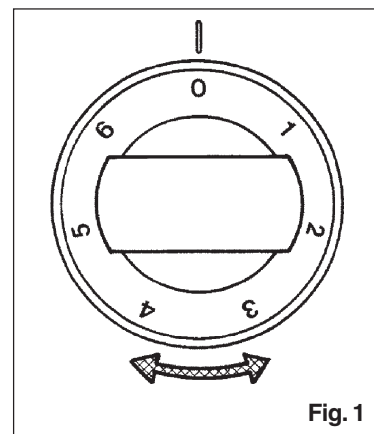
3.2 USO DE LAS PLANCHAS ELÉCTRICAS

El selector de mando (Fig. 1) dividido en siete posiciones controla la plancha eléctrica y regula su potencia.

Para encender la plancha girar el selector desde la posición "0", hasta la posición deseada (véase la tabla de abajo), automáticamente se enciende el chivato verde que indica su funcionamiento.

PLANCHA RÁPIDA

POS.	IMPIEGO	Ø 220 mm		Ø 220 mm	
		W	%	W	%
6	{ COTTURA }	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	{ MANTENIMENTO }	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	SPENTO	0	0	0	0



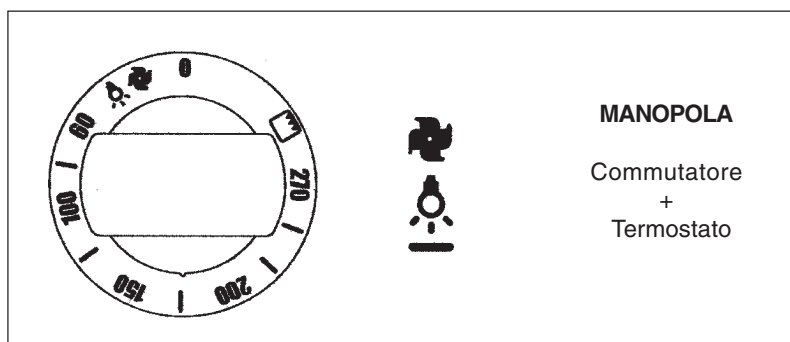
Tab. 4

Para apagar la plancha es suficiente girar el selector hacia cualquier dirección y colocarlo en "0", es decir en el índice.

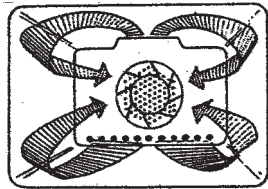
3.3 USO DEL HORNO VENTILADO

IMPORTANTE:

Cuando se use el horno por primera vez, hay que hacerlo funcionar en vacío y a máxima potencia durante aproximadamente 1 hora, con las ventanas de la cocina abiertas. La primera vez que se enciende, el horno emana malos olores debido a los residuos de producción como grasas, aceites o resinas.



30°



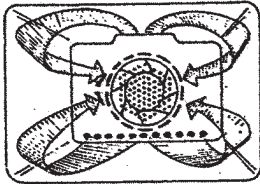
LUZ HORNO

En esta posición se enciende la luz interna y permanece encendida en todas las demás posiciones

ACTIVACIÓN SÓLO VENTILADOR (descongelación)

En esta posición sólo funciona el ventilador sin ninguna resistencia activada. Se pueden descongelar rápidamente alimentos congelados.

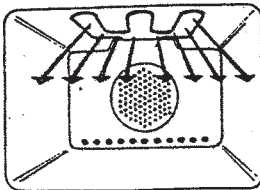
30° - 270°



ACTIVACIÓN ELEMENTO CALENTAMIENTO CIRCULAR Y VENTILADOR (60° - 270°)

En esta posición el calentamiento generado por el elemento de calentamiento circular se distribuye por todo el horno y hace que la cocción resulte homogénea. Se pueden cocinar varios platos en diferentes alturas. El chivato amarillo encendido indica que la resistencia está en marcha.

290°



ACTIVACIÓN ELEMENTO DE CALENTAMIENTO "grill" (cocción por grill) CON LA PUERTA ABIERTA

En esta posición el calor sale desde arriba (grill) con una intensidad muy fuerte, es la posición utilizada normalmente para asar.



3.4 USO DEL GRILL

Para utilizar el grill la puerta siempre debe estar COMPLETAMENTE ABIERTA.

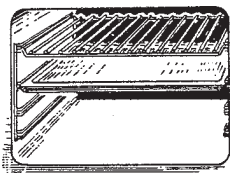
ATENCIÓN : cuando el grill está en marcha, las partes accesibles pueden estar muy calientes.

Para poder apreciar la cocción con el grill hay que tener en cuenta una regla fundamental:

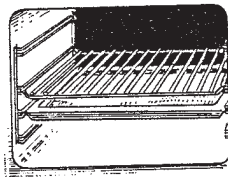
ANTES DE INICIAR LA COCCIÓN, EL GRILL TIENE QUE ESTAR MUY CALIENTE.

Con el grill se puede cocinar perfectamente cualquier tipo de carne, pescado y verdura, incluso se pueden cocinar pequeños pinchos. La carne roja troceada en piezas pequeñas o los pescados planos o en filetes, se deben cocinar rápidamente y lo más cerca posible del grill.

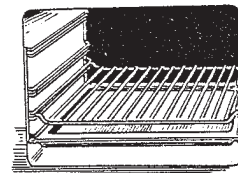
3.5 COLOCACIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA PORTA-ALIMENTOS (CON RESPECTO AL GRILL)



Bistecs muy finos o muy poco hechos
posición: lo más alta posible



Carne, piezas grandes, poco hecha
posición intermedia



Carne, piezas grandes, muy hecha
posición baja

3.6 PRE-CALENTAMIENTO DEL HORNO

Para algunos tipos de cocción es necesario que el horno se caliente previamente bien porque se desea una cocción lo más uniforme posible, o bien para evitar salpicados de grasa, formación de humos e incrustaciones en el horno.

TIEMPO DE PRE-CALENTAMIENTO

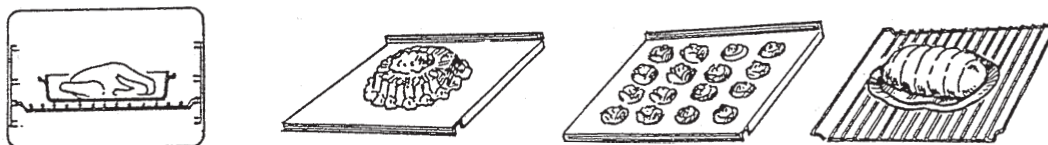
El tiempo de pre-calentamiento está vinculado a la temperatura elegida para la cocción, es decir a la temperatura programada. El horno empieza a funcionar y cuando el chivato que indica la acción del termostato se apaga, indica que se ha alcanzado la temperatura de pre-calentamiento.

N.B.: Para los asados de carne blanca (cerdo, ternera, cordero) y pescado no es necesario ningún tipo de pre-calentamiento del horno.

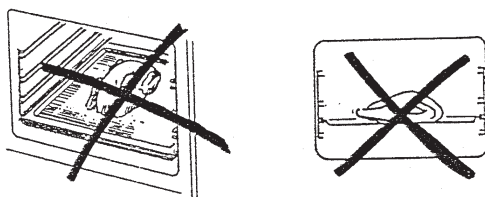
3.7 NOTAS IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN AL HORNO

- Nunca se debe utilizar la grasera como plato para cocinar los alimentos.
- No se deben forrar las paredes del horno ni la "SOLERA" con papel de aluminio.
- Nunca se debe colocar la grasera en el fondo del horno.

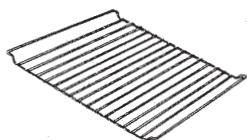
UTILIZACIÓN IDÓNEA



UTILIZACIÓN ERRÓNEA

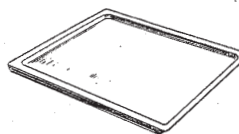


ACCESORIO DEL HORNO



Parrilla porta-alimentos

Se utiliza como soporte para los moldes de pastelería, los platos a gratinar, la bandeja de pastelería y las carnes por cocinar.



Grasera

Normalmente se utiliza para recoger la grasa de las parrillas (se debe extraer en caso de que no se utilice).

3.8 TABLA INDICATIVA DE LAS TEMPERATURAS Y DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

Estas tablas son indicativas; depende del gusto de cada uno, de la experiencia del usuario y, sobretodo, de la calidad del alimento y de si éste es muy fresco.

TIPOS DE ALIMENTOS	Temp. °C	Tiempo minutos	TIPOS DE ALIMENTOS	Temp. °C	Tiempo minutos
Pan y galletas			Carnes de matadero		
Pan de molde	190/200	45/60	Estofado de buey (de 1/1,5 kg.)	150/160	180/210
Bocadillos y sandwiches	150/160	20/25	Asado de ternera (de 1/1,5 kg.)	150/160	120/150
Pan blanco	175/210	25/40	Rollo de carne (de 1/1,5 kg.)	180/190	90/120
Galletas	125/140	20/30	Cordero (pierna o espalda)	150/160	60/90
(sablis -2° o -3° guía horno)			Cabrito (pierna o espalda)	150/160	45/60
Tartas y pastelería variada			Cerdo (lomo o pata)	175	45/60
"Focaccie"	175	40/50	Caza		
"Genoise"	160	40/50	Liebre asada	150/160	60/90
Pastel de galleta	160	40/50	Asado de faisán joven	150/160	60/90
Pastel de varias capas	190	25/35	Perdices	150/160	45/60
Pastel de chocolate	175	25/35	Asado de gamuza, gamo, ciervo	150/160	90/120
Tarta de fruta	120/140	50/70	Aves		
Brazos de gitano	190/200	12/18	Pollo o capón	170	90/12
Profiteroles	180	15/20	Pichones asados	150/160	80/100
"Vol au vent"	175	20	Pavo	150	90/120
Galletas de hojaldre	180	20	Oca	160	150/180
Hojaldre	180	20	Pato	175	180/200
Bizcocho	125	20/25	Pescados		
"Souffles"	180/200	20	Pescado en general	200	15/20
Merengues	120/125	30/35	Varios		
			Gulasch (troceado 1/1,5 kg.)	180/190	60/75

4.

SOSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

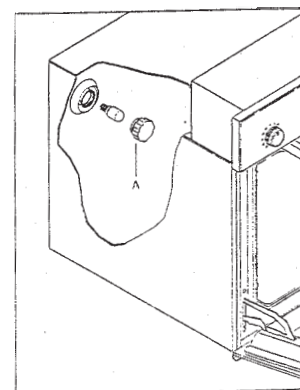
SUSTITUCIÓN DE LAS BOMBILLAS HORNO

En caso de que sea necesario sustituir una de las bombillas internas del horno, en primer lugar se deberá interrumpir la alimentación eléctrica del aparato. Después habrá que desenroscar la tapa de protección de cristal (A), sustituir la bombilla y volver a montar la tapa de protección. La bombilla tiene que ser de las siguientes características:

Tensión : 220/230 V - 50 Hz

Potencia : 15 W

Conexión : E14



5.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

ENCIMERA - PLANCHAS ELÉCTRICAS

Se aconseja mantener siempre limpias y secas las planchas de cocción, eliminar la grasa y las incrustaciones con el detergente específico.

Para protegerlas durante mucho tiempo se aconseja, tras la limpieza, pasar un paño húmedo y secarlas (si es necesario ponerlas en marcha).

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- Limpiar las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, aclarar con abundante agua y secar con cuidado. El brillo se mantiene si se repasa periódicamente con POLISH líquido (un producto fácil de encontrar en comercio).
- En ningún caso se debe limpiar el acero inoxidable con un estropajo metálico, cepillos o rasquetas de acero común ya que podrían depositar partículas ferrosas que al oxidarse causarían problemas de herrumbre. Se puede usar lana de acero inoxidable siempre que se pase en la dirección del satinado.
- En caso de que el aparato no se utilice durante largos períodos de tiempo, pasar un paño ligeramente humedecido con aceite de vaselina enérgicamente sobre toda la superficie de acero para extender un velo de protección. Ventilar periódicamente los ambientes.

LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

Como en todos los demás casos, la limpieza de la puerta, tanto interior como exterior, se debe realizar con el horno completamente frío.

Si el exterior de la puerta es de cristal, se deberá limpiar solamente con agua caliente sin utilizar, en ningún caso, paños rugosos.

Con las partes esmaltadas comportarse igual que con el interior del horno, usar agua caliente y detergente no abrasivo ni ácido.

Para realizar una limpieza más sencilla y profunda del cristal interior de la puerta, se puede extraer el cristal de su propio alojamiento, para ello es necesario desenroscar los tornillos (A) con la puerta completamente abierta tal y como muestra la figura.

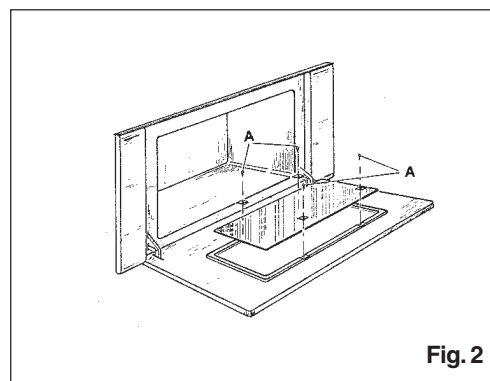


Fig. 2

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO.

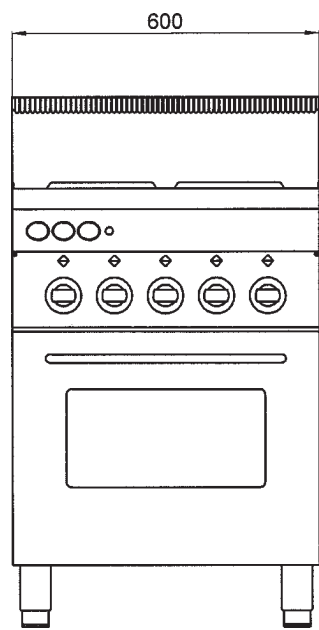
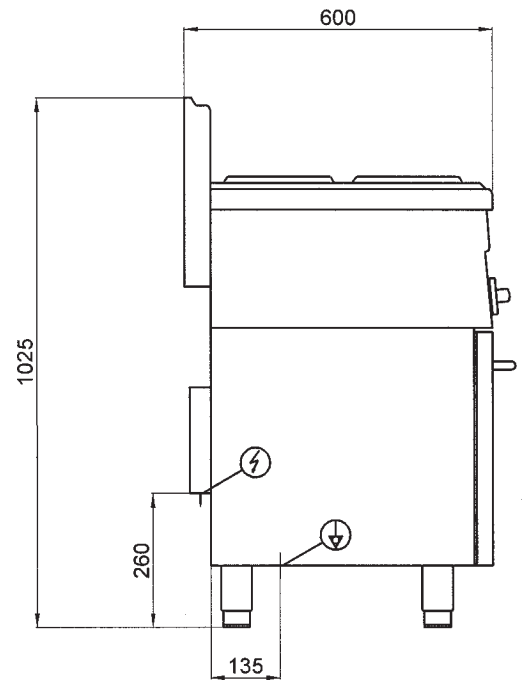
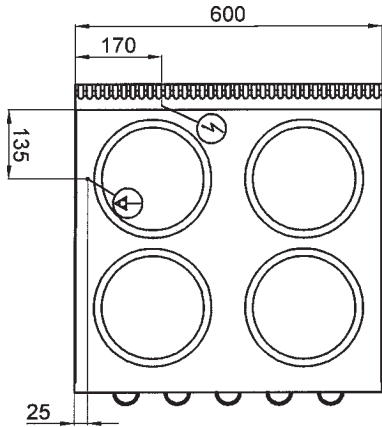
Antes de cualquier operación desconecten la electricidad del aparato.

Dejar enfriar el horno y limpiarlo cuidadosamente con un paño humedecido con agua tibia y detergente no abrasivo (o con los productos específicos que se hallan en comercio).

No utilizar paños, estropajos abrasivos ni cualquier otro producto que pueda dañar irreparablemente el esmalte.

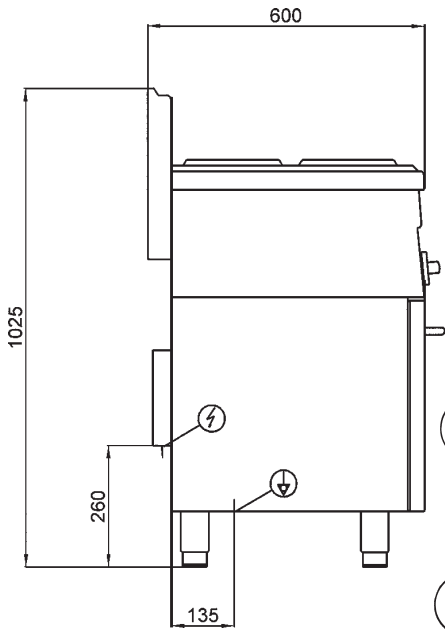
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

E4F6



- ⚡ Ingresso cavo d'alimentazione
Supply cable inlet
Entrée câble d'alimentation
Speisekabeingang
Entrada cable de alimentación
- ⏚ Equipotenziale
Equipotential
Equipotential
Äquipotential
Equipotencial

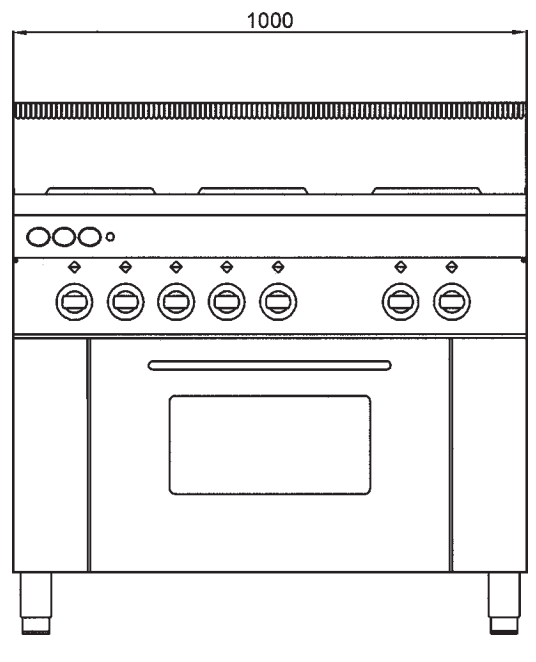
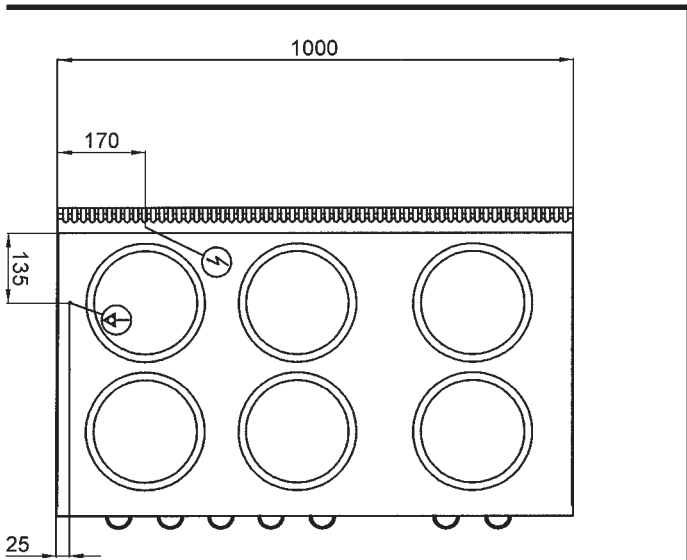
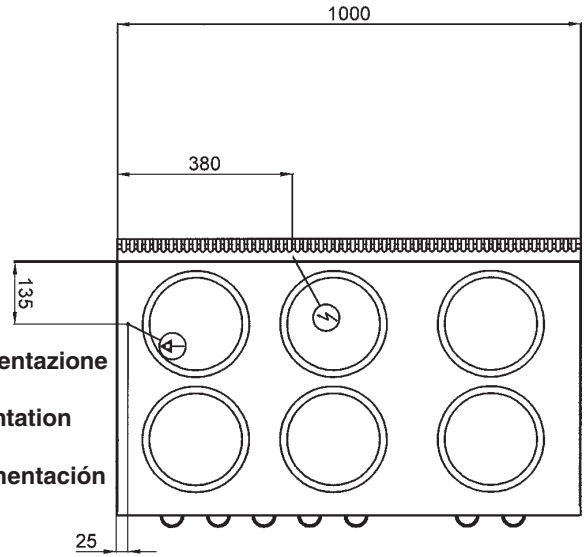
E6F6



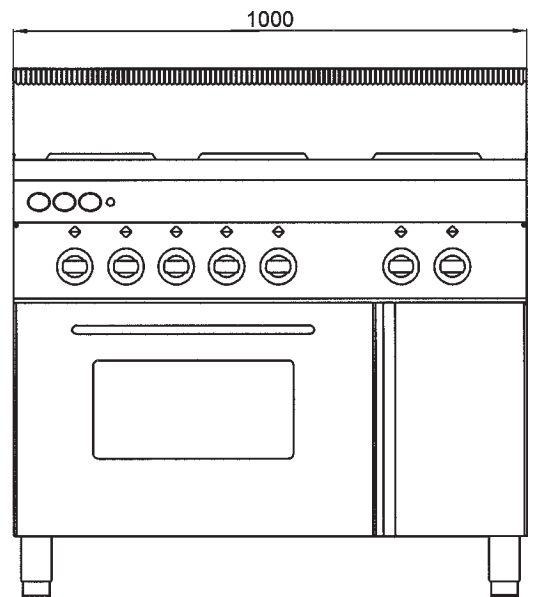
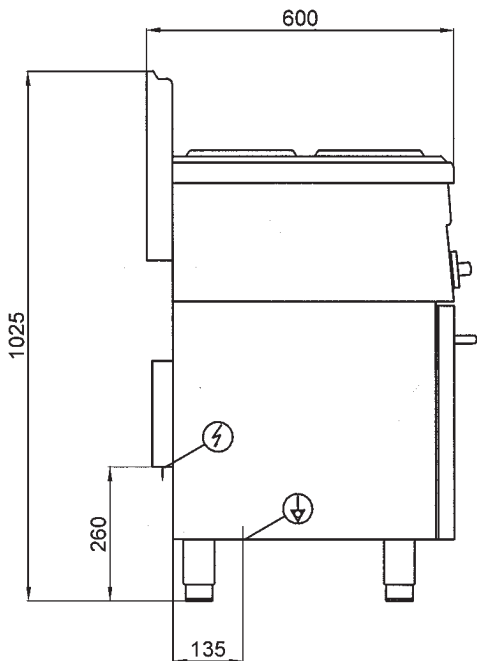
Ingresso cavo d'alimentazione
Supply cable inlet
Entrée câble d'alimentation
Speisekabeleingang
Entrada cable de alimentación



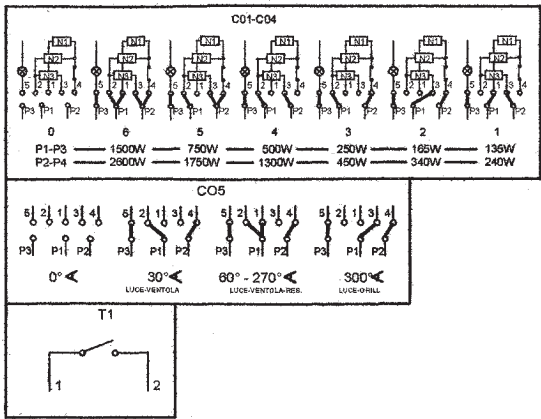
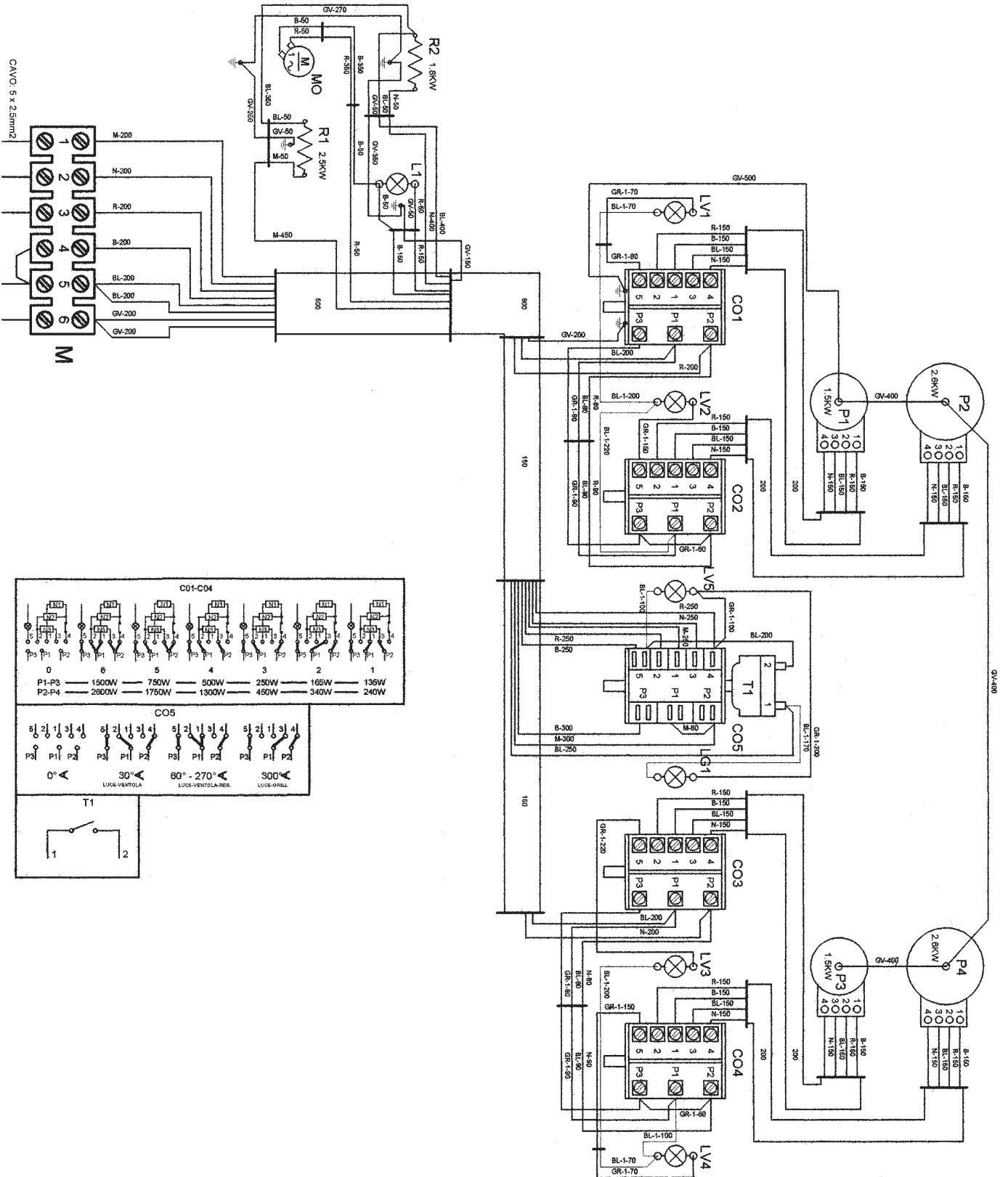
Equipotenziale
Equipotential
Equipotential
Äquipotential
Equipotencial



E6FA6



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN ESQUEMAS ELÉCTRICO E4F6

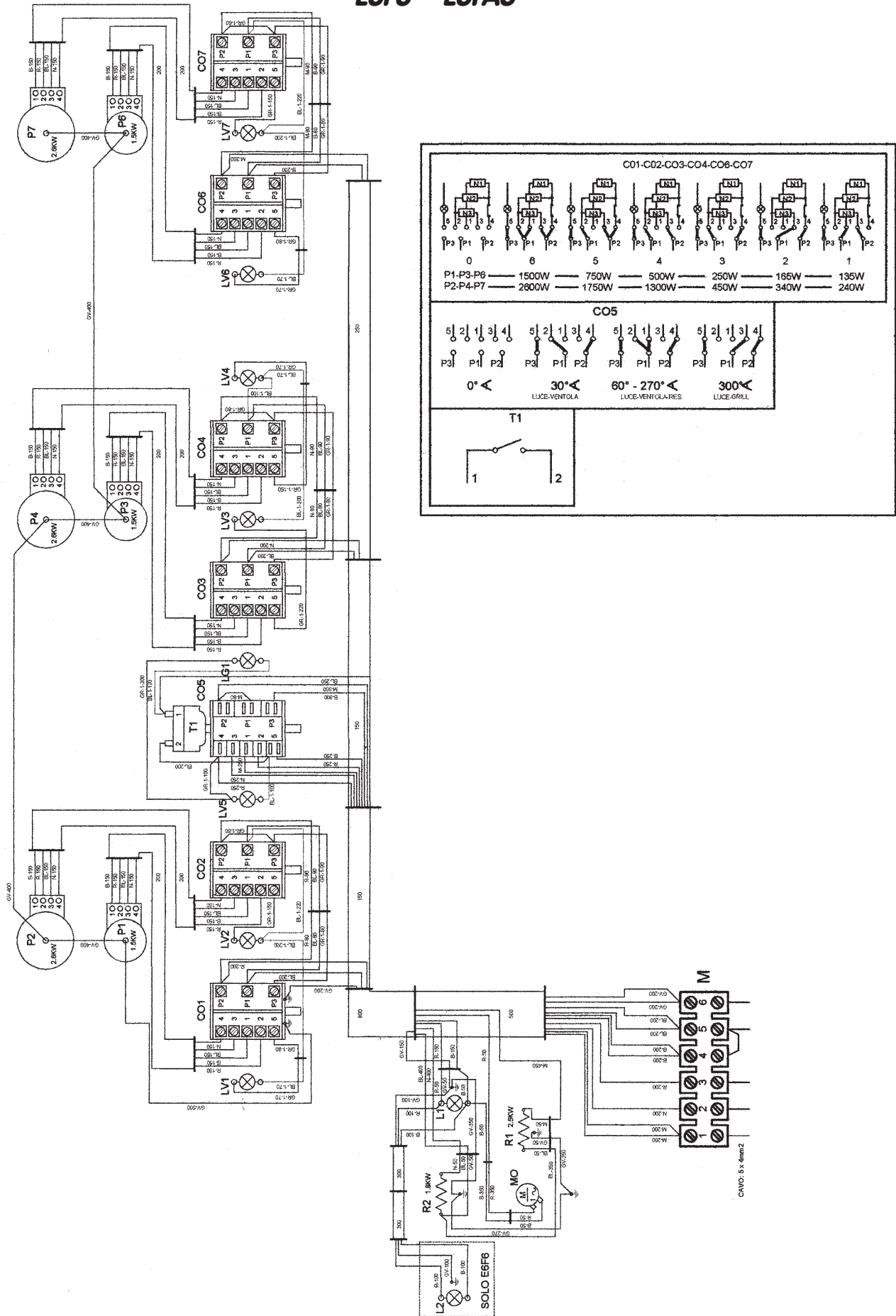


SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN

ESQUEMAS ELÉCTRICO

E6F6 - E6FA6



E4F6

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N CODICE CODE n N CODE Nr. CODEX N CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPA OL
L1		LAMPADA FORNO	LIGHTING OVEN	LAMPE MOUFLE	INNEN BELEUCHTUNG	BOMBILLA HORNO
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	PANEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	BARRA DE BORNES
R1		RESISTENZA FORNO	OVEN RESISTANCE	RESISTENCE FOUR	OFEN HEITZKORPER	RESISTENCIA HORNO
R2		RESISTENZA GRILL	GRILL RESISTANCE	RESISTENCE GRILL	GRILL HEITZKORPER	RESISTENCIA GRILL
P1-P3	RTCU 700087	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCH EL CTRICA
P2-P4	RTCU 700086	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCH EL CTRICA
T1	RTCU 600186	TERMOSTATO FORNO	OVEN THERMOSTAT	THERMOSTAT FOUR	OFEN THERMOSTAT	TERMOSTATO HORNO
LV1-LV5	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
LG1	RTCU 900072	LAMPADA ARANCIONE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMPE	BOMBILLA NARANJA
CO1-CO4	RTCU 700078	COMMUTATORE PIASTRA	HOB SWITCH	COMMUTEUR PLAQUE	SCHALTER KOCHPLATTE	CONMUTADOR PLANCH
CO5	RTCU 600185	COMMUTATORE FORNO	OVEN SWITCH	COMMUTEUR FOUR	SCHALTER BACKOFEN	CONMUTADOR HORNO
MO		MOTORE VENTILATORE	MOTOR FAN	MOTTEUR VENTILATEUR	ELEKTROMOTOR	MOTOR VENTILADOR

E6F6 - E6FA6

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N CODICE CODE n N CODE Nr. CODEX N CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPA OL
L1- (L2)		LAMPADA FORNO	LIGHTING OVEN	LAMPE MOUFLE	INNEN BELEUCHTUNG	BOMBILLA HORNO
M	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	PANEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	BARRA DE BORNES
R1		RESISTENZA FORNO	OVEN RESISTANCE	RESISTENCE FOUR	OFEN HEITZKORPER	RESISTENCIA HORNO
R2		RESISTENZA GRILL	GRILL RESISTANCE	RESISTENCE GRILL	GRILL HEITZKORPER	RESISTENCIA GRILL
P1-P3-P6	RTCU 700087	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCH EL CTRICA
P2-P4-P7	RTCU 700086	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCH EL CTRICA
T1	RTCU 600186	TERMOSTATO FORNO	OVEN THERMOSTAT	THERMOSTAT FOUR	OFEN THERMOSTAT	TERMOSTATO HORNO
LV1-LV7	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
LG1	RTCU 900072	LAMPADA ARANCIONE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMPE	BOMBILLA NARANJA
CO1-2-3-4-6-7	RTCU 700078	COMMUTATORE PIASTRA	HOB SWITCH	COMMUTEUR PLAQUE	SCHALTER KOCHPLATTE	CONMUTADOR PLANCH
CO5	RTCU 600185	COMMUTATORE FORNO	OVEN SWITCH	COMMUTEUR FOUR	SCHALTER BACKOFEN	CONMUTADOR HORNO
MO		MOTORE VENTILATORE	MOTOR FAN	MOTTEUR VENTILATEUR	ELEKTROMOTOR	MOTOR VENTILADOR

**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiogo e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB**USER INFORMATION**

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.