

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 26

RS

Русский, 38

CZ

Cesky, 50

SK

Svenska, 62

CE6VP4 R/HA
CE6VP6 EU/HA

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento e livellamento
Collegamento elettrico
Tabella caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5-9

Impostare l'ora
Avviare il forno
Programmi di cottura
Consigli pratici di cottura
Pianificare la cottura con il programmatore elettronico
Pianificare la cottura con il programmatore analogico
Tabella cottura in forno

Utilizzo del piano cottura vetroceramica, 10

Accendere e spegnere le zone di cottura
Le zone di cottura

Precauzioni e consigli, 11

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 12

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno
Pulire il piano cottura vetroceramica

Assistenza, 13

Assistenza attiva 7 giorni su 7

 **Hotpoint**

ARISTON

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

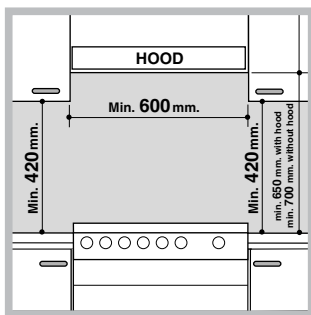
Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;



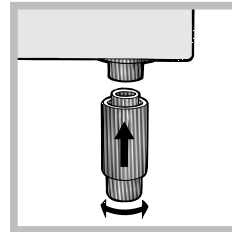
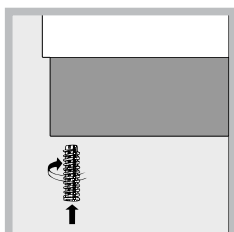
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);
- non posizionare tende dietro la cucina o

a meno di 200 mm dai suoi lati;

- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

Livellamento

Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).

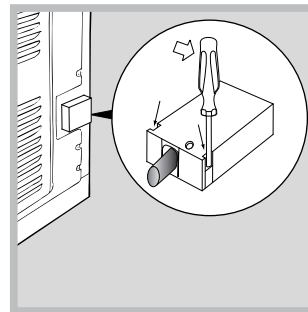


Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsetteria:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsetteria;

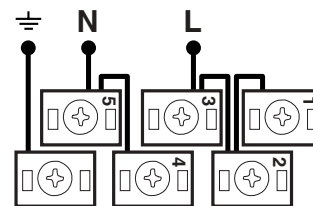


- Tirare ed aprire il coperchio della morsetteria.

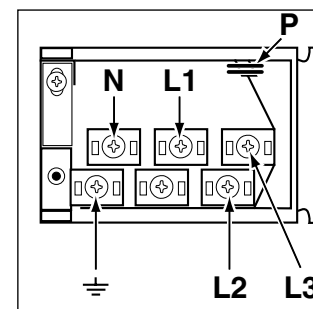
Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti
- ! I ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (vedi figura).

230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

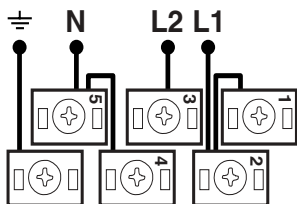


- per effettuare i collegamenti elettrici delle figure, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (vedi figura - riferimento "P")

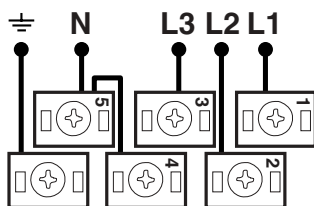


* Presente solo su alcuni modelli.

**400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363**



**400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

Collegamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:



- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghere e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

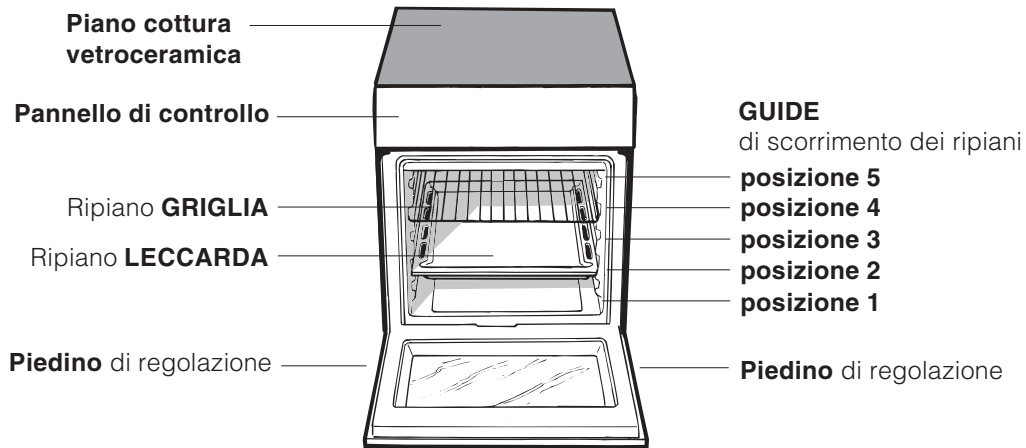
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lt. 56
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Piano di cottura in ceramica	Anteriore sx 1700 W Posteriore sx 1200 W Posteriore dx 2200 W Anteriore dx 1200 W Assorbimento piani di cottura in ceramica Max 6300 W
ENERGY LABEL	<p>Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304</p> <p>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: <input type="checkbox"/> Tradizionale;</p> <p>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: <input checked="" type="checkbox"/> Pasticceria.</p>
 	<p>Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE</p>

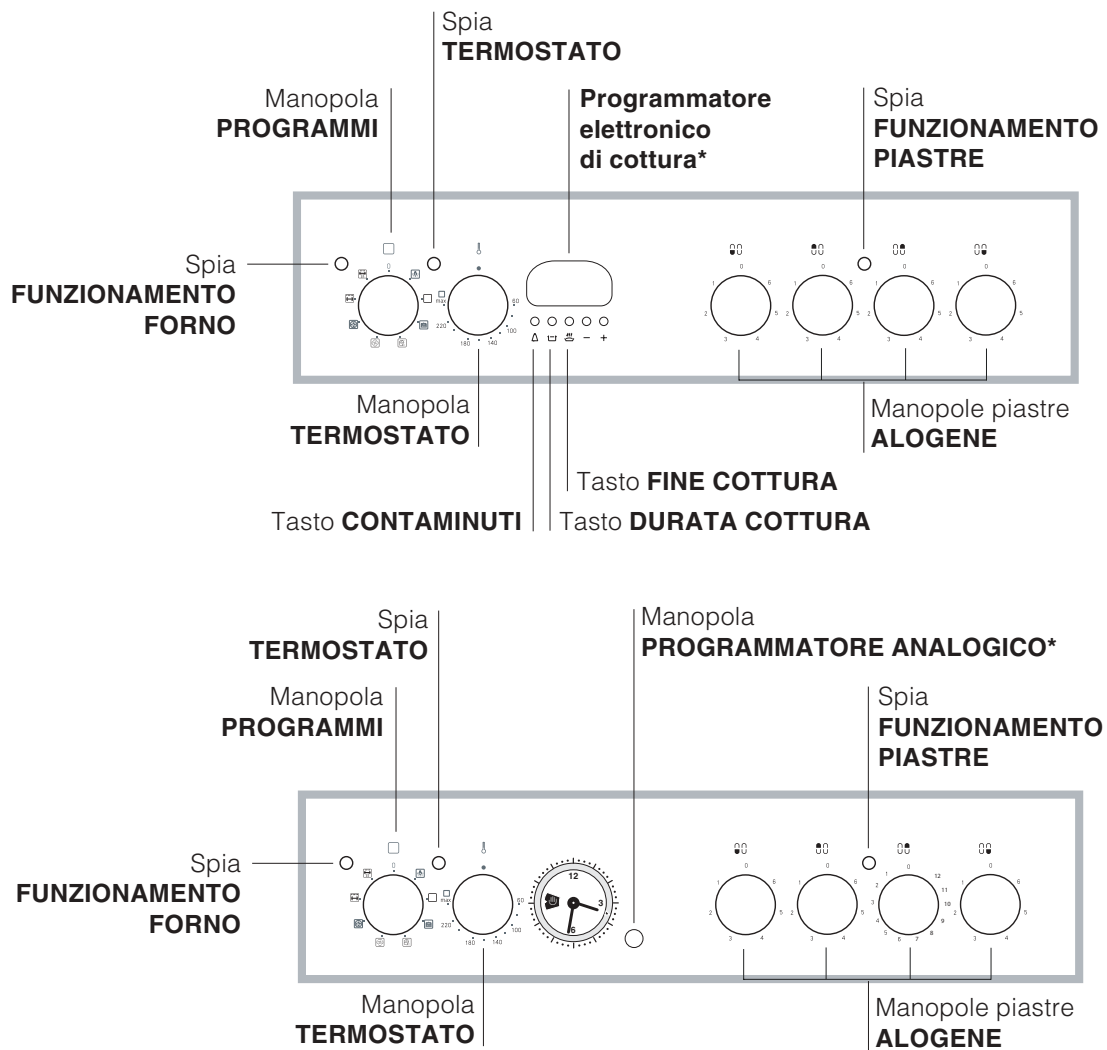
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme






Pannello di controllo



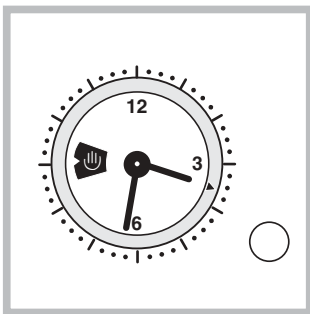
* Presente solo su alcuni modelli.

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Negli apparecchi dotati di programmatore elettronico per utilizzare il forno elettrico premere contemporaneamente i tasti  e  (sul display compare il simbolo ) prima di selezionare la funzione di cottura desiderata.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

Impostare l'ora*



Premere la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a impostare l'ora corrente.

! L'impostazione dell'ora è possibile solo se il forno è collegato all'impianto elettrico. In caso di mancanza di corrente il PROGRAMMATORE si ferma: al ripristino della corrente è necessario regolare nuovamente l'ora.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (*vedi Tabella cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi sotto*);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".


! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto. Utilizzate la posizione 1 del forno solo in caso di cotture con il girarrosto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa finché il forno è in funzione. Selezionando  con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

* Presente solo su alcuni modelli.

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 50°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **GRILL**

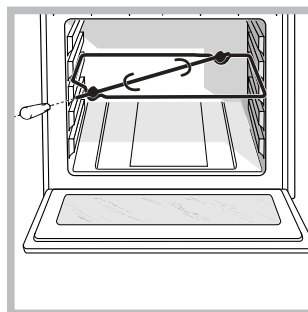
Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.

Programma **GRATIN**



Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.


! Le cotture GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

Girarrosto (solo in alcuni modelli)



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI  o .

! Col programma  avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Nelle cotture GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA







- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Pianificare la cottura con il programmatore elettronico*

Impostare l'orologio

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, il display lampeggia su 0.00.

Per regolare l'ora:

1. premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA ;
 2. entro 4 secondi impostare l'ora esatta premendo i tasti  e . Con il tasto  il tempo aumenta; con il tasto  il tempo diminuisce.
- Dopo aver impostato l'ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.

* Presente solo su alcuni modelli.

Impostare il contaminuti

Con il contaminuti si può impostare un conto alla rovescia al termine del quale viene emesso un segnale acustico.

Per impostare il contaminuti:




1. premere il tasto CONTAMINUTI . Sul display compare:

^ 0:30

2. premere i tasti  e  per impostare il tempo desiderato;


3. quando si rilasciano i tasti parte il conto alla rovescia e sul display compare l'ora corrente:

10:00

4. a tempo scaduto viene emesso un segnale acustico, che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi (esclusi i tasti  e ): il simbolo  si spegne.

! Il contaminuti non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.




Regolare il volume del segnale acustico

Dopo aver scelto e confermato le impostazioni dell'orologio, tramite il tasto  è possibile regolare il volume del segnale acustico.


Pianificare la durata di una cottura con inizio ritardato

Innanzitutto occorre decidere il programma di cottura e la temperatura desiderati, agendo sulle manopole PROGRAMMI e TERMOSTATO del forno.




A questo punto è possibile pianificare la durata di una cottura:

1. premere il tasto DURATA COTTURA ;
2. entro 4 secondi impostare la durata cottura desiderata premendo i tasti  e . Se per esempio si pianifica una durata di 30 minuti, sul display compare:

^ 0:30

3. quando si rilasciano i tasti, passati 4 secondi, sul display ricompare l'ora corrente (per esempio le 10.00) con il simbolo  e la lettera A (AUTO):

In seguito occorre pianificare l'ora di fine cottura:

4. premere il tasto FINE COTTURA ;
5. entro 4 secondi regolare l'ora di fine cottura desiderata premendo i tasti  e . Se per esempio si vuol fare terminare la cottura alle ore 13.00, sul display compare:

^ 13:00



6. quando si rilasciano i tasti, passati 4 secondi, sul display ricompare l'ora corrente (per esempio le 10.00) con la lettera A (AUTO):

^ 10:00





! Esempio proposto, il forno si accenderà automaticamente alle ore 12.30 in modo da terminare dopo 30 minuti, entro le 13.00.

Pianificare la durata di una cottura con inizio immediato



Seguire la procedura per pianificare la durata cottura descritta sopra (punti 1-3).

! La lettera A accesa ricorda l'avvenuta pianificazione di durata e di fine cottura in funzione AUTO. Per ripristinare il funzionamento manuale del forno, dopo ogni cottura AUTO premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA .



! Il simbolo  resta acceso insieme al forno per tutta la durata della cottura.

In qualsiasi momento è possibile visualizzare la durata impostata premendo il tasto DURATA COTTURA , e visualizzare l'ora di fine cottura premendo il tasto FINE COTTURA . A fine cottura suona un segnale acustico. Per interromperlo premere un tasto qualsiasi, esclusi i tasti  e .

Annullare una cottura programmata

Premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA .


Correggere o cancellare i dati impostati

I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento premendo il tasto corrispondente (CONTAMINUTI, DURATA COTTURA o FINE COTTURA) e premendo il tasto  oppure . Cancellando la durata cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine cottura e viceversa.


Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.


Pianificare la cottura con il programmatore analogico*

Pianificare una durata con inizio immediato

1. Ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il tempo di durata cottura desiderato.
2. Tirare la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a portare l'indice mobile in corrispondenza dell'ora corrente. A fine operazione si avverte uno scatto.
3. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI. Il forno si accende subito e funziona per il tempo di durata cottura impostato.
4. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo .
5. Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
 - Esempio: sono le ore 9:00 e viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Pianificare una durata con inizio ritardato

1. Ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il tempo di durata cottura desiderato.
2. Tirare la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a portare l'indice mobile in corrispondenza dell'ora di inizio cottura voluta.
3. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI. Il forno si accenderà all'ora di inizio impostata e funzionerà per il tempo di durata cottura impostato.
4. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo .
5. Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
 - Esempio: sono le ore 9:00, viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti e si impostano le 11:00 come ora di inizio. Il programma inizia automaticamente alle 11:00 e dura fino alle 12:15.

! Per annullare una pianificazione ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo .

* Presente solo su alcuni modelli.

Tabella cottura in forno
IT

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscalda mento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Bigné (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12	
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bigné (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (su 2 ripiani)	1	2 and 4	10	170	20-25
Torte salate	1.5	3	15	200	25-30	
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 and 6	4	-	Max	3-5
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	5	Max	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	5	Max	70-80
	Agnello allo spiedo	1.0	-	5	Max	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.5	-	5	200	70-80
	Agnello allo spiedo	1.5	2	5	200	70-80
	Pollo (allo spiedo) + patate (sulla leccarda)	1.5	2	5	200	70-75
	-	2	5	200	70-75	

Utilizzo del piano cottura vetroceramica

IT

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

Accendere e spegnere le zone di cottura

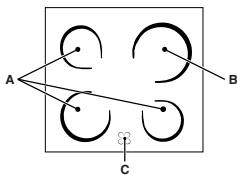
Per accendere una zona di cottura ruotare in senso orario la manopola corrispondente.

Per spegnere, ruotare la manopola in senso antiorario fino allo "0".

L'accensione della spia FUNZIONAMENTO PIASTRE segnala che almeno una piastra del piano cottura è in funzione.

Le zone di cottura

Sul piano cottura ci sono elementi riscaldanti elettrici alogeni. Durante il funzionamento diventano di colore rosso:



A. Zona di cottura con elementi radianti.

B. Zona di cottura con elemento alogeno.

C. Spia di calore: segnala che la temperatura della zona di

cottura corrispondente è superiore a 60°C, anche nel caso in cui l'elemento sia spento ma ancora caldo.

Zone di cottura con elementi alogeni

Trasmettono il calore tramite l'irradiazione della lampada alogena che contengono. Si caratterizzano per le proprietà che ricordano quelle tipiche del gas: rapida risposta ai comandi e visualizzazione istantanea della potenza.

Descrizione degli elementi riscaldanti

Gli elementi riscaldanti radianti sono costituiti da elementi riscaldanti circolari, che diventano rossi soltanto dopo 10-20 secondi dall'accensione.

Gli elementi riscaldanti alogeni sono costituiti da elementi riscaldanti circolari che garantiscono una distribuzione uniforme della temperatura, oltre ai vantaggi caratteristici degli elementi riscaldanti alogeni.

Le lampade alogene emettono istantaneamente un'elevata quantità di luce e calore con i conseguenti vantaggi pratici:

- rapido riscaldamento (rispetto ad un bruciatore a gas)
- rapido raffreddamento

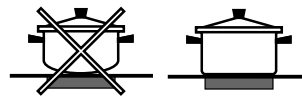
- temperatura uniforme sull'intera superficie (grazie agli elementi riscaldanti circolari)

! Non bisogna fissare lo sguardo sugli elementi alogeni.

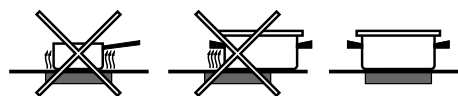
Pos.	Piastra elettrica radiante in ceramica Piastra elettrica rapida o normale	Piastra elettrica alogena in ceramica Piastra elettrica automatica
0	Off	Off
1	Per la cottura del pesce	Per fondere burro o cioccolato
2	Per la cottura di patate (al vapore), minestre, ceci, fagioli	Per riscaldare i liquidi
3	Per la cottura prolungata di grandi quantità di cibo, zuppe di verdure	
4	Per arrosti (cottura media)	Per sughi (includere salse dense)
5	Per arrosti (ben cotti)	
6	Per la rosolatura o per l'ebollizione rapida	Per la cottura al momento dell'ebollizione
7		
8		Per arrosti
9		
10		Per stufati
11		
12		Per la frittura

Consigli pratici per l'uso del piano cottura

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore;



- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito: l'aderenza alle zone di cottura sarà così ottimale e sia le pentole sia il piano cottura dureranno più a lungo;
- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché potrebbe danneggiarsi.

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Sulle piastre non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.

- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento.
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiaini, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire il forno

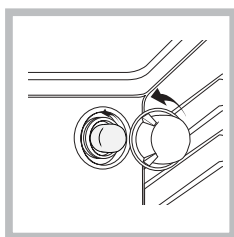
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Il pannello di controllo va pulito da sporco e grassi con una spugna non abrasiva o con un panno morbido.
- L'acciaio inossidabile può macchiarsi se lasciato parecchio tempo a contatto con un'acqua molto calcarea o con prodotti di pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (*vedi figura*).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e

ricollegare il forno alla rete elettrica.

Pulire il piano cottura vetroceramica

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto (non fornito in dotazione). Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile – specifica per piani in vetroceramica – imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Prodotti specifici per la pulizia del vetroceramica	Dove acquistarli
Raschietto a lametta e Lamette di ricambi	Hobbistica e Ferramenta
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Altri prodotti per vetroceramica	Casalinghi Fai-Da-Te Ferramenta Supermercati

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

IT

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7  ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB



Italiano, 1



English, 14



Français, 26



Русский, 38



Cesky, 50



Svenska, 62

CE6VP4 R/HA

CE6VP6 EU/HA

Contents

Installation, 15-16

Positioning and levelling
Electrical connection
Table of characteristics

Description of the appliance, 17

Overall view
Control panel

Start-up and use, 18-22

Setting the time
Starting the oven
Cooking modes
Practical cooking advice
Planning cooking with the electronic programmer
Planning cooking with the analogue programmer
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 23

Switching the cooking zones on and off
Cooking zones

Precautions and tips, 24

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 25

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Cleaning the glass ceramic hob
Assistance

 **Hotpoint**

ARISTON

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

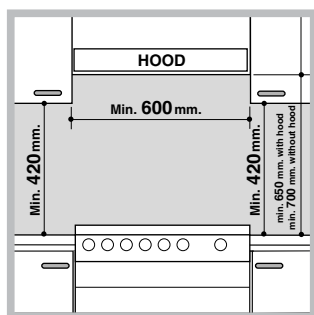
Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

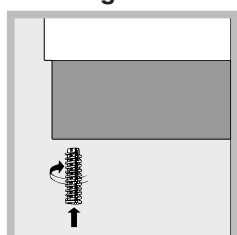


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

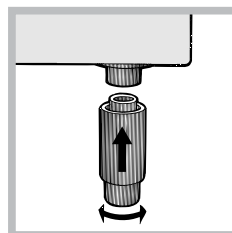
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



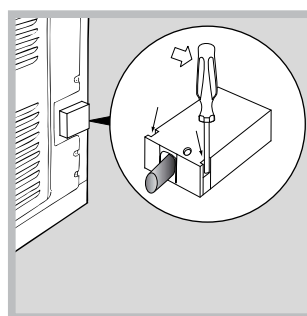
The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



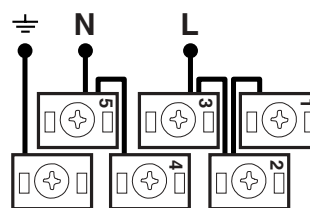
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

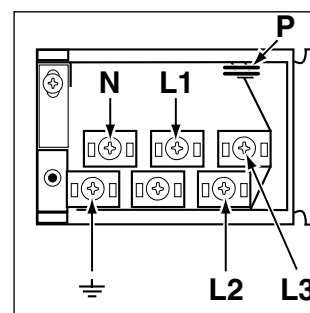
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

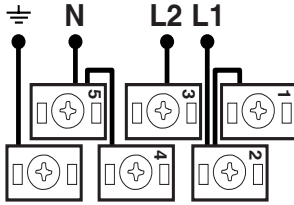


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").

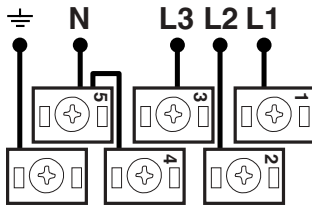


* Only available in certain models.

**400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363**



**400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:



- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

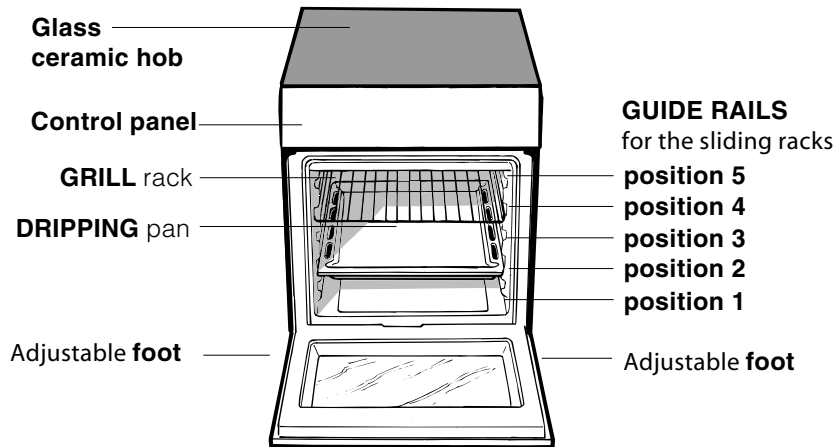
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	Front Left 1700 W Back Left 1200 W Back Right 2200 W Front Right 1200 W Max. ceramic hob consumption 6300 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/> Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input type="checkbox"/> Baking.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC

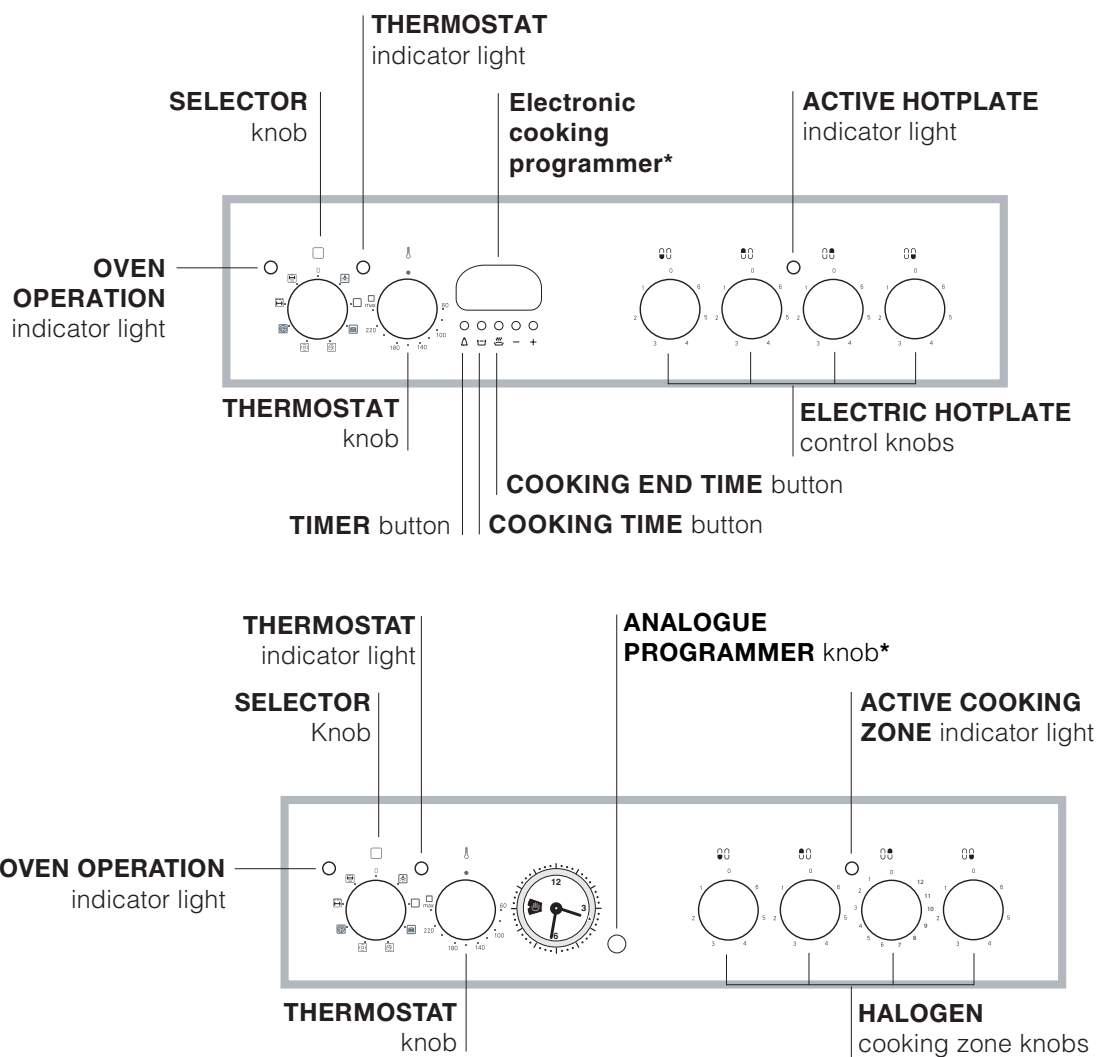
Description of the appliance

Overall view

GB



Control panel






* Only available in certain models.

Start-up and use

GB

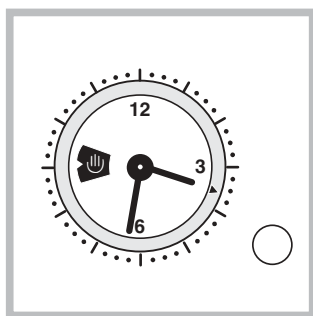
! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Should the appliance be equipped with an electronic programmer, to use the electric oven, just press the

 and  buttons at the same time (the symbol  will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Setting the time*



Press the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction to set the correct time.

! The clock can only be set if the oven is connected to the electricity mains. In case of a power failure, the PROGRAMMER will stop: it will be necessary to re-set the correct time once the power has returned.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.

* Only available in certain models.

- Set the total cooking time and the cooking end time (*see below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Cooking modes

! A temperature value between 50°C and MAX can be set for all cooking modes except the following:

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will be activated. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

OVEN BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan are activated, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

MULTILEVEL mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will be activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA OVEN mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

GRILL mode

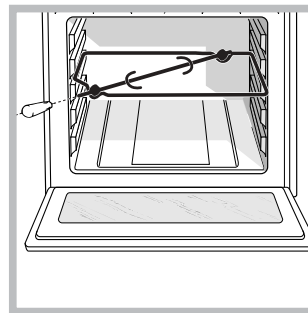
The central part of the top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

GRATIN mode



The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.


! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Spit roast (only available in certain models)



To operate the spit roast function (*see diagram*) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the knob to select MODE  or .

! When the  mode is activated, the spit will stop if the door is opened.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- When using the GRILL cooking mode, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA OVEN







- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a powercut, the clock display will automatically reset to 0:00 and begin to blink.

To set the time:

1. Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME button  simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the  and  buttons. The  button advances the hours and the  button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

* Only available in certain models.



Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.




To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button . The display shows:




2. Press the  and  buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.



4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the  and  buttons). The symbol  will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.




Adjusting the volume of the buzzer

After selecting and confirming the clock settings, use the  button to adjust the volume of the alarm buzzer.


Setting the cooking time with a delayed start

First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.




At this point it is possible to set the cooking time:

1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the  and  buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:



3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol  and the letter A (AUTO).

Next the desired cooking end time must be set:

4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the  and  buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:






6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).





At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start


Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

!When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME  and END COOKING TIME  buttons simultaneously.



!The symbol  will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the  and  buttons.

Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME  simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data


The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the  or  button.

When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.


If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.


Planning cooking with the analogue programmer*

Programming cooking time with immediate start

1. Turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the current time. A click will indicate the end of the programming phase.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven switches on immediately and remains on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the set time has elapsed, a buzzer will sound. To stop the process, turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the symbol  is displayed.
5. Turn the SELECTOR knob to the "0" position.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Programming a delayed cooking time

1. Turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the desired cooking start time.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven will switch on at the set cooking start time and will remain on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the set time has elapsed, a buzzer will sound. To stop the process, turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the symbol  is displayed.
5. Turn the SELECTOR knob to the "0" position.
 - For example: it is 9:00 a.m., a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the start time is set to 11:00 a.m. The programme will start automatically at 11:00 and will end at 12:15.

! To cancel programming, turn the PROGRAMMER knob anticlockwise until the symbol  is displayed.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220
Roast veal or beef		1	2	10	220	25-30
Chicken		1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	5	Max	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	5	Max	70-80
Lamb on the spit	1.0	-	5	Max	70-80	
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	2	5	200	70-80
	Chicken (on the spit) + potatoes (roasted)	-	2	5	200	70-75

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

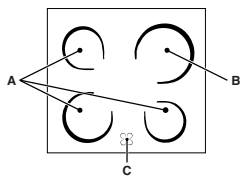
Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position. If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric halogen heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



- A. The cooking zone with radiant heating elements.
- B. The cooking zone with a halogen heating element.
- C. The residual heat indicator light: this indicates that the

temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with halogen heating elements

These emit heat via radiation from the halogen lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Description of the heating elements

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

The circular halogen heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that halogen heating elements bring.

Halogen lamps emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

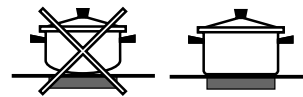
- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements)

! Do not stare directly at the halogen heating elements.

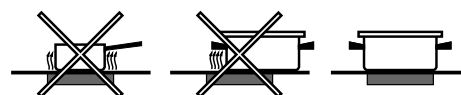
Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	To cook at boiling point
6	To brown or quickly bring to a boil	
7		
8		For roasts
9		For stews
10		
11		To fry
12		

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the oven

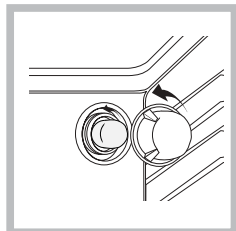
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect

the oven to the electricity supply.

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 26

RS

Русский, 38

CZ

Cesky, 50

SK

Svenska, 62

CE6VP4 R/HA

CE6VP6 EU/HA

Sommaire

Installation, 27-28

Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Tableau des caractéristiques

Description de l'appareil, 29

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 30-34

Réglage de l'heure
Mise en marche du four
Programmes de cuisson
Conseils de cuisson
Programmer la cuisson à l'aide du programmeur électronique
Programmer la cuisson à l'aide du programmeur analogique
Tableau de cuisson au four

Utilisation du plan vitrocéramique, 35

Allumer et éteindre les foyers
Les foyers

Précautions et conseils, 36

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 37

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique
Assistance

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

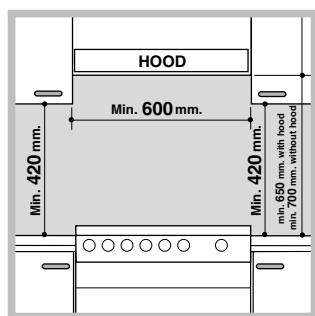
! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

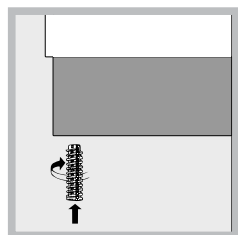
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.

Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

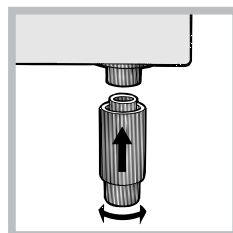
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.



Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



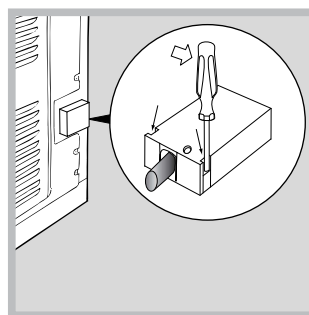
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

- Faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;
- Tirer et ouvrir le couvercle du bornier.

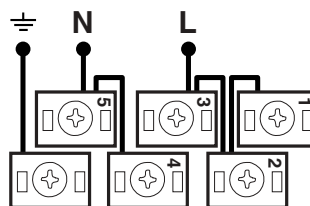


Pour monter le câble d'alimentation, procéder comme suit :

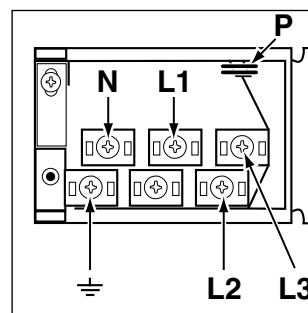
- dévisser la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

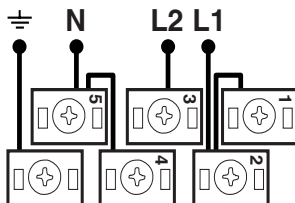


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés, utiliser les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

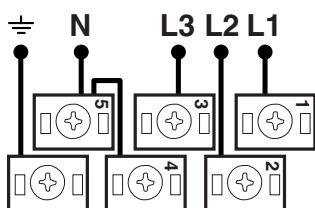


*N'existe que sur certains modèles

**400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363**



**400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermer le couvercle.

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir tableau des caractéristiques techniques*). En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 56
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique	
Avant gauche	1700 W
Arrière gauche	1200 W
Arrière droit	2200 W
Avant droit	1200 W
Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	6300 W

ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : <input type="checkbox"/> Traditionnel ;
	Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : <input checked="" type="checkbox"/> Pâtisserie.



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

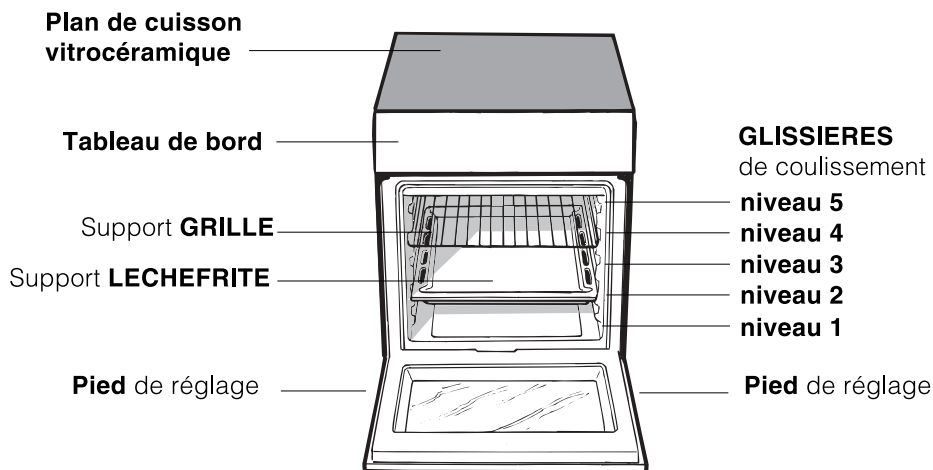
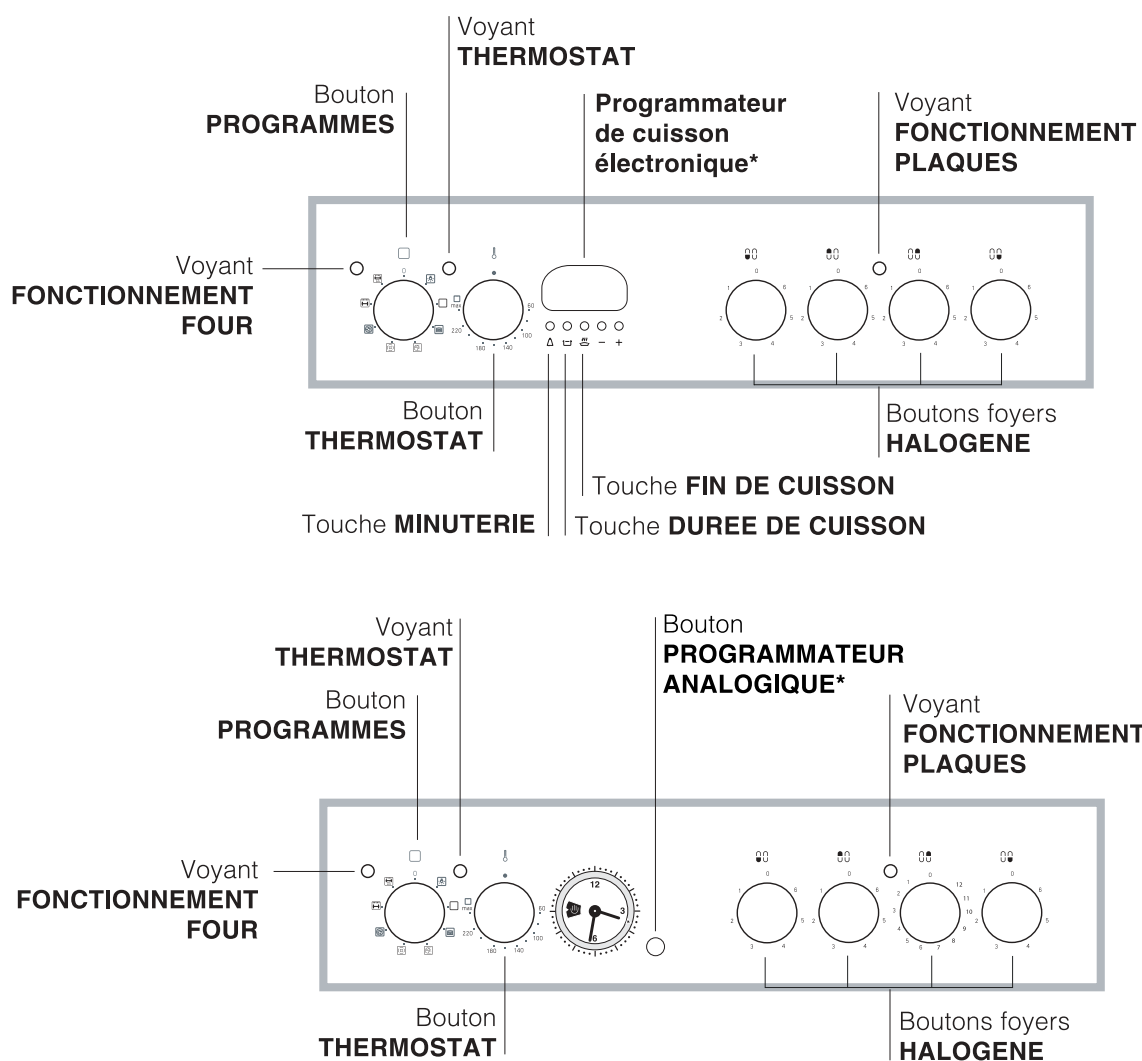


Tableau de bord






*N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

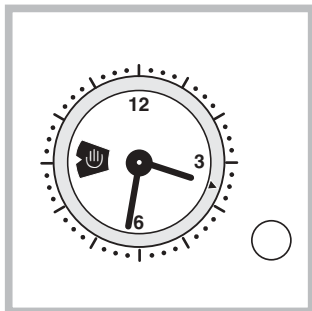
FR

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmateur électronique, appuyer en même temps sur les touches  et  (affichage du symbole ) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

Réglage de l'heure*



Pousser sur le bouton du PROGRAMMATEUR et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure courante.

! Le réglage de l'heure n'est possible que si le four est sous tension. En cas de panne de courant, le PROGRAMMATEUR s'arrête : dès retour du courant, il faut par conséquent le remettre à l'heure.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (*voir tableau cuisson au four*).

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (*voir ci-dessous*);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".


! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

*N'existe que sur certains modèles

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **GRIL**

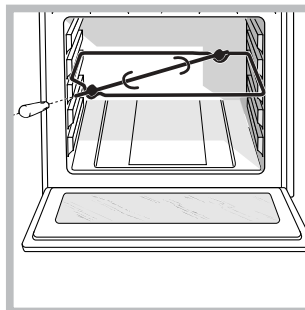
Mise en marche de la partie centrale de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.

Programme **GRATIN**



Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

! Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*) procéder comme suit :

1. placer la lèche-frite au gradin 1;
2. placer le berceau au gradin 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. brancher le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur  ou .

! Quand le programme  est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.







FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Programmer la cuisson à l'aide du programmeur électronique*

Mise à l'heure de l'horloge

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, l'afficheur clignote sur 0.00. Pour régler l'heure :

1. appuyer en même temps sur les touches DUREE DE CUISSON  et FIN DE CUISSON ;
2. dans les 4 secondes qui suivent, remettre à l'heure en appuyant sur les touches  et . La touche  sert à augmenter le temps; la touche  sert à diminuer le temps.







Après la sélection de l'heure, le programmeur se place automatiquement en position manuelle.

*N'existe que sur certains modèles

Programmer la minuterie


Le minuteur sert à programmer un compte à rebours qui se termine par un signal acoustique.

Pour programmer la minuterie :

1. appuyer sur la touche MINUTEUR . L'afficheur visualise :
2. appuyer sur les touches  et  pour sélectionner la durée désirée;
3. dès que les touches sont lâchées, le compte à rebours démarre et l'afficheur visualise l'heure courante :
4. une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyer sur une touche quelconque (sauf touches  et  : le symbole  s'éteint.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.








Régler le volume du signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche  pour régler le volume du signal acoustique.

Programmer la durée d'une cuisson avec départ différé

Il faut avant tout choisir le programme de cuisson et la température désirés à l'aide des boutons du four PROGRAMMES et THERMOSTAT.



Il est alors possible de sélectionner la durée de cuisson :


1. appuyer sur la touche DUREE CUISSON ;
2. dans les 4 secondes suivantes, sélectionner la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches  et . En cas par exemple de programmation d'une durée de cuisson de 30 minutes, l'afficheur visualise :
3. 4 secondes après avoir relâché les touches, l'afficheur visualise l'heure courante (10.00 par exemple) en même temps que le symbole  et la lettre A (AUTO) :
- Il faut ensuite sélectionner l'heure de fin de cuisson :
4. appuyer sur la touche FIN DE CUISSON ;
5. dans les 4 secondes suivantes, sélectionner l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches  et . Si la cuisson doit par exemple se terminer à 13h00, l'afficheur visualise :
6. 4 secondes après avoir relâché les touches, l'afficheur visualise l'heure courante (10.00 par exemple) en même temps que la lettre A (AUTO) :





Dans l'exemple fourni, le four s'allumera automatiquement à 12h30 pour s'éteindre 30 minutes après, à 13h00.

Programmer la durée d'une cuisson avec départ immédiat.



Suivre la procédure décrite plus haut pour programmer la durée de cuisson (points 1-3).

! La lettre A allumée rappelle que la durée et l'heure de fin de cuisson ont été sélectionnées en fonction automatique AUTO. Pour revenir au fonctionnement manuel du four, après toute cuisson AUTO appuyer simultanément sur les touches DUREE CUISSON  et FIN CUISSON .



! Le symbole  reste allumé en même temps que le four pendant toute la durée de la cuisson.

La durée sélectionnée peut être affichée à tout moment en appuyant sur la touche DUREE DE CUISSON  et l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche FIN DE CUISSON . Un signal acoustique retentit en fin de cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur une touche quelconque, sauf sur les touches  et .

Annuler une cuisson programmée

Appuyer en même temps sur les touches DUREE DE CUISSON  et FIN DE CUISSON .

Corriger ou annuler les données sélectionnées

Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante (MINUTEUR, DUREE DE CUISSON ou FIN DE CUISSON) et sur la touche  ou .

L'effacement de la durée de cuisson entraîne automatiquement l'effacement de la fin de cuisson et vice versa.

En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antérieurs à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Programmer la cuisson à l'aide du programmeur analogique*

Programmer une durée avec démarrage immédiat

1. Amener le temps de cuisson souhaité dans la fenêtre d'affichage en tournant le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Tirer le bouton du PROGRAMMATEUR vers soi et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face de l'heure courante. Un déclic indique la fin de l'opération.
3. Sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide du bouton PROGRAMMES. Le four se met aussitôt en marche et fonctionne pendant toute la durée programmée.
4. Une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore. Pour le faire taire, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "⏸" s'affiche dans la fenêtre.
5. Amener le bouton PROGRAMMES sur "0".
 - Exemple : il est 9h00 et une durée de 1h15 est programmée. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer une durée avec démarrage différé

1. Amener le temps de cuisson souhaité dans la fenêtre d'affichage en tournant le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Tirer le bouton du PROGRAMMATEUR vers soi et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face de l'heure de démarrage de cuisson souhaitée.
3. Sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide du bouton PROGRAMMES. Le four démarre automatiquement à l'heure programmée et fonctionne pendant toute la durée de cuisson sélectionnée.
4. Une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore. Pour le faire taire, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "⏸" s'affiche dans la fenêtre.
5. Amener le bouton PROGRAMMES sur "0".
 - Exemple : il est 9h00, une durée de 1h15 est programmée et l'heure de démarrage est fixée à 11h00. Le programme démarre automatiquement à 11h00 et dure jusqu'à 12h15.

! Pour annuler une sélection, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "⏸" s'affiche dans la fenêtre.

*N'existe que sur certains modèles

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte Brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max.	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max.	70-80
Agneau à la broche	1.0	-	5	Max.	70-80	
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	2	5	200	70-80
Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèchefrite)	1.5	2	5	200	70-75	
	-	2	5	200	70-75	

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique **Hotpoint** **ARISTON**

FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

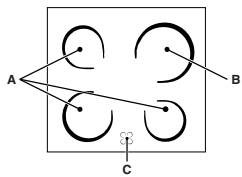
Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0".

L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques halogènes. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :



- A. Foyers radiants
- B. Foyers halogènes.
- C. Voyant de chaleur résiduelle: il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers halogènes

Ils transmettent la chaleur par irradiation de la lampe halogène qu'ils contiennent. Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompt réponse aux commandes et une visualisation immédiate de la puissance.

Description des éléments chauffants

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Les résistances circulaires des foyers halogènes garantissent une distribution uniforme de la température en plus de tous les autres avantages propres aux foyers halogènes.

Les lampes halogènes produisent instantanément une quantité de lumière et de chaleur très élevée avec tous les avantages pratiques qui s'ensuivent :

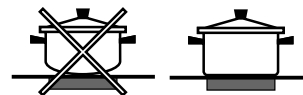
- montée rapide en température (par rapport à un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (grâce aux éléments chauffants circulaires)

! Ne pas fixer du regard les foyers halogènes.

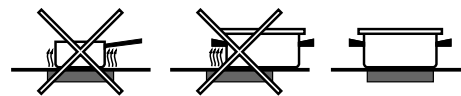
Pos.	Plaque Radiant en Céramique Plaque Normale o Rapide	Plaque Halogène en Céramique Plaque Automatique
0	Eteint	Eteint
1	Cuisson de poissons	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur), soupes, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone	
4	Rôtir (moyen)	Pour crèmes et sauces
5	Rôtir (fort)	
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps	Pour cuire à la température d'ébullition
7		
8		Pour les rôtis
9		
10		Pour les grands pot-au-feu
11		
12		Pour frire

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre: l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- **Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position •.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.

- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage du four

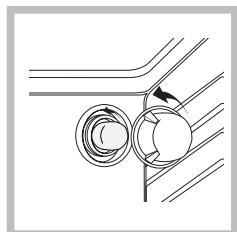
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



électrique.

- Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (*voir figure*).
- Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
- Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 26

RS

Русский,
38

CZ

Cesky, 50

SK

Svenska, 62

CE6VP4 R/HA

CE6VP6 EU/HA

Содержание

Монтаж, 39-40

Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Таблица характеристик

Описание изделия, 41

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 42-46

Настройка часов
Включение духового шкафа
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Программирование приготовления при помощи
электронного устройства программирования
Программирование приготовления при помощи
аналогового устройства программирования
Таблица приготовления в духовом шкафу

Стеклокерамическая варочная панель, 47

Включение и выключение нагревательных зон
Нагревательные зоны

Предосторожности и рекомендации, 48

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей
среды

Техническое обслуживание и уход, 49

Отключение электропитания
Чистка изделия
Замена лампочки в духовом шкафу
Чистка стеклокерамической варочной панели
Техническое обслуживание

 **Hotpoint**
ARISTON

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регулировке или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

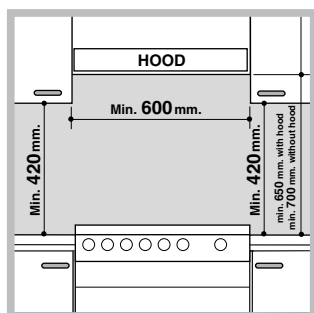
Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (T 90°C).

Правильный порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.

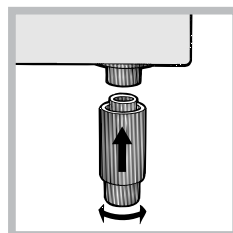
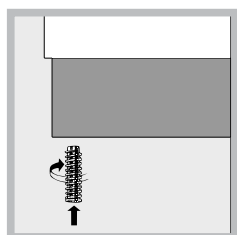


- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Нивелировка

При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся нивелировочные ножки (см. рисунок).



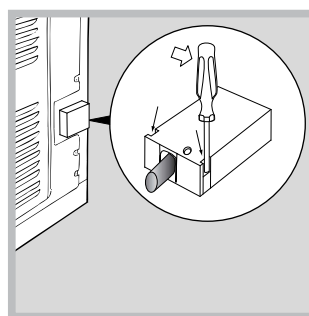
Ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подсоединение

Подсоединение сетевого шнура

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнимите боковые шпонки крышки зажимной коробки;
- Потяните и откройте крышку зажимной коробки.

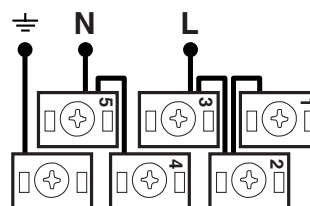


Подсоедините сетевой шнур следующим образом:

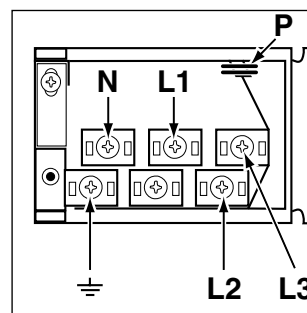
- отвинтите винт кабельного зажима и винты контактов

! фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (см. схему).

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

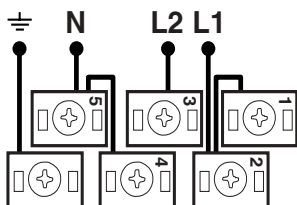


- для осуществления электрических соединений, показанных на схемах, используйте две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (см. схему - ссылка "P").

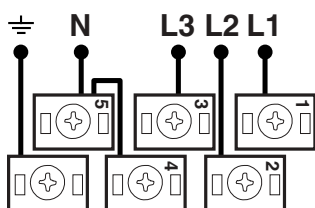


* Имеется только в некоторых моделях.

**400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363**



**400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- зафиксируйте сетевой шнур в специальном кабельном зажиме и закройте крышку.

Подсоединение сетевого шнура к сети электропитания

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке изделия (см. табличку с техническими данными).

В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.



! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой шнур и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

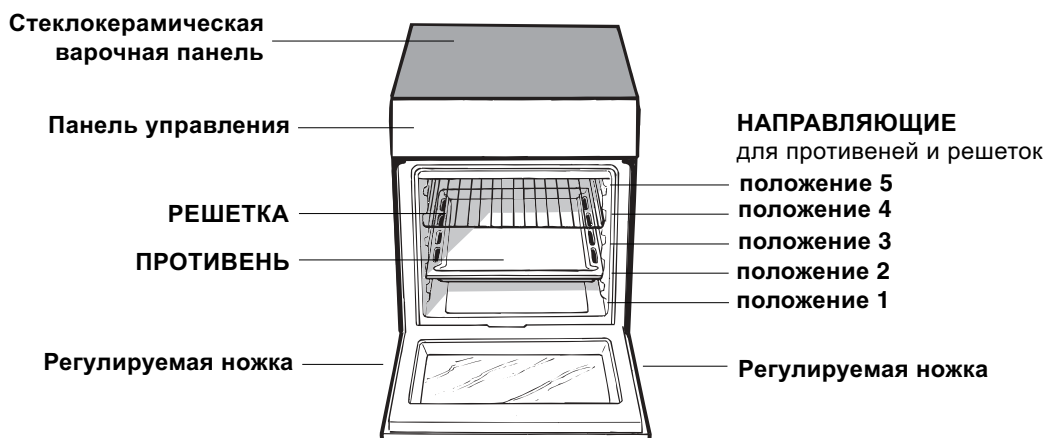
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

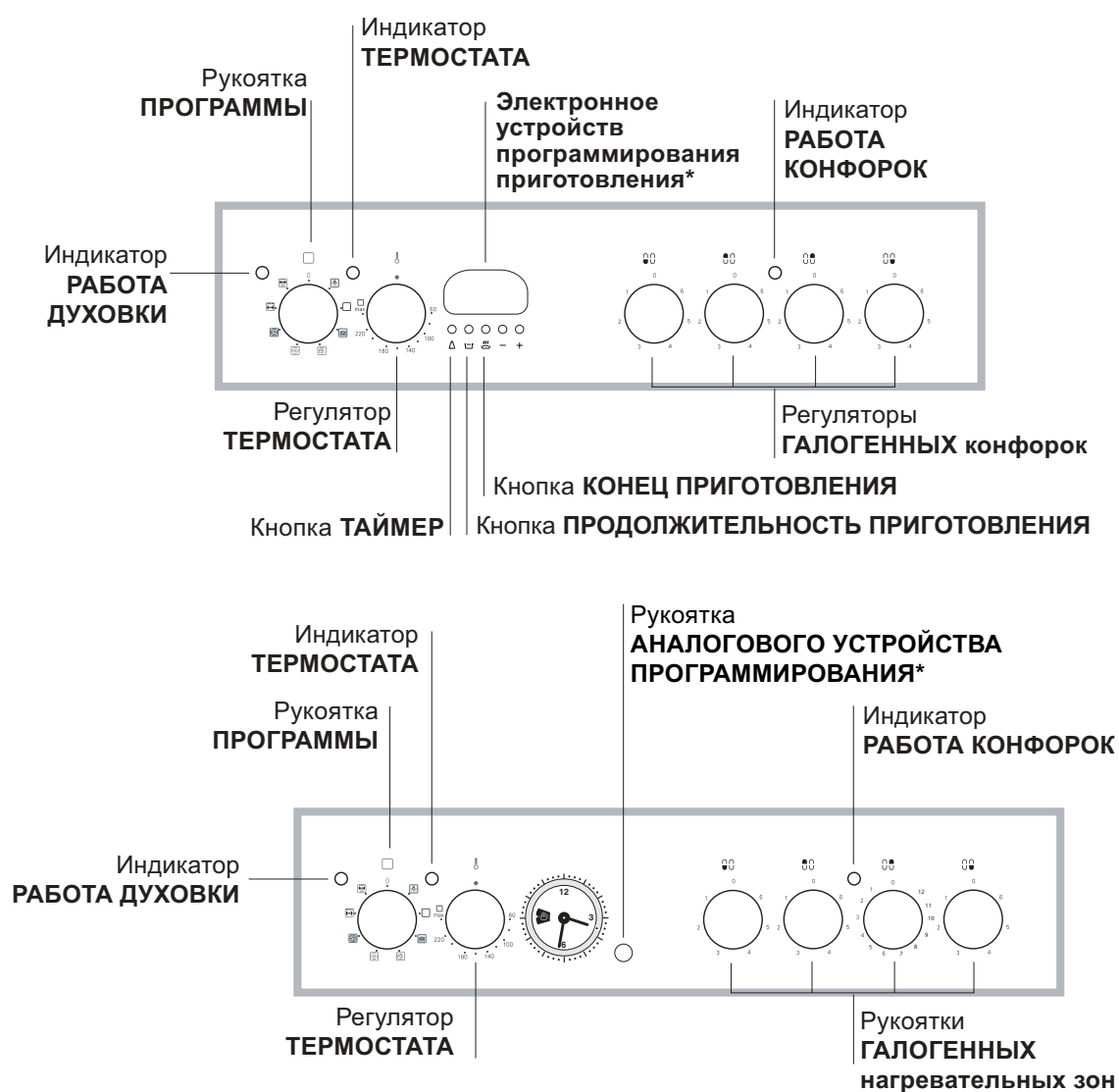
Габаритные размеры духового шкафа ВxШxГ	32x43,5x40 см
Объем	л 56
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. глубина 44 см. высота 8,5 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель	
Передняя левая	1700 Вт
Задняя левая	1200 Вт
Задняя правая	2200 Вт
Передняя правая	1200 Вт
Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями	6300 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	<p>Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304</p> <p>Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева: <input type="checkbox"/></p> <p>Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Кондитерская выпечка</p>
 	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CE</p>

Общий вид

RS



Панель управления





* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

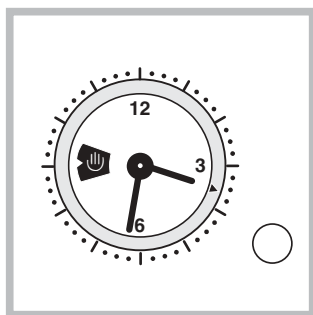
RS

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! В изделиях, оснащенных электронным устройством программирования, для использования электрической духовки необходимо одновременно нажать кнопки  и  (на дисплее появится

символ ) перед выбором нужного режима приготовления.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.



Настройка часов*

Потяните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки значения текущего времени.

! Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время.

Эксплуатация духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для данной программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.
В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Таблица приготовления в духового шкафу).

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать приготовление и время окончания приготовления (см ниже);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».


! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовой шкаф нагревается. Индикатор гаснет, когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменной.

Освещение духового шкафа

Включается, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме «0», и остается включенным до тех пор, пока работает духовой шкаф. При выборе положения  при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

* Имеется только в некоторых моделях.

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 50°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Программа **FAST COOKING (Быстрое приготовление)**

Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар. Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ПИЦЦА**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять места блюда в середине их приготовления.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжий

бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

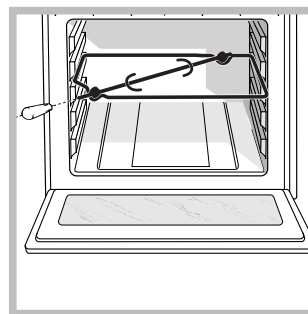


Программа **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**



Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.


! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)



Для включения вертела (см. рисунок) выполните следующие операции:

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ на  или .

! После начала выполнения программы  при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- При использовании ГРИЛЯ установите решетку на 5-ый уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ый. При использовании режима GRATIN (Подрумянивание) установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень, а противень на 1-ый для сбора соков.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилегающую решетку. При использовании противеня время выпечки удлинится, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Программирование приготовления при помощи электронного устройства программирования*

Программирование часов




После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение 0.00.


Порядок настройки времени:

1. нажмите одновременно кнопки

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и

КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 

2. в течение 4 секунд введите точное время при помощи кнопок  и . При помощи кнопки 

значение увеличивается; при помощи кнопки  значение уменьшается.

После установки времени устройство программирования автоматически возвращается в ручной режим.



Программирование таймера.

При помощи таймера можно установить обратный отсчет времени, по окончании которого включится звуковой сигнал.

Порядок настройки таймера:

1. нажмите кнопку ТАЙМЕР . На дисплее появится:






2. нажмите кнопки  и  для установки нужного времени;

3. после того, как вы отпустите кнопки, начнется обратный отсчет, и на дисплее появится текущее время:




4. по истечении заданного времени включается звуковой сигнал, который можно отключить при

помощи любой кнопки (кроме кнопок  и ): символ  гаснет.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Настройка громкости звукового сигнала

После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки  можно отрегулировать громкость звукового сигнала.



Программирование продолжительности приготовления с задержкой начала.

Прежде всего необходимо выбрать нужную программу приготовления и соответствующую температуру при помощи рукояток духового шкафа ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.

На данном этапе можно запрограммировать продолжительность приготовления:

1. нажмите кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ 

2. в течение 4 секунд введите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и . Если, например, планируется приготовление в течение 30 минут, на дисплее показывается:



3. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00)

с символом  и буквой А (АВТОМ.):

Затем запрограммируется время окончания приготовления:

4. нажмите кнопку КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 

5. в течение 4 секунд введите нужное время

окончания приготовления при помощи кнопок  и .

Если, например, требуется завершить приготовление в 13.00, на дисплее показывается:



6. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с буквой А (АВТОМ.):


Согласно приведенному примеру духовой шкаф автоматически включится в 12.30 и отключится через 30 минут, в 13.00.





* Имеется только в некоторых моделях.

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом.



Следуйте вышеописанной последовательности программирования продолжительности приготовления (пункты 1 – 3).

! Включенная буква А напоминает о заданной продолжительности и окончании приготовления в автоматическом режиме. Для возвращения в ручной режим духового шкафа после каждого автоматического приготовления нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .



! Символ  остается включенным на протяжении всего приготовления.

Вы всегда можете проверить заданную продолжительность при помощи кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и время окончания приготовления при помощи кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЯ . По окончании приготовления включается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку кроме кнопок  и .

Отмена запрограммированного приготовления


Одновременно нажмите кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

Изменение или отмена заданных параметров


Вы всегда можете изменить заданные значения при помощи соответствующей кнопки (ТАЙМЕР, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и кнопки  или же . При отмене заданной продолжительности приготовления автоматически отменяется также время окончания приготовления и наоборот. В случае запрограммированного приготовления изделие не допускает ввод времени окончания приготовления раньше заданного времени начала приготовления, установленные самим изделием.


Программирование приготовления при помощи аналогового устройства программирования*

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ и поверните ее против часовой стрелки до установки передвижного индикатора напротив текущего времени. По завершении операции вы услышите щелчок.
3. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается незамедлительно и работает на протяжении всего заданного времени приготовления.
4. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Для его отключения поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа .
5. Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.
 - Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование продолжительности приготовления с отложенным началом

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки передвижного индикатора напротив времени начала приготовления.
3. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается в момент, заданный в качестве начала приготовления, и будет работать на протяжении всего заданного времени приготовления.
4. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Для его отключения поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа .
5. Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.
 - Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 11:00, когда приготовления должно начаться. Программа автоматически запускается в 11:00 и завершается в 12:15.

! Для отмены программирования поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа .

* Имеется только в некоторых моделях.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжить приготовления (минуты)
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180
Быстрое приготовление	Мороженые продукты					
	Пицца	0.3	2	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	-	200	25
	Пирожки	0.5	2	-	200	35
	Лазанья	0.4	2	-	180	25-30
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	-	220	15-20
Полуфабрикаты	Кусочки курицы					
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	-	200	20-25
Сырые продукты	Печенье (песочное)	0.3	2	-	200	15-18
	Кекс	0.6	2	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	-	210	10-12
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
Гриль	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шипачки	0.6	4	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	4	-	Макс.	15-20
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 и 6	4	-	Макс.	3-5
На вертеле (если имеется)	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	80-90
	Курица на вертеле	1.5	-	5	Макс.	70-80
	Баранина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35
На вертеле (если имеется)	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	2	5	200	70-80
	Курица (на вертеле) + картошка	1.5	2	5	200	70-75
	(на противене)	-	2	5	200	70-75

Стеклокерамическая варочная панель

Hotpoint
ARISTON

RS

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладку. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

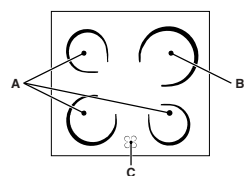
Включение и выключение нагревательных зон

Для включения нагревательной зоны поверните по часовой стрелке соответствующий регулятор. Для выключения поверните регулятор против часовой стрелки на "0".

Включение индикатора ЗОНЫ ВКЛЮЧЕНЫ показывает, что какая-то из нагревательных зон на варочной панели включена.

Нагревательные зоны

На варочной панели находятся электрические галогенные нагревательные элементы. В рабочем режиме они раскаляются до красна:



- A. Нагревательная зона со спиралью накаливания.
- B. Нагревательная зона с галогенным элементом.
- C. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующей нагревательной зоне

превышает 60°C, также в случае, если элемент выключен, но еще не остыл.

Нагревательные зоны с галогенными элементами.

Передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы. Такой принцип нагрева по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

Описание нагревательных элементов

Спиральные элементы накаливания состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за только 10 – 20 секунд после их включения. Галогенные нагревательные элементы состоят из круглых сопротивлений, которые обеспечивают однородное распределение температуры, помимо характерных преимуществ галогенных нагревательных элементов.

Галогенные лампы мгновенно излучают большое количество света и тепла, что имеет следующие практические преимущества:

- быстрый нагрев (по сравнению с газовой конфоркой)
- быстрое охлаждение
- однородная температура по всей поверхности (благодаря нагревательным элементам круглой формы)

! Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

Поз.	Радиальная керамическая конфорка Обычная или быстрая конфорка	Галогенная керамическая конфорка Автоматическая конфорка
0	Выключено	Выключено
1	Приготовление рыбы	Растапливание масла, шоколада
2	Отваривание картофеля (на пару), супов, турецкого гороха, фасоли	Подогревание жидкостей
3	Продолжение отваривания пищи и супов в большом количестве	
4	Подрумянивание (среднее)	Кремы и соусы
5	Подрумянивание (торты)	
6	Подрумянивание или закипание за короткое время	Приготовление при температуре кипения
7		
8		Жаркое
9		
10		Большие количества бульона и отварной пищи
11		
12		Жарение

Практические рекомендации по использованию варочной панели

- Используйте посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- Используйте кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть зону нагрева для оптимального использования всего выделяемого тепла;



- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к нагревательным зонам, а также продлевает срок службы варочной панели и кастрюль;
- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к нагревательной зоне;
- никогда не оставляйте нагревательные зоны включенными без посуды, так как это может повредить их.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности.

Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- **Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не ставьте на конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за ручки кастрюль и не опрокинуть их.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении .
- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр

технического обслуживания.

- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Если поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Помните, что температура конфорок остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения.
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка духового шкафа

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

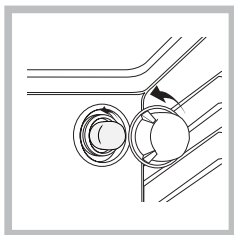
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- Панель с ручьями необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкой губки или тряпки.
- На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если на них в течение длительного времени воздействует вода с высоким содержанием извести или чистящие средства содержащие фосфор. Рекомендуется обильно ополоснуть изделие и тщательно высушить.

Проверяйте уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).



2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Чистка стеклокерамической варочной панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спрай для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- Для удаления сильных загрязнений используйте специальный скребок (не прилагается к изделию). Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пищи в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
 - Модель изделия (Мод.)
 - Номер тех. паспорта (серийный №)
- Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

CZ

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 26

RS

Русский, 38

CZ

Cesky, 50

SK

Svenska, 62

CE6VP4 R/HA

CE6VP6 EU/HA

Obsah

Instalace, 51-52

Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy
Elektrické zapojení
Tabulka s údaji

Popis zařízení, 53

Celkový pohled
Ovládací panel

Spuštění a použití, 54-58

Nastavení hodin
Spuštění trouby
Pecicí programy
Praktické rady pro pečení
Programování pečení s použitím elektronického
programovacího zařízení
Programování pečení s použitím analogového
programovacího zařízení
Tabulka pečení v troubě

Použití sklokeramické varné desky, 59

Zapnutí a vypnutí varných zón
Varné zóny

Opatření a rady, 60

Základní bezpečnost
Likvidace
Úspora energie a ohled na životní prostředí

Údržba a péče, 61

Vypnutí elektrického proudu
Čištění zařízení
Postup při výměně žárovky osvětlení trouby
Vycištění sklokeramické varné desky
Servisní služba

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby jej bylo možné kdykoli konzultovat. V případě prodeje, odevzdání nebo stěhování se ujistete, že zůstane společně se zařízením.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací, týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

! Instalace zařízení musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů.

! Jakýkoli zásah v rámci regulace nebo údržby musí být proveden při vypnutém sporáku, odpojeném od elektrického rozvodu.

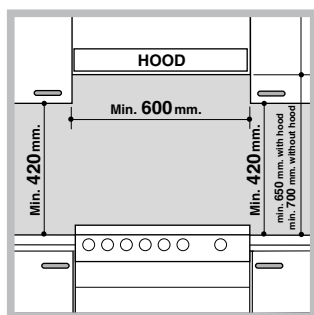
Ustavení a vyrovnaní do vodorovné polohy

! Zařízení lze nainstalovat vedle nábytku za předpokladu, že výška tohoto nábytku nepřesahuje výšku varné desky.

! Ujistete se, že stěna dotýkající se zadní strany zařízení je z nehorlavého materiálu, odolného vůči teplotě (T 90°C).

V rámci správné instalace je třeba:

- Umístit zařízení do kuchyně, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém bytě (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméně 600 mm od zařízení;
- když bude sporák nainstalován pod zavešenou horní skříňku kuchyňské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skřínky: 420 mm.

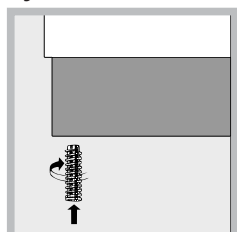


420 mm. Tato vzdálenost musí být 700 mm v případě, že je materiál skřínky horlavý (viz obrázek);

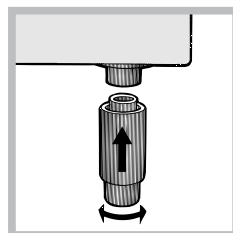
• neumístujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho stěn závěsy;

- neumístujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho stěn závěsy;
- Případné odsavace musí být nainstalovány podle pokynů uvedených v příslušném návodu.

Vyrovnaní do vodorovné polohy



Je-li třeba vyrovnat zařízení do vodorovné polohy, zašroubujte dodané nožky do příslušných uložení v rozích spodní části sporáku (viz obrázek).

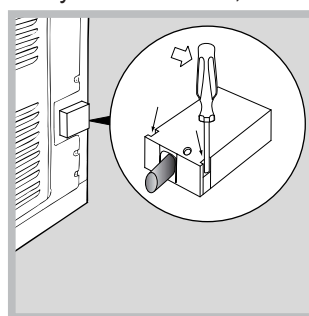


Nohy* se zacvaknou pod spodní část sporáku.

Elektrické zapojení Montáž napájecího kabelu

Otevření svorkovnice:

- S pomocí šroubováku nadzvednete bocní jazýčky krytu svorkovnice;



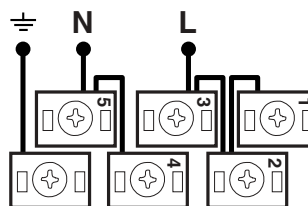
- Potáhnete a otevřete kryt svorkovnice.

Při zapojování kabelu postupujte následovně:

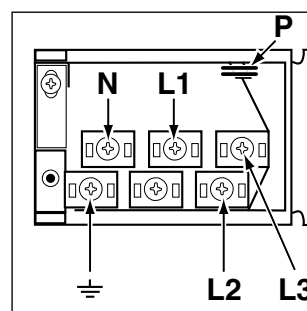
- Odšroubujte šroub kabelové příchytky a šrouby kontaktu

! Přemostění jsou nastavena ve výrobním záводе pro jednofázové zapojení s napětím 230 V (viz obrázek).

230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

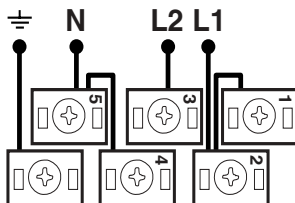


- K realizaci elektrických zapojení uvedených na obrázcích použijte dvě přemostění umístěná v krabici (viz obrázek - odkaz "P")

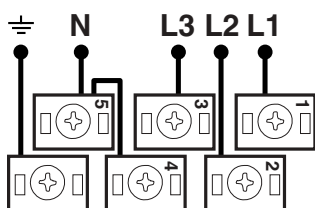


* Je součástí pouze některých modelů.

**400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363**



**400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- Upevníte napájecí kabel do příslušné kabelové příchytky a zavrete kryt.

Pripojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odber, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz *tabulka Technické údaje*). V případě přímého zapojení do elektrického rozvodu je třeba mezi zařízení a síť zapojit omnipolární stykac s minimální rozpínací vzdáleností kontaktu 3 mm, vhodný pro daný proudový odber a vyhovující platným národním normám (zemnicí vodič nesmí být stykacem prerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50 °C.

Před zapojením se ujistete, že:

- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odber odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vyměňte zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

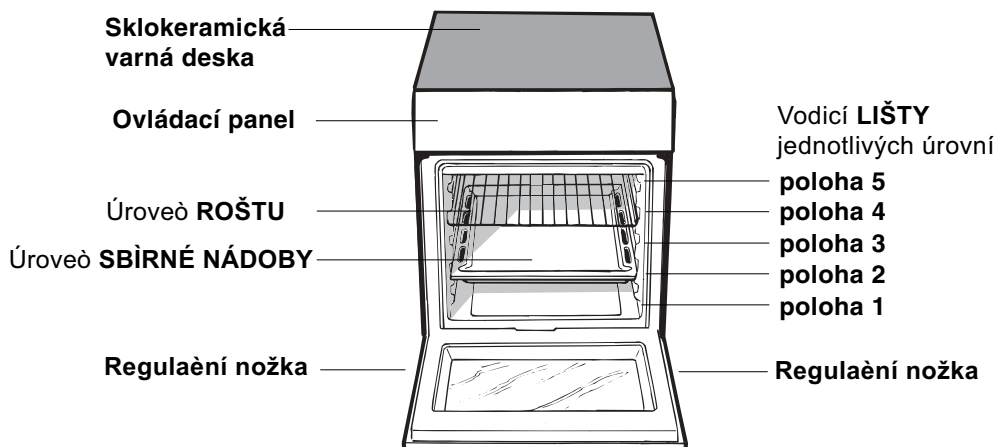
! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel se musí pravidelně kontrolovat a dle potřeby vyměnit, a to výhradně autorizovanými technikami.

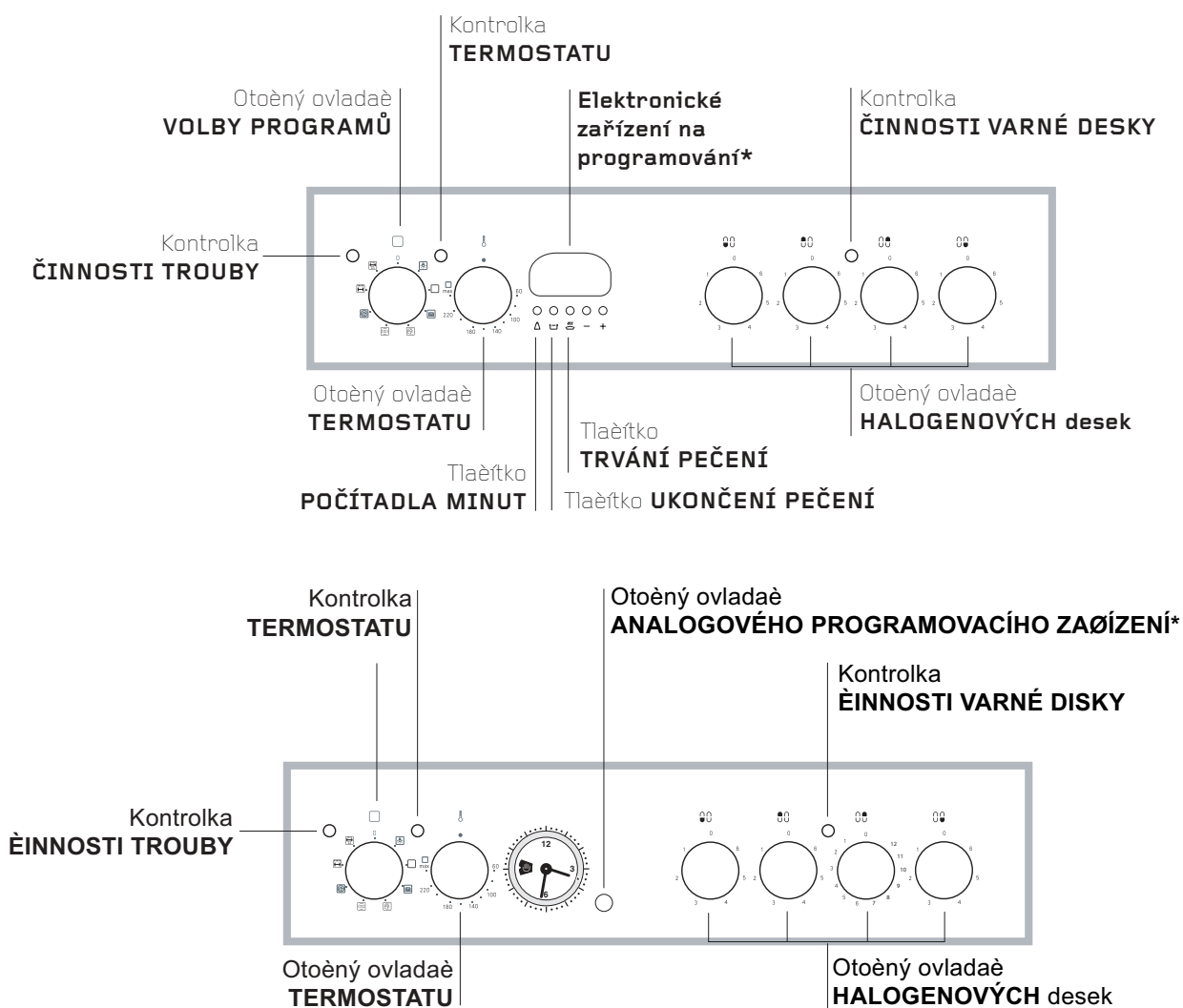
! Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.

ŠTÍTEK S JMENOVITÝMI ÚDAJI	
Rozměry Trouby VxŠxH	32x43,5x40 cm
Objem	l 56
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka 42 cm hloubka 44 cm výška 8,5 cm
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
Keramiká varná deska Levá přední Levá zadní Pravá zadní Pravá přední Max. příkon keramiké varné desky	1700 W 1200 W 2200 W 1200 W 6300 W
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. Norma EN 50304 Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu <input type="checkbox"/> Klasický ohřev; Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce – funkce ohřevu: <input checked="" type="checkbox"/> Trouba na moučníky.
 	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie: 73/23/EHS z 19.02.73 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav - 89/336/EHS z 03.05.89 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav - 93/68/EHS z 22.07.93 ve smyslu následných úprav 2002/96/ES.

Celkový pohled



Ovládací panel






* Je součástí pouze některých modelů.

Spuštění a použití

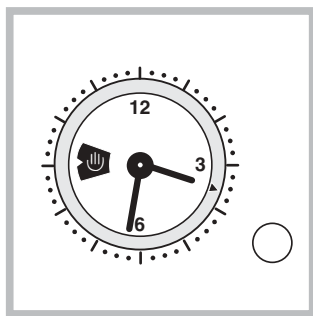
CZ

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypnete troubu, zavrete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby.

! U spotřebiču vybavených elektronickým programovacím zařízením pro použití elektrické trouby stisknete před volbou požadované funkce pečení současně tlačítka  a  (na displeji se zobrazí symbol ).

! Před použitím v každém případě odstraňte plastové fólie, nacházející na bocích zařízení.

Nastavení hodin*



Stisknete otáčecí ovladač PROGRAMOVACÍHO ZARÍZENÍ a při nastavování aktuálního času jím otáčíte proti směru hodinových ručiček.

! Nastavení hodin je možné pouze v případě, že je trouba připojena k elektrickému rozvodu. V případě výpadku dodávky elektrického proudu se PROGRAMOVACÍ ZARÍZENÍ zastaví: Po obnovení dodávky proudu je třeba znovu nastavit přesný čas.

Spuštění trouby

1. Zvolte požadovaný pečení program prostřednictvím otáčecího ovladače VOLBY PROGRAMU.
2. Otáčením otáčecího ovladače TERMOSTATU zvolte teplotu doporučenou pro daný program nebo jinou požadovanou teplotu.

Seznam druhu pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v příslušné tabulce (viz *Tabulka pečení v troubě*).

! Před použitím v každém případě odstraňte plastové fólie, nacházející na bocích zařízení.

Behem pečení je vždy možné:

- Menit pečení program prostřednictvím otáčecího ovladače VOLBY PROGRAMU;
- menit teplotu prostřednictvím otáčecího ovladače TERMOSTATU;
- naplánovat dobu a čas ukončení pečení (viz níže);
- přerušit pečení přetocněním otáčecího ovladače PROGRAMU do polohy „0“.


! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu. Polohu 1 trouby používejte pouze v případě pečení s otáčivým rožnem.

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Kontrolka TERMOSTATU

Její rozsvícení signalizuje, že trouba produkuje teplo. K jejímu vypnutí dojde po dosažení zvolené teploty uvnitř trouby. Poté se kontrolka bude střídavě rozsvěcovat a zhasínat, což poukazuje na činnost termostatu, který udržuje konstantní teplotu.

Osvětlení trouby

Rozsvítí se přetocněním otáčecího ovladače volby PROGRAMU do libovolné polohy odlišné od „0“ a zůstane rozsvíceno po celou dobu činnosti trouby. Volbou  prostřednictvím otáčecího ovladače dojde k rozsvícení osvětlení bez aktivace jakéhokoli topného článku.

Chladicí ventilace

Chladicí ventilátor vytváří proud vzduchu, který vystupuje mezi ovládacím panelem a dvířky trouby za účelem snížení vnitřní teploty.

! Po ukončení pečení zůstane ventilátor v provozu, dokud trouba dostatečně nevychladne.

* Je součástí pouze některých modelů.

Pecicí programy

! U všech programů je možné nastavit teplotu v rozmezí od 50°C do MAX., s výjimkou:

- GRILU (doporučuje se pouze nastavení na hodnotu MAX.);
- GRATINOVÁNÍ (doporučuje se nepřekročit teplotu 200 °C).

Program **KLASICKÁ TROUBA**

Budou aktivovány dva topné články, spodní a horní. Při klasickém pečení je lépe používat pouze jednu úroveň: Výsledkem použití více úrovní je nesprávné rozložení teploty.

Program **TROUBA NA MOUCNÍKY**

Slouží k zapnutí zadního topného článku a ke spuštění ventilátoru s cílem zajistit uvnitř trouby mírné a rovnomerné teplo. Tento program je vhodný pro pečení jemných jídel (např. moučniku, které potřebují vykynout) a k přípravě „cajového pečiva“ na třech úrovních současně.

Program **RYCHLÉ PECENÍ**

Dojde k aktivaci topných článků a ke spuštění ventilátoru, což nabízí stálé a rovnomerné teplo. Tento program nevyžaduje predehrání. Tento program je obzvláště vhodný pro rychlé pečení balených jídel (mražených nebo předvarených). Nejlepších výsledků je možné dosáhnout při použití jediné úrovně.

Program **MULTIFUNKČNÍ OHREV**

Dojde k aktivaci topných článků (horní, spodní a kruhový) a k zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo v celé troubě konstantní, vzduch jídlo propéká a peče do ružova rovnoměrně na všech místech. Je možné použít až dvě úrovně současně.

Program **TROUBA NA PIZZU**

Slouží k zapnutí spodního a kruhového topného článku a ke spuštění ventilátoru. Tato kombinace umožňuje rychlý ohřev trouby s velkým přísunem tepla, převážně zespodu. V případě použití více úrovní najednou je třeba v polovině pečení vzájemně vymenit jejich polohu.

Program **GRIL**

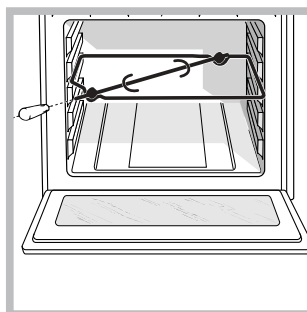
Slouží k zapnutí centrální části horního topného článku a ke spuštění otáčivého rožně (je-li součástí). Vysoká teplota a přímý ohřev grilu se doporučují při pečení potravin, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu (telecí a hovězí bifteky, filé a pečené žebírko). Jedná se o program s nízkou spotřebou, ideální pro grilování jídel malých rozměrů. Umístete jídlo do středu roštu, protože v rozích nebude rádně upečeno.

Program **GRATINOVÁNÍ**



Slouží k zapnutí horního topného článku a ke spuštění ventilátoru a otáčivého rožně (je-li součástí). Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným obehem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin.


! **GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ** je třeba provádět při zavřených dvířkách.

Rožen (je součástí pouze některých modelů)



Rožen se uvádí do činnosti (viz obrázek) následovně:

1. Umístete sbernou nádobu na zachycení zbytku z pečení na úroveň 1;
2. umístíte stojan na rožen na úroveň 3 a zasunete rožen do příslušného otvoru na zadní stěně trouby;
3. uvedte do činnosti otáčení rožně volbou otočného ovladače PROGRAMU  nebo .

! Po spuštění programu  dojde po otevření dvířek k zastavení otáčení rožně.

Praktické rady pro pečení

! Při pečení s ventilací nepoužívejte úrovně 1 a 5: Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.

MULTIFUNKCNÍ OHREV

- Použijte úrovně 2 a 4 a na úroveň 2 umístete jídla, která vyžadují více tepla.
- Sbernou nádobu umístete dolů a rošt nahoru.

GRILOVÁNÍ

- Při GRILOVÁNÍ uložte rošt do polohy 5 a sbernou nádobu do polohy 1 za účelem zachycení zbytku při pečení (šťávy a/nebo tuku). Při GRATINOVÁNÍ uložte rošt do polohy 2 nebo 3 a sbernou nádobu do polohy 1 za účelem zachycení zbytku při pečení.
- Doporučuje se nastavit maximální energetickou úroveň. Nelekejte se, když si povšimnete, že horní topný clánek nezustává nepřetržitě zapnutý: Jeho činnost je ovládána termostatem.

TROUBA NA PIZZU

- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na rošt z příslušenství. Při použití sberné nádoby se doba pečení prodlouží, a proto stežička připraví krupavou pizzu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek doporučujeme přidat mozzarella až v polovině doby pečení.

Programování pečení s použitím elektronického programovacího zařízení*

Nastavení hodin

Po připojení do elektrické sítě nebo po prerušení dodávky elektrické energie bude na displeji blikat 0.00. Nastavení hodin:

1. současně stisknete tlačítka DOBY TRVÁNÍ PECENÍ a UKONČENÍ PECENÍ ;
2. do 4 sekund nastavte přesný čas stisknutím tlačítek a . Tlačítkem se nastavovaný čas zvyšuje; tlačítkem se snižuje.

Po nastavení přesného času prejde programovací zařízení automaticky do manuální polohy.

Nastavení počítadla minut

Prostřednictvím počítadla minut je možné nastavit odcítání; po jeho ukončení bude vydán akustický signál.

* Je součástí pouze některých modelů.

Nastavení počítadla minut:

1. stisknete tlačítko POČÍTADLO MINUT . Na displeji se zobrazí:

^ 0:30

2. stisknutím tlačítek a nastavte požadovaný čas;

3. po uvolnění tlačítek bude zahájeno odcítání a na displeji se zobrazí přesný čas:

10:00

4. Po uplynutí nastavené doby bude vydán akustický signál, který je možné zastavit stisknutím libovolného tlačítka (s výjimkou tlačítek a): Dojde ke zhasnutí symbolu .

! Počítadlo minut neslouží k ovládání zapínání a vypínání trouby.

Nastavení hlasitosti akustického signálu

Po zvolení a potvrzení nastavení hodin je možné prostřednictvím tlačítka nastavit hlasitost akustického signálu.

Nastavení doby trvání pečení s odloženým startem

Predevším je třeba prostřednictvím otáčecích ovladačů PROGRAMU a TERMOSTATU trouby zvolit požadovaný pečicí program a požadovanou teplotu. Nyní lze nastavit dobu trvání pečení:

1. Stisknete tlačítko DOBY TRVÁNÍ PECENÍ ;
2. do 4 sekund nastavte požadovanou dobu trvání pečení stisknutím tlačítek a . Například při nastavování doby trvání s hodnotou 30 minut se na displeji zobrazí:

^ 0:30

3. při uvolnění tlačítek po uplynutí 4 sekund se na displeji znovu objeví přesný čas (např. 10.00) se symbolem a písmeno A (AUT.):

Následně je třeba nastavit hodinu ukončení pečení:

4. Stisknete tlačítko UKONČENÍ PECENÍ ;
5. do 4 sekund nastavte přesný čas stisknutím tlačítek a . Když si např. prejete, aby bylo pečení ukončeno ve 13.00, na displeji se zobrazí:



^ 13:00


6. při uvolnění tlačítek po uplynutí 4 sekund se na displeji znovu objeví přesný čas (např. 10.00) se symbolem m a písmeno A (AUT.):





V souladu s uvedeným příkladem se trouba automaticky zapne ve 12.30, aby bylo pečení ukončeno po 30 minutách, do 13.00 hod.

Nastavení doby trvání pečení s okamžitým startem

Pri nastavování doby pečení postupujte dle výše uvedeného postupu (body 1-3).

! Rozsvícené písmeno A připomíná, že bylo provedeno nastavení doby trvání a času ukončení pečení v rámci funkce AUT. Obnovení manuální činnosti trouby po každém pečení AUT. se provádí současným stisknutím tlačítek DOBY TRVÁNÍ PEČENÍ  a UKONČENÍ PEČENÍ .



! Symbol  zůstane rozsvícen spolu s troubou po celou dobu trvání pečení.

Kdykoli je možné zobrazit nastavenou dobu trvání pečení stisknutím tlačítka DOBY TRVÁNÍ PEČENÍ  a zobrazit hodinu ukončení pečení stisknutím tlačítka UKONČENÍ PEČENÍ . Na konci pečení zazní akustický signál. Signál lze přerušit stisknutím kteréhokoli tlačítka, s výjimkou tlačítek  a .

Zrušení naprogramovaného pečení

Současne stisknete tlačítka DOBY TRVÁNÍ PEČENÍ  a UKONČENÍ PEČENÍ .

Oprava nebo vymazání nastavených údajů

Nastavené údaje se dají kdykoli změnit stisknutím příslušného tlačítka (POČÍTADLA MINUT, DOBY TRVÁNÍ PEČENÍ nebo UKONČENÍ PEČENÍ) a stisknutím tlačítka  nebo .

Vymazáním doby trvání pečení bude automaticky vymazán také čas ukončení pečení a naopak.

V případě naprogramované činnosti zařízení nepřijímá casy ukončení pečení, které předcházejí casy zahájení pečení, nabídnuté samotným zařízením.


Programování pečení s použitím analogového programovacího zařízení*

Nastavení doby trvání pečení s okamžitým startem

1. Otočte otočný ovladac PROGRAMOVACÍHO ZARÍZENÍ proti smeru hodinových ručiček a zobrazte v okénku požadovanou dobu trvání pečení.

2. Potáhněte za otočný ovladac PROGRAMOVACÍHO ZARÍZENÍ a jeho otáčením proti smeru hodinových ručiček nastavte pohyblivou rýsku na přesný čas. Po ukončení tohoto úkonu uslyšíte cvaknutí.

3. Zvolte požadovaný pecicí program prostřednictvím otočného ovladace VOLBY PROGRAMU. Dojde k okamžitému zapnutí trouby, která zůstane v činnosti po nastavenou dobu.

4. Po uplynutí doby bude vydán akustický signál. Za účelem jeho přerušit pootočte otočný ovladac PROGRAMOVACÍHO ZARÍZENÍ proti smeru hodinových ručiček až do zobrazení symbolu  v okénku.

5. Přetočte otočný ovladac PROGRAMU do polohy „0“.

• Příklad: V 09.00 bude nastaveno pečení trvající 1 hodinu 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.


Nastavení doby trvání pečení s odloženým startem

1. Otočte otočný ovladac PROGRAMOVACÍHO ZARÍZENÍ proti smeru hodinových ručiček a zobrazte v okénku požadovanou dobu trvání pečení.

2. Potáhněte za otočný ovladac PROGRAMOVACÍHO ZARÍZENÍ a jeho otáčením proti smeru hodinových ručiček nastavte pohyblivou rýsku na hodinu požadovaného zahájení pečení.


3. Zvolte požadovaný pecicí program prostřednictvím otočného ovladace VOLBY PROGRAMU.

V nastaveném case zahájení pečení dojde k zapnutí trouby a její činnost bude pokračovat po nastavenou dobu trvání pečení.

4. Po uplynutí doby bude vydán akustický signál. Za účelem jeho přerušit pootočte otočný ovladac PROGRAMOVACÍHO ZARÍZENÍ proti smeru hodinových ručiček až do zobrazení symbolu  v okénku.

5. Přetočte otočný ovladac PROGRAMU do polohy „0“.

• Příklad: V 09:00 bude naplánována doba trvání 1 hodina a 15 minut a čas zahájení pečení 11:00 hod. Program bude automaticky zahájen v 11:00 a ukončen ve 12:15.

! Za účelem zrušení nastavení je třeba přetocit otočný ovladac PROGRAMOVACÍHO ZARÍZENÍ proti smeru hodinových ručiček a zobrazit v okénku symbol .

* Je součástí pouze některých modelů.

Tabulka pečení v troubě

Programy	Potraviny	Hmotnost (kg)	Poloha úrovní	Předehřátí (minuty)	Doporučená teplota	Doba pečení (minuty)
Klasická trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Trouba na moučníky	Koláče	0.5	3	15	180	20-30
	Ovocný koláč	1	2 nebo 3	15	180	40-45
	Chlebiček s rozinkami	0.7	3	15	180	40-50
	Piškotové těsto	0.5	3	15	160	25-30
	Plněné palačinky (na 2 úrovních)	1.2	2 a 4	15	200	30-35
	Chlebičky (na 2 úrovních)	0.6	2 a 4	15	190	20-25
	Slané pečivo z lístkového sýrového těsta (na 2 úrovních)	0.4	2 a 4	15	210	15-20
	Větrníky (na 3 úrovních)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sušenky (na 3 úrovních)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	Sněhové pusinky (na 3 úrovních)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180
Rychlé pečení	Mražená jídla					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Směs cuket a krevet v těstíčku	0.4	2	-	200	20
	Tradiční špenátový dort	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Chlebičky opečené dozlátova	0.4	2	-	180	25-30
	Kousky kuřete	0.4	2	-	220	15-20
	Předvařená jídla					
	Zlatavá kuřečí křídla	0.4	2	-	200	20-25
	Čerstvá jídla					
	Sušenky (z křehkého těsta)	0.3	2	-	200	15-18
	Chlebiček s rozinkami	0.6	2	-	180	45
Slané pečivo z lístkového sýrového těsta	0.2	2	-	210	10-12	
Multifunkční ohřev	Pizza (na 2 úrovních)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané dorty	1.5	3	15	200	25-30
	Trouba na pizzu	Pizza	0.5	3	15	220
Pečené telecí nebo hovězí		1	2	10	220	25-30
Kuře		1	2 nebo 3	10	180	60-70
Gril	Platýzi a sépie	0.7	4	-	Max.	10-12
	Šašlíky z kalamárů a krevet	0.6	4	-	Max.	8-10
	Sépie	0.6	4	-	Max.	10-15
	Filé z tresky	0.8	4	-	Max.	10-15
	Grilovaná zelenina	0.4	3 nebo 4	-	Max.	15-20
	Telecí biftek	0.8	4	-	Max.	15-20
	Klobásy	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max.	10-12
	Makrely	1	4	-	Max.	15-20
	Topinka (nebo opečený chléb)	4 a 6	4	-	Max.	3-5
	S otáčivým rožněm (je-li součástí)					
	Telecí na rožni	1.0	-	5	Max.	80-90
	Kuře na rožni	1.5	-	5	Max.	70-80
	Jehněčí na rožni	1.0	-	5	Max.	70-80
Gratinování	Grilované kuře	1.5	2	10	200	55-60
	Sépie	1.5	2	10	200	30-35
	S otáčivým rožněm (je-li součástí)					
	Telecí na rožni	1.5	-	5	200	70-80
	Jehněčí na rožni	1.5	2	5	200	70-80
	Kuře (na rožni) + brambory (na sběrné nádobě)	1.5	2	5	200	70-75
			2	5	200	70-75

Použití sklokeramické varné desky

! Lepidlo aplikované na tesnění nechává na skle mastné skvrny. Před použitím zařízení doporučujeme tyto skvrny odstranit specifickým neabrazivním prostředkem, určeným pro údržbu. Během prvních hodin provozu je možné cítit zápach gumy, který však rychle vyprchá.

Zapnutí a vypnutí varných zón

Zapnutí varné zóny se provádí otocením příslušného ovladače ve směru hodinových ručiček.

Její vypnutí se provádí otocením proti směru hodinových ručiček, a to až do polohy „0“.

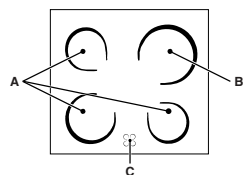
Rozsvícení kontrolky CINNOSTI VARNÉ DESKY signalizuje, že nejméne jedna plotna varné desky je v cinnosti.

Varné zóny

Součástí varné desky jsou elektrické halogenové topné články. Během cinnosti se zabarví na cerveno:

A. Varná zóna s vyzarovacími články.

B. Varná zóna s halogenovými články.



C. Kontrolka tepla: Signalizuje, že teplota příslušné varné zóny je vyšší než 60°C, a to i v případě, kdy je topný clánek vypnutý, ale je dosud teplý.

Varné zóny s halogenovými články.

Prenášejí teplo prostřednictvím vyzarování halogenové žárovky, která se nachází uvnitř. Vyznačují se vlastnostmi typickými pro plyn: Rychlá odezva na ovládací příkazy a okamžité zobrazení výkonu.

Popis topných článků

Topné vyzarovací články jsou tvořeny kruhovými ohřívacími články, které se zabarví do cervena po uplynutí pouze 10-20 sekund od zapnutí.

Halogenové topné články jsou tvořeny kruhovými ohřívacími články, které kromě výhod charakterizujících halogenové topné články zaručují rovnomerné rozložení teploty.

Halogenové žárovky vydávají okamžite velké množství světla a tepla, z čehož plynou následující praktické výhody:

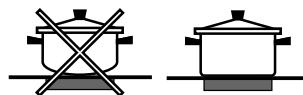
- Rychlý ohrev (vuci plynovému horáku)
- rychlé ochlazení
- rovnomerná teplota na celé ploše (díky kruhovým topným článkům)

! Není vhodný upřený pohled na halogenové topné články.

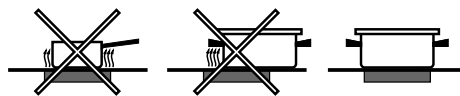
Poz.	Elektrická vyzarovací deska z keramiky Rychlá nebo normální elektrická plotna	Elektrická halogenová deska z keramiky Automatická elektrická plotna
0	Vypnuta	Vypnuta
1	Pro pečení ryb	Pro rozpuštění másla nebo čokolády
2	Pro vaření brambor (v páře), polévek, hrachu, fazolí	Pro ohřev tekutin
3	Pro prodloužené vaření velkého množství jídla, zeleninových polévek	
4	Pro přípravu pečeného masa (středně propečeného)	Pro přípravu omáček (včetně hustých)
5	Pro přípravu pečeného masa (dobře propečeného)	
6	Pro opražení do růžova nebo pro rychlé přivedení k varu	Pro vaření v okamžiku varu
7		
8		Pro přípravu pečeného masa
9		
10		Pro přípravu dušeného masa
11		
12		Pro smažení

Praktické rady pro použití varné desky

- Používejte hrnce s plochým a silným dnem, abyste zajistili jejich dokonalou prilnavost k zóne ohrevu;



- vždy používejte hrnce s dostatečným průměrem, které zcela zakryjí zónu ohrevu, aby se tak zajistilo dokonalé využití veškerého tepla, které je k dispozici;



- ujistete se, že dno hrnce je dokonale suché a čisté: Bude tak zajištěna optimální prilnavost k varným zónám a delší životnost hrnce i varné desky;
- vyvarujte se používání hrnce, které se používají na plynových horácích: Koncentrace tepla na plynových horácích může zdeformovat dno hrnce, který tak ztratí svou prilnavost;
- nikdy nenechávejte varnou zónu zapnutou bez hrnce, protože by mohlo dojít k jejímu poškození.

Opatření a rady

CZ

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- **Tyto pokyny platí pro zeme určení, které jsou označené symboly uvedenými na návodu a na tabulce s jmenovitými údaji zařízení.**
- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouři je mimořádně nebezpečné.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynu uvedených v tomto návodu.
- Toto zařízení patří do třídy 1 (izolované) nebo do třídy 2 – podtřídy 1 (vestavené mezi 2 kusy nábytku).
- **Behem použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahrívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabrante tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebic dostaly do styku s teplými součástmi zařízení.
- Nezakrývejte ventilací otvory a otvory pro únik tepla.
- Na plotny se nesmí pokládat nestabilní nebo zdeformované hrnce, aby se předešlo nehodám spojeným s jejich převrácením. Umístete je na varnou desku tak, aby byly rukojeti obrácené směrem dovnitř, čímž se předejde jejich náhodnému zachycení.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice, určené k použití při pečení.
- Behem činnosti zařízení nepoužívejte v jeho blízkosti horlavé tekutiny (alkohol, benzín atd.).
- Nevkládejte horlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistete, že se otcné ovladace nacházejí v poloze •.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Necistete troubu ani neprovádejte údržbu dříve, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. Obratete se na Servisní službu.

- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohrát na vysokou teplotu.
- Sklokeramická varná deska je odolná vůči mechanickým nárazům, může prasknout (nebo se případně roztrítit) po zásahu ostrým předmětem, jako například náradím. V takovém případě ihned odpojte zařízení od napájecí sítě a obraťte se na Servisní službu.
- Je-li povrch varné desky prasklý, vypnete zařízení s cílem zabránit zásahu elektrickým proudem.
- Nezapomente na to, že teplota varných zón zustane poměrně vysoká ještě nejméně třicet minut po jejich vypnutí.
- Udržujte v dostatečné vzdálenosti od varné desky jakékoli předměty, které by se mohly rozpustit, například předměty z plastu nebo výrobky s vysokým obsahem cukru. Venujte zvláštní pozornost plastovým nebo hliníkovým obalům či fóliím: Pokud je zapomenete na teplém nebo i vlažném povrchu, mohou způsobit vážné poškození desky.
- Nepokládejte na varnou desku kovové předměty (nože, lžíce, víka atd.), protože by se mohly ohrát na vysokou teplotu.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
 - Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předepisuje, aby elektrospotřebice nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyrazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opetovného použití a recyklace materiálu, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sberu.
- Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyrázování elektrospotřebic z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.
- Úspora energie a ohled na životní prostředí
- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do casných ranních hodin se podíliete na optimalizaci spotřeby elektrické energie.
 - Při GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je krome lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
 - Udržujte tesnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale priléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Cištění trouby

! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní čisticí zařízení s vysokým tlakem.

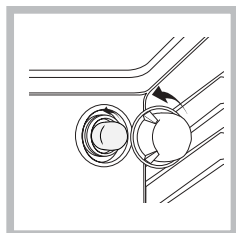
- Dvírka trouby čistete houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstranování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Vnitřek trouby je třeba vycistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myce nádobí.
- Ovládací panel je třeba čistit od špíny a tuku neabrazivní houbou nebo jemným hadrem.
- Když je nerezavějící ocel delší dobu ve styku se silně vápenitou vodou nebo s čisticími prostředky obsahujícími fosfor, mohou na ní zůstat skvrny. Doporučujeme ji pokaždé důkladně opláchnout a osušit.

Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby

1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejmete skleněný kryt objímky žárovky (viz obrázek).
2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: napětí 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte zpět kryt a znovu připojte troubu k elektrickému rozvodu.



rozvodu.

Vycištění sklokeramické varné desky

! Vyhněte se použití abrazivních nebo korozivních čisticích prostředků, jako jsou výrobky ve formě spreje na čištění zahradního grilu a trouby, přípravky na odstranění skvrn a rzi, práškové čisticí prostředky a houby s abrazivním povrchem: mohly by trvale poškodit povrch.

- V rámci pravidelné údržby staci umýt varnou plochu vlhkou houbou a osušit ji kuchyňským absorpčním papírem.
- Když je plocha mimorádně špinavá, vytrete ji specifickým přípravkem na čištění sklokeramických povrchů, opláchnete ji a osušte.
- Při odstranování odolnějších nánosů špíny použijte příslušnou škrabku (není součástí příslušenství). Zasáhnete, jakmile je to možné, a nečekejte až do úplného vychlazení zařízení, abyste zabránili vzniku nánosů ze zbytku. Vynikajícím výsledkem je možné dosáhnout s použitím houby s drátem z nerezavějící oceli – specifické pro sklokeramické plochy – namočené do vody s mýdlem.
- V případě náhodného roztavení plastových předmětů nebo materiálu či cukru odstraňte tyto okamžitě s použitím škrabky, dokud je povrch ještě teplý.
- Po vycištění je třeba natřít plochu specifickým přípravkem pro údržbu a ochranu: Neviditelný film, který zanechá tento produkt, ochrání povrch v případě vylití během vaření. Uvedené operace doporučujeme provádět s vlažným nebo studeným zařízením.
- Pokaždé pamatujte na opláchnutí čistou vodou a na důkladné osušení varné plochy: Zbytky použitého produktu by mohly při následném vaření vytvořit nános.

Prostředek na čištění keramické varné desky	Prodejna, kde jej můžete zakoupit
Čisticí stěrka, škrabka	Prodejny pro stavebníky a kutily.
Náhradní ostří do škrabky	Prodejny pro stavebníky a kutily, Drogerie, Supermarkety
COLLO luneta HOB BRITE Prostředek na čištění sklokeramických varných desek SW ISSCLEANER	Drogerie, Obchody s obuví, Železářství, Specializované prodejny elektrospotřebičů, Supermarkety a obchodní domy

Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky.

Uvedte:

- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení

SK

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 26

RS

Русский, 38

CZ

Cesky, 50

SK

Svenska, 62

CE6VP4 R/HA

CE6VP6 EU/HA

Innehållsförteckning

Installation, 63-64

Placering och nivellering
Elektrisk anslutning
Tabell över egenskaper

Beskrivning av utrustningen, 65

Översiktsvy
Manöverpanel

Start och användning, 66-70

Ställa in tiden
Starta ugnen
Tillagningsprogram
Praktiska tillagningsråd
Planera tillagningen med den elektroniska programmeraren
Planera tillagningen med den analoga programmeraren
Tillagningstabell för ugn

Användning av glaskeramikhällen, 71

Sätta på och stänga av värmezoner
Värmezoner

Säkerhetsföreskrifter och råd, 72

Säkerhet i allmänhet
Kassering
Spara energi och respektera miljön

Underhåll och skötsel, 73

Koppla från strömmen
Rengör apparaten
Byte av lampa för ugnsbelysning
Rengöring av glaskeramikhällen
Service

! Det är viktigt att förvara denna bruksanvisning så att den alltid finns till hands. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt, ska du försäkra dig om att bruksanvisningen följer med utrustningen.

! Läs noggrant anvisningarna: Det finns viktig information angående installation, användning och säkerhet.

! Installationen av utrustningen ska ske enligt dessa anvisningar och av behörig personal.

! Alla typer av reglerings- och underhållsgrepp ska utföras med spisen elektriskt frånkopplad från elnätet.

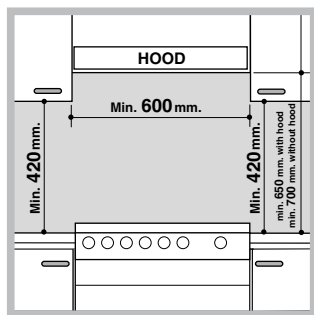
Placering och nivellering

! Utrustningen kan installeras vid sidan av möbler vars höjd inte överskrider arbetsplanets höjd.

! Försäkra dig om att väggen som kommer i kontakt med utrustningens baksida är av ett brand- och värmetålig material (T 90 °C).

För en korrekt installation:

- Utrustningen kan placeras i köket, i ett matrum eller i en enrumslägenhet, men inte i badrummet.
- Om spishällen är högre än möblerna, ska dessa placeras minst 600 mm från utrustningen.
- Om spisen installeras under ett skåp, ska avståndet

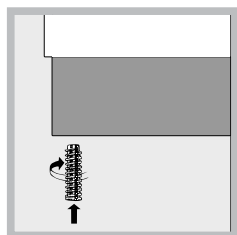


mellan spisen och skåpet vara minst 420 mm (millimeter). Detta avstånd ska vara 700 mm om skåpen är antändbara (se figur).

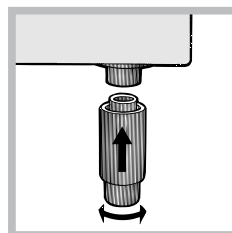
- Gardiner får inte placeras bakom spisen eller närmare än 200 mm från dess sidor.
- Eventuella spisfläktar

ska installeras enligt de anvisningar som finns i fläktarnas bruksanvisning.

Nivellering



Om så skulle behövas kan dessa fötter skruvas fast i de särskilda fästena som finns i hörnen på spisens fundament (se figur).



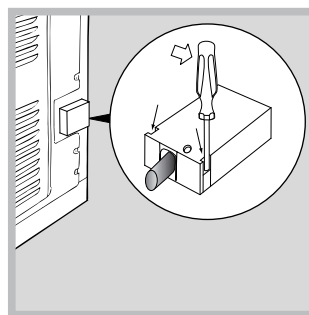
Benen* hakas fast under spisens fundament.

Elektrisk anslutning

Montering av elkabeln

Öppning av kopplingsplint:

- Tryck på sidotungorna på kopplingsplintens lock med hjälp av en skruvmejsel.



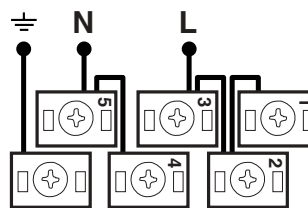
- Dra och öppna locket till kopplingsplinten.

Gör så här för att ansluta kabeln:

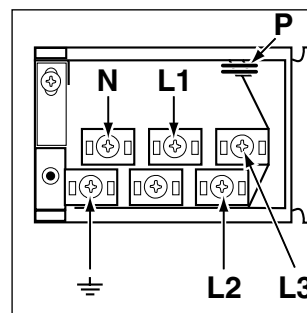
- Lossa skruven på kabelhållaren och skruvarna på kontaktarna.

! Bryggorna iordningsställs på fabriken för en 230 V enfas anslutning (se figur).

230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

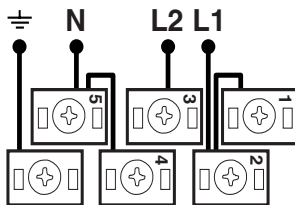


- För att utföra de elektriska anslutningarna i figurerna, använd de två bryggorna som sitter inuti lådan (se figur - referens "P").

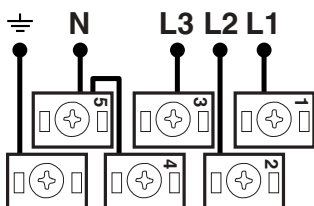


* Finns endast på vissa modeller.

**400V 2N~
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363**



**400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**



- Fäst nätkabeln i den särskilda kabelhållaren och stäng locket.

Anslutning av elkabeln till elnätet

Montera en standardiserad stickkontakt på kabeln avsedd för den effekt som anges på märkskylten (se tabell över tekniska data).

Om den ska anslutas direkt till elnätet måste en flerpolbrytare installeras mellan utrustningen och elnätet som har en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna och som är anpassad till effekten och överensstämmer med gällande nationella normer (jordkabeln får inte avbrytas från brytaren). Elkabeln ska placeras så att den inte i någon punkt överstiger rumstemperaturen med 50 °C.

Innan du utför anslutningen ska du försäkra dig om att:



- Uttaget är jordat och i enlighet med gällande standard.
- Uttaget tål maskinens maxeffekt, som anges på märkskylten.
- Spänningstillförseln ligger inom de värden som anges på märkskylten.
- Väggtuttaget är kompatibelt med apparatens stickkontakt. I annat fall ska uttaget eller stickkontakten bytas ut. Använd inte skarvsladdar och grenuttag.

! När apparaten är installerad ska elkabeln och vägguttaget vara lättåtkomliga.

! Kabeln ska inte böjas eller klämmas.

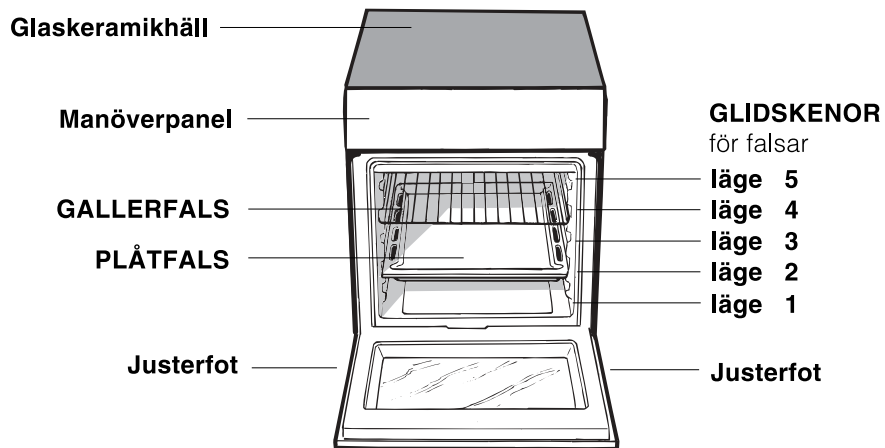
!Kabeln ska kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av auktoriserade tekniker.

! Företaget avsäger sig allt ansvar om dessa föreskrifter inte respekteras.

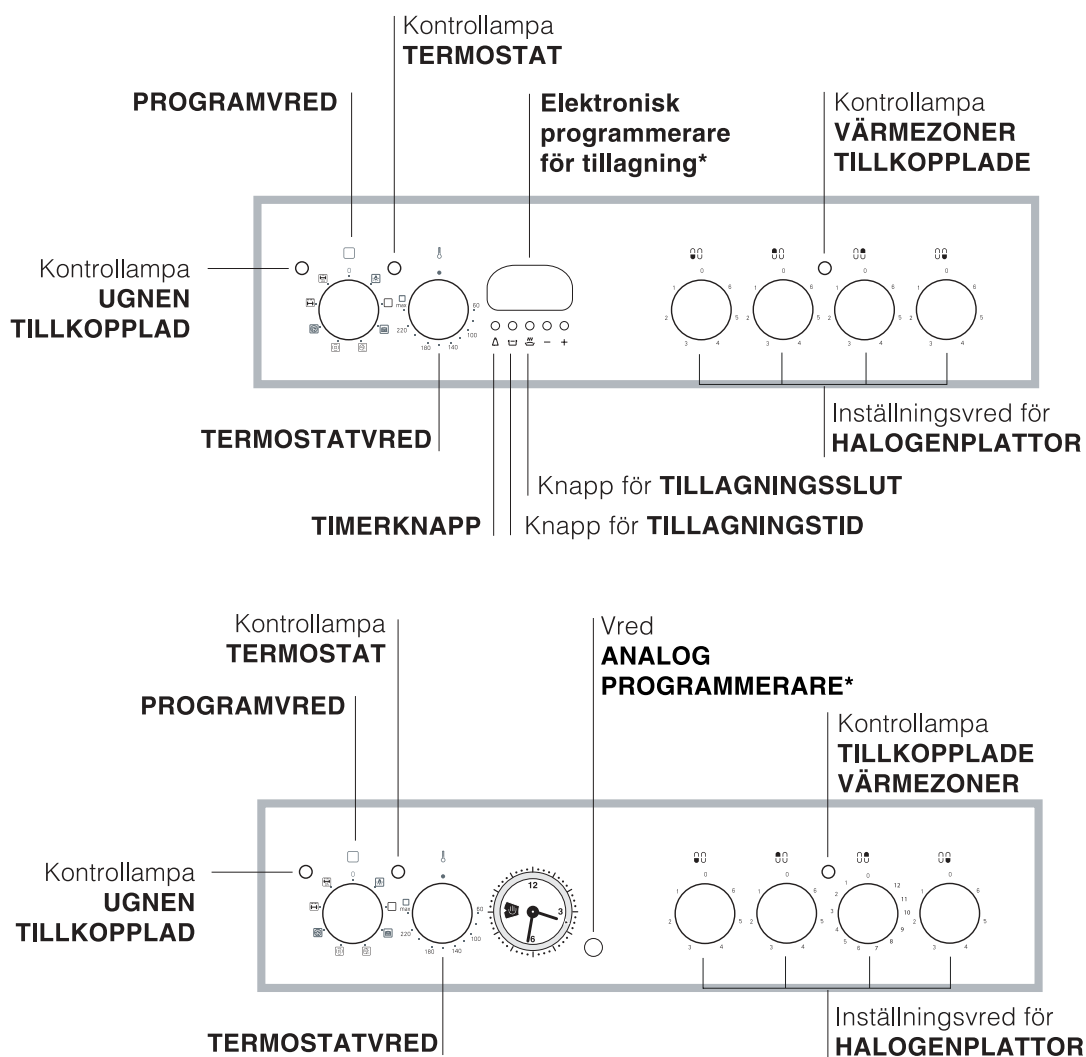
MÄRKSKYLTT	
Mått på ugn hxlxd	32x43,5x40 cm
Volym	56 l
Användbara mått för uppvärmningslådan	Bredd 42 cm Djup 44 cm Höjd 8,5 cm
Nätspänning och -frekvens	Se märkskylten.
Spishäll i keramik	
Främre vä	1 700 W
Bakre vä	1 200 W
Bakre hö	2 200 W
Främre hö	1 200 W
Max. absorbering för spishällar av keramik	6 300 W
ENERGIETIKETT	EU-direktiv 2002/40 på de elektriska ugnarnas etikett. Standard EN 50304
	Energiförbrukning fri konvektion – uppvärmningsfunktion: <input type="checkbox"/> Traditionell.
	Energiförbrukningsförklaring Klass forcerad konvektion - uppvärmningsfunktion: <input checked="" type="checkbox"/>
	Bakverk.
 	Denna apparat överensstämmer med följande EU direktiv: 73/23/EEG utfärdad den 19/02/73 (Lågspänning) och efterföljande modifieringar - 89/336/ EEG utfärdad den 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) och efterföljande modifieringar - 93/68/ EEG utfärdad den 22/07/93 och efterföljande modifieringar 2002/96/EG.

Översiktsvy

SK



Manöverpanel






* Finns endast på vissa modeller.

Start och användning

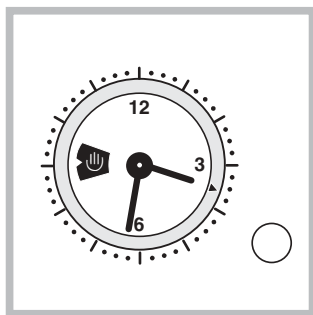
SK

! När du använder ugnen första gången råder vi dig till att låta den vara igång minst en timme med termostaten på max. läge och stängd lucka. Stäng sedan av ugnen, öppna ugnsluckan och vädra lokalen. Den lukt som uppstår vid förångningen kommer från ämnen som har använts för att skydda ugnen.

! På de utrustningar som är försedda med elektronisk programmerare för användning av den elektriska ugnen ska du trycka samtidigt på knapparna  och  (på display visas symbol ) innan du väljer önskad tillagningsfunktion.

! Före användning är det nödvändigt att ta bort plastfilmen som sitter på utrustningens sidor

Ställa in tiden*



Tryck på PROGRAMMERARENS vred och vrid det moturs för att ställa in aktuell tid.

! Klockan kan endast ställas in om ugnen är ansluten till elnätet. Vid strömavbrott stannar PROGRAMMERAREN. När strömmen kommer tillbaka är det nödvändigt att ställa in tiden på nytt.

Starta ugnen

1. Välj önskat tillagningsprogram genom att vrida på PROGRAMVREDET.
2. Vrid på TERMOSTATVREDET för att välja den temperatur som rekommenderas för programmet eller önskad temperatur.

En lista över rekommenderade tillagningar och respektive temperaturer finns i därtill avsedd tabell (se *Tillagningstabell för ugn*).

Under tillagningen går det alltid att göra följande ändringar:

- Ändra programmet genom att vrida på PROGRAMVREDET.
- Ändra temperaturen genom att vrida på TERMOSTATVREDET.
- Planera längden och sluttiden för tillagningen (se *nedan*).
- Avbryt tillagningen genom att vrida PROGRAMVREDET till läge 0.

! Ställ aldrig föremål på ugnsbotten eftersom det kan orsaka skador på emaljen. Använd endast ugnens läge 1 om tillagningen sker med roterande grillspett.


! Placera alltid dina kokkärl på gallret som följer med utrustningen.

! Före användning är det nödvändigt att ta bort plastfilmen som sitter på utrustningens sidor

Kontrollampa TERMOSTAT

När lampan tänds indikeras att ugnen håller på att värmas upp. Lampan släcks när vald temperatur uppnås. I detta läge tänds och släcks kontrollampan omväxlande. Detta betyder att termostaten fungerar korrekt och att den bibehåller konstant temperatur inuti ugnen.

Ugnsbelysning

Ugnsbelysningen tänds när PROGRAMVREDET vrids till något annat läge än "0" och förblir tänd så länge ugnen är i tillslagen. Om vredet vrids till , tänds lampan utan att något värmeelement aktiveras.

Kylfläkt

För att sänka den utvändiga temperaturen är utrustningen utrustad med en kylfläkt som skapar en luftstråle som kommer ut mellan frontpanelen och ugnsluckan.

! Efter tillagningen förblir fläkten tillkopplad tills ugnen är tillräckligt sval.

* Finns endast på vissa modeller.

Tillagningsprogram

! För alla program går det att ställa in en temperatur på mellan 50 °C och MAX, förutom:

- GRILL (det rekommenderas att endast MAX temperatur ställs in).
- GRATINERA (det rekommenderas att inte överstiga en temperatur på 200 °C).

Programmet **TRADITIONELL UGN**

Det nedre och övre värmeelementet aktiveras. Med denna traditionella tillagningen är det bättre att använda endast en fals: Värmen fördelas dåligt om man använder sig av flera falsar.

Programmet **BAKVERK**

Det nedre värmeelementet aktiveras och fläkten sätts igång för att ge en skonsam och jämn värme inuti ugnen. Denna funktion är lämplig för känsliga rätter, särskilt efterrätter som ska jäsas och vissa tillagningar på tre falsar samtidigt.

Programmet **SNABB TILLAGNING**

Värmeelementen aktiveras och fläkten sätts igång för att ge en konstant och jämn värme inuti ugnen. Programmet kräver ingen föruppvärmning. Detta program är särskilt lämpligt för snabba tillagningar av snabbmat (frysta eller färdiglagade rätter). De bästa resultaten får du genom att endast använda en fals.

Programmet **SAMTIDIG TILLAGNING**

Alla värmeelementet aktiveras (det övre, det nedre och det runda värmeelementet) och fläkten sätts i funktion. Eftersom värmen är konstant i hela ugnen bryner och steker varmluften maten jämnt. Det går att använda upp till max. två falsar samtidigt.

Programmet **PIZZAUGN**

Det nedre och det runda värmeelementet aktiveras och fläkten sätts i funktion. Denna kombination gör att ugnen värms upp snabbt med en stark värmealstring som i huvudsak kommer nedanifrån. Om fler än en fals används samtidigt ska ugnspannorna byta plats efter halva tillagningstiden.

Programmet **GRILL**

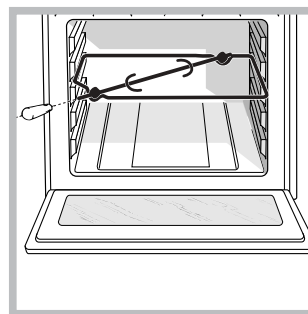
Den centrala delen av det övre värmeelementet sätts på och grillspettet startar (om sådant finns). Grillens höga och direkta temperatur rekommenderas för livsmedel som kräver en hög yttemperatur (stekar av nöt eller kalv, filé, entrecote o.s.v.). Detta är ett program med låg förbrukning, idealiskt för att grilla smårätter. Placera maten i mitten av grillen. Maten tillagas sämre i hörnen.

Programmet **GRATINERA**



Det övre värmeelementet sätts på och fläkten och grillspettet startar (om sådant finns). Denna funktion förenar den termiska strålningen i en enda riktning med den forcerade varmluftsventilationen inuti ugnen. Detta förhindrar att ytorna bränns genom att värmen ökar och tränger bättre in i maten.


! Tillagningsfunktionerna GRILL och GRATINERA ska ske med stängd lucka.

Grillspett (endast vissa modeller)



För att sätta igång grillspettet (*se figur*), gör så här:

1. Sätt ugnspannan i läge 1.
2. Sätt grillspettets särskilda stöd i läge 3 och stick in grillspettet i det avsedda hålet som finns på ugnens bakre vägg.
3. Sätt igång grillspettet genom att välja PROGRAMVREDET  eller .

! Om programmet  har startats, stannar grillspettet när luckan öppnas.

Praktiska tillagningsråd

! Använd inte falsarna 1 och 5 vid varmluftstillagningar: Dessa lägen träffas direkt av varmluften vilket kan göra att ömtåliga rätter bränns.

SAMTIDIG TILLAGNING

- Använd falsarna 2 och 4 och placera den mat som kräver högre värme på den 2:a falsen.
- Sätt ugnspannan på den nedersta falsen och gallret på den översta.

GRILL

- För tillagning med funktionen GRILL, ställ in grillen på läge 5 och placera ugnspannan på den 1:a falsen för att samla upp sky och/eller fetter. För tillagning med funktionen GRATINERA, ställ in grillen på läge 2 eller 3 och placera ugnspannan placeras på den 1:a falsen för att samla upp sky och/eller fetter.
- Det rekommenderas att max. energinivå ställs in. Det är normalt att det övre värmeelementet inte alltid är tillslaget: Funktionen kontrolleras av en termostat.

PIZZAUGN







- Använd en form av lätt aluminium som ska placeras på det medlevererade gallret. Om du använder ugnspannan förlängs gräddningstiderna och det är svårt att erhålla en spröd pizza.
- Om du gräddar pizzor med mycket fyllning råder vi dig att lägga på mozzarellaosten efter halva gräddningstiden.

Planera tillagningen med den elektroniska programmeraren*

Inställning av klockan

Efter nätanslutningen eller efter ett strömavbrott, blinkar displayen på 0.00.

Ställ in tiden på följande sätt:

1. Tryck samtidigt på knapparna TILLAGNINGSTID  och TILLAGNINGSSLUT .
2. Ställ in exakt tid inom 4 sekunder med knapparna  och . Med knappen  ökar tiden och med knappen  minskar tiden. När du har ställt in tiden går programmeringen automatiskt till manuellt läge.

* Finns endast på vissa modeller.

Ställa in timern

Med timern går det att ställa in en nedräkningstid och i slutet av denna tid hörs en ljudsignal.

Inställning av timern:




1. Tryck på knappen TIMER . På displayen visas:



2. Tryck på knapparna  och  för att ställa in önskad tid.


3. När du släpper upp knapparna startar nedräkningen och på displayen visas aktuell tid:



4. När tiden förflutit hörs en ljudsignal som kan avbrytas genom att du trycker på vilken knapp som helst (med undantag för knapparna  och ): Symbolen  släcks.

! Timern kontrollerar inte påslagningen eller avstängningen av ugnen.




Inställning av ljudsignalens volym


När du har valt och bekräftat inställningarna av klockan, med knappen  går det att reglera volymen för ljudsignalen.

Programmera tidslängden för en tillagning med senarelagd start




Först och främst ska önskat tillagningsprogram och temperatur väljas med ugnens PROGRAM- OCH THERMOSTATVRED.

I detta läge går det att programmera tillagningens tidslängd.

1. Tryck på knappen TILLAGNINGSTID .
2. Ställ in önskad tidslängd för tillagningen inom 4 sekunder med knapparna  och . Antag att du vill ställa in en tillagningstid på 30 minuter, på displayen syns:

3. När du släpper upp knapparna efter 4 sekunder, visas aktuell tid (t.ex. kl. 10.00) på displayen med symbolen  och bokstaven A (AUTO):

Sedan ska tillagningens sluttid programmeras:



4. Tryck på knappen TILLAGNINGSSLUT .
5. Ställ in önskad tid för tillagningens slut inom 4 sekunder med knapparna  och . Om du t.ex. vill avsluta tillagningen klockan 13.00, visas följande på displayen:


6. När du släpper upp knapparna efter 4 sekunder, visas aktuell tid (t.ex. kl. 10.00) på displayen med bokstaven A (AUTO):





I det andra exemplet sätts ugnen på automatiskt klockan 12.30 så att tillagningen avslutas efter 30 minuter, klockan 13.00.

Programmera tidslängden för en tillagning med omedelbar start


Följ proceduren för att programmera tillagningens tidslängd som beskrivs ovan (punkt 1-3).

! Den tända bokstaven A påminner om att tillagningens tidslängd och slut har programmeras med funktionen AUTO. För att återställa ugnens manuella funktionen efter varje AUTO-tillagning ska du trycka samtidigt på knapparna TILLAGNINGSTID  och TILLAGNINGSSLUT .



! Symbolen  förblir tänd tillsammans med ugnen under tillagningens hela längd.

Det går att visa inställd tidslängd när som helst genom att trycka på knappen TILLAGNINGSTID  och tillagningens slut genom att trycka på knappen TILLAGNINGSSLUT . När tillagningen är avslutad hörs en ljudsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen, förutom knapparna  och .

Radera en programmerad tillagning

Tryck samtidigt på knapparna TILLAGNINGSTID  och TILLAGNINGENS SLUT .

Korrigera eller radera inställda data


Inställda data kan ändras när som helst genom att du trycker på motsvarande knapp (TIMER, TILLAGNINGSTID eller TILLAGNINGSSLUT) och knappen  eller .

När du raderar tillagningstiden raderas automatiskt även tillagningssluttiden och viceversa.


Om det rör sig om ett programmerat funktionssätt accepterar inte utrustningen sluttillagningstider som föregår starten av de tillagningstider som utrustningen själv föreslår.


Planera tillagningen med den analoga programmeraren*

Programmera en tidslängd med omedelbar start

1. Vrid PROGRAMMERARENS vred moturs tills önskad tillagningstid visas i fönstret.
 2. Dra i PROGRAMMERARENS vred och vrid det moturs tills visaren pekar på aktuell tid. I slutet av momentet hörs ett klickande ljud.
 3. Välj önskat tillagningsprogram med PROGRAMVREDET. Ugnen sätts på omedelbart och stängs av när den inställda tillagningstiden har gått ut.
 4. När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Vrid PROGRAMMERARENS vred moturs tills symbolen  visas i fönstret.
 5. Vrid PROGRAMVREDET till läge "0".
- Exempel: Klockan är 9:00 och en tillagningstid på 1 timme och 15 minuter programmeras. Programmet avbryts automatiskt klockan 10:15.

Programmera en tidslängd med senarelagd start

1. Vrid PROGRAMMERARENS vred moturs tills önskad tillagningstid visas i fönstret.
 2. Dra i PROGRAMMERARENS vred och vrid det moturs tills visaren pekar på tiden för önskad tillagningsstart.
 3. Välj önskat tillagningsprogram med PROGRAMVREDET. Ugnen sätts på vid den inställda starttiden och stängs av när den inställda tillagningstiden har gått ut.
 4. När tiden har gått ut hörs en ljudsignal. Vrid PROGRAMMERARENS vred moturs tills symbolen  visas i fönstret.
 5. Vrid PROGRAMVREDET till läge "0".
- Exempel: Klockan är 9:00 och en tillagningstid på 1 timme och 15 minuter och en starttid på kl. 11:00 ställs in. Programmet startar automatiskt klockan 11:00 och varar fram till 12:15.

! För att ta bort en programmering, vrid på PROGRAMMERARENS vred moturs till symbolen  visas i fönstret.

* Finns endast på vissa modeller.

Tillagningstabell för ugn

Program	Livsmedel	Vikt (kg)	Tillagningsläge på fals	Förupp-värmning (minuter)	Rekommenderad temperatur	Tillag-ningstid (minuter)
Traditionell ugn	Anka	1	3	15	200	65-75
	Kalv- eller oxstek	1	3	15	200	70-75
	Fläskstek	1	3	15	200	70-80
	Mördegskakor	-	3	15	180	15-20
	Söta pajer	1	3	15	180	30-35
Bakverk	Söta pajer	0,5	3	15	180	20-30
	Fruktpaj	1	2 eller 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0,7	3	15	180	40-50
	Sockerkaka	0,5	3	15	160	25-30
	Fyllda crêpes (på 2 falsar)	1,2	2 och 4	15	200	30-35
	Mindre bakverk (på 2 falsar)	0,6	2 och 4	15	190	20-25
	Smördegskakor med ost (på 2 falsar)	0,4	2 och 4	15	210	15-20
	Petit-choux (på 3 falsar)	0,7	1, 3 och 5	15	180	20-25
	Kakor (på 3 falsar)	0,7	1, 3 och 5	15	180	20-25
	Marängar (på 3 falsar)	0,5	1, 3 och 5	15	90	180
Snabb tillagning	Djupfryst					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Squash- och räkröra	0,4	2	-	200	20
	Spensatpaj	0,5	2	-	220	30-35
	Piroger	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Bröd	0,4	2	-	180	25-30
	Kycklingbitar	0,4	2	-	220	15-20
	Färdiglagade rätter					
	Kycklingvingar	0,4	2	-	200	20-25
	Färska rätter					
	Mördegskakor	0,3	2	-	200	15-18
	Plumcake	0,6	2	-	180	45
Smördegskakor med ost	0,2	2	-	210	10-12	
Samtidig tillagning	Pizza (på 2 falsar)	1	2 och 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Grillad kyckling + potatis	1+1	2 och 4	15	200	60-70
	Makrill	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Petit-choux (på 2 falsar)	0,5	2 och 4	10	190	20-25
	Kakor (på 2 falsar)	0,5	2 och 4	10	180	10-15
	Sockerkaka (på 1 fals)	0,5	2	10	170	15-20
	Sockerkaka (på 2 falsar)	1	2 och 4	10	170	20-25
	Salta pajer	1,5	3	15	200	25-30
Pizzaugn	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Kalv- eller oxstek	1	2	10	220	25-30
	Kyckling	1	2 eller 3	10	180	60-70
Grill	Sjötunga och bläckfisk	0,7	4	-	Max.	10-12
	Fiskspett	0,6	4	-	Max.	8-10
	Bläckfisk	0,6	4	-	Max.	10-15
	Torskfilé	0,8	4	-	Max.	10-15
	Grillade grönsaker	0,4	3 eller 4	-	Max.	15-20
	Kalvkotletter	0,8	4	-	Max.	15-20
	Korv	0,6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgare	0,6	4	-	Max.	10-12
	Makrill	1	4	-	Max.	15-20
	Rostat bröd	4 och 6	4	-	Max.	3-5
	Med grillspett (där sådant finns)					
	Kalv på grillspett	1,0	-	5	Max.	80-90
	Kyckling på grillspett	1,5	-	5	Max.	70-80
	Lamm på grillspett	1,0	-	5	Max.	70-80
Gratinera	Grillad kyckling	1,5	2	10	200	55-60
	Bläckfisk	1,5	2	10	200	30-35
	Med grillspett (där sådant finns)					
	Kalv på grillspett	1,5	-	5	200	70-80
	Lamm på grillspett	1,5	2	5	200	70-80
Kyckling (på grillspett) + potatis (i ugnspanna)	1,5	2	5	200	70-75	

Användning av glaskeramikhällen

! Klistret som använts på tätningslisterna lämnar fettrester på glaset. Innan du använder utrustningen råder vi dig att eliminera dessa rester med en särskild rengöringsprodukt som inte repar utrustningen. Under de första användningstimmarna kan man känna en gummilukt som snabbt kommer att försvinna.

Sätta på och stänga av värmezonerna

Vrid respektive vred medurs för att sätta på en värmezon.

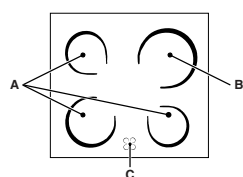
För att stänga av, vrid vredet moturs till "0".

Kontrolllampan VÄRMEZONER TILLKOPPLADE indikerar att minst en värmezon är i funktion.

Värmezoner

Spishällen är försedd med halogena elektriska värmeelement. Dessa blir röda när de sätts på.

A. Värmezon med strålelement.



B. Värmezon med halogent värmeelement.

C. Kontrollampa för kvarstående värme: Att respektive zon har en temperatur som överstiger 60

°C. Lampan fortsätter att vara tänd även efter att elementet har stängts av.

Värmezoner med halogena element

Denna typ av element överför värmen genom strålning från den halogena lampan. Dess egenskaper påminner om egenskaperna hos gas: Snabbt gensvar på kommandon och omedelbar visualisering av effekten.

Beskrivning av värmeelement

Värmeelementet består av spolformade värmeelement, som blir röda efter endast 10-20 sekunder efter att de satts på.

Värmeelementet består av spolformade värmeelement som ger en jämn temperaturfördelning, förutom de övriga fördelarna från halogena värmeelement.

Halogenlamporna avger omedelbart en hög ljus- och värmestyrka, med följand praktiska fördelar:

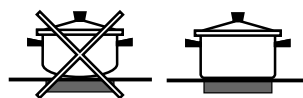
- Snabb uppvärmning (i förhållande till en gasbrännare).
- Snabb avkyllning.
- Jämn temperatur på hela ytan (tack vare de spolformade värmeelementen).

! Det avrådes från att fixera blicken på halogena element.

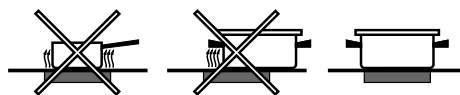
Läge	Elektrisk strålningsplatta av keramik Elektriska platta, snabb eller normal	Elektrisk halogenplatta av keramik Automatisk elektrisk platta
0	Från	Från
1	Tillagning av fisk	Smälta smör eller choklad
2	Potatiskokning (ångkokning) soppor, kikärter, bönor	Värma vätskor
3	Längre tillagning av stora mängder mat, grönsakssoppor	
4	Stekar (medelstekta)	Sky (samt tjockare såser)
5	Stekar (välstekta)	
6	Bryna eller snabb uppkokning	För tillagning till kokpunkt
7		
8		Stekar
9		
10		Grytor
11		
12		Fritering

Praktiska råd för användning av spishällen

- Använd kastruller med flat och tjock botten så att du är säker på att värmezonerna täcks perfekt.



- Använd kastruller med en diameter som är tillräckligt stor för att täcka värmezonerna helt så att all värme utnyttjas.



- Kontrollera alltid att kastrullens botten är fullständigt torr och rengjord: På så sätt ligger kastrullen an mot värmezonerna på ett optimalt sätt och både kastrullerna och värmezonerna får en längre livslängd.
- Undvik att använda samma kastruller som används på gasspis: Värmekoncentrationen på gaslågorna kan deformera kastrullbotten så att den inte ligger an på ett korrekt sätt.
- Lämna aldrig en värmezon påslagen utan en kastrull. Värmezonerna kan skadas.

Säkerhetsföreskrifter och råd

SK

! Apparaten är framtagen och konstruerad i enlighet med internationella säkerhetsföreskrifter. Av säkerhetsskäl bifogas dessa varningar som ska läsas noggrant.

Säkerhet i allmänhet

- **Dessa instruktioner gäller endast för de länder vars symboler återfinns i häftet och på utrustningens märkskylt.**
- Apparaten är avsedd för en ej yrkesmässig användning i hemmet.
- Maskinen får inte installeras utomhus (ej heller om utrymmet är skyddat) eftersom det är mycket farligt att låta den utsättas för väder och vind.
- Rör inte utrustningen om du är barfota eller med fuktiga händer eller fötter.
- Utrustningen ska användas för att tillaga livsmedel, av endast vuxna personer och i enlighet med anvisningarna i denna bruksanvisning.
- Denna bruksanvisningen avser en utrustning av klass 1 (isolerad) eller klass 2 - underklass 1 (inbyggd mellan två skåp).
- **Under användningen av utrustningen blir vissa värmeelement och vissa delar av ugnen mycket varma. Se till att inte vidröra dem och håll barn på säkert avstånd.**
- Undvik att nätkabeln för andra hushållsmaskiner kommer i kontakt med varma delar på utrustningen.
- Täpp inte till ventilationsöppningarna eller värmeutsläppen.
- För att förebygga att vickningsolyckor inträffar får inte ostabila eller deformerade kastruller ställas på plattorna. Placera dem på spishällen på så sätt att handtagen är vända inåt för att förhindra att man ofrivilligt stöter emot dem.
- Använd alltid ugnsvantar för att sätta in eller ta ur kokkärl ur ugnen.
- Använd inte lättantändliga vätskor (alkohol, bensin o.s.v.) i närheten av utrustningen när den är i bruk.
- Ställ inte in brännbart material i det nedre utrymmet eller i ugnen: Om utrustningen startas oavsiktligt kan det antändas.
- Kontrollera alltid att vreden är i läge • när utrustningen inte används.
- Ta inte ut stickkontakten ur vägguttaget genom att dra i elkabeln. Ta istället tag i stickkontakten.
- Utför inte rengörings- eller underhålls-ingrepp utan att först dra ut stickkontakten ur vägguttaget.

- I händelse av fel ska du aldrig utföra ingrepp på inre mekanismer för att utföra reparationer. Kontakta teknisk service.
- Ställ inte tunga föremål på öppen ugnslucka.
- Ytorna inuti lådan (om sådan finns) kan bli varma.
- Trots att glaskeramikhällen är motståndskraftig mot mekaniska slag, kan den dock skadas (eller eventuellt spricka) om den träffas av ett vasst föremål. I sådant fall ska utrustningen kopplas från omedelbart från elnätet. Vänd dig sedan till en serviceverkstad.
- Om spishällen är sprucken, stäng av utrustningen för att undvika elstötter.
- Kom ihåg att temperaturen på värmezonen förblir hög i minst 30 minuter efter det att den stängts av.
- Vi råder dig att hålla alla föremål som kan smälta på behörigt avstånd från spishällen, t.ex. föremål av plast, aluminium eller produkter med en hög sockerhalt. Var särskilt försiktig med emballage av plast, plastfilm och aluminiumfolie: Om dessa material lämnas på ytor som fortfarande är varma eller ljumma kan spishällen skadas allvarligt.
- Placera inte metallföremål (knivar, skedar, lock o.s.v.) på spishällen, eftersom de kan bli varma.

Kassering

- Kassering av emballagematerial: Respektera gällande lokala föreskrifter, på så sätt kan emballaget återanvändas.
- EU-direktivet 2002/96/CE om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (RAEE) förutser att hushållsmaskinerna inte ska slängas med de vanliga hushållssoporna. De kasserade apparaterna måste samlas upp separat för att optimera återvinningen av materialet som ingår i apparaten och förhindra potentiella skador på hälsan och miljön. Den överkryssade papperskorgen som sitter på alla produkter påminner om att produkten ska sopsorteras. För ytterligare information angående korrekt kassering av hushållsmaskiner kan du vända dig till din lokala sopstation eller återförsäljare.

Spara energi och värna om miljön

- Genom att använda ugnen från sen eftermiddag till de första morgontimmarna, bidrar du till att minska elförbrukningsbelastningen för eldistributören.
- Det rekommenderas att tillagningen GRILL och GRATINERA alltid sker med stängd lucka: Detta gör att man förutom bästa resultat, även erhåller en anmärkningsvärd energibesparing (cirka 10 %).
- Upprätthåll tätninglisterna i gott skick och rena så att de tätar ordentligt mot luckan och att inget värmeläckage förorsakas.

Koppla från strömmen

Innan något ingrepp utförs ska apparaten frånkopplas från elnätet.

Göra ren ugnen

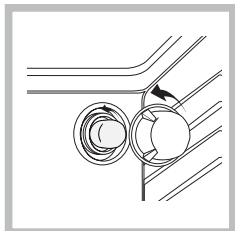
! Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att göra rent utrustningen.

- Rengör glaset på ugnsluckan med produkter och svampar som inte är slipande och torka av med en mjuk trasa. Använd inte grova slipande material eller vassa metallskrapor som kan repa ytan och göra att glaset spricker.
- De yttre emaljerade delarna, delarna av rostfritt stål och tätningslisterna av gummi kan rengöras med en svamp som fuktas med ljummet vatten och mild tvål. Om det är svårt att ta bort fläckarna ska specifika produkter användas. Vi råder dig att skölja rikligt och torka efter rengöringen. Använd inte skurpulver eller frätande ämnen.
- Insidan av ugnen ska göras ren (helst efter varje gång som ugnen har använts) medan den fortfarande är ljummen. Använd varmt vatten och rengöringsmedel. Skölj därefter och torka av med en mjuk trasa. Undvik slipande rengöringsmedel.
- Tillbehören kan rengöras precis som normalt diskgoods (även i diskmaskin).
- Kontrollpanelen ska göras ren från smuts och fett med en svamp som inte är slipande eller med en mjuk trasa.
- Rostfritt stål kan få fläckar om det under lång tid utsätts för starkt kalkhaltigt vatten eller starka rengöringsmedel (som innehåller fosfor). Vi råder dig att skölja rikligt och torka noggrant.

Kontrollera ugnens tätningslister

Kontrollera regelbundet skicket på tätningslistan runt ugnsluckan. Om tätningslistan är skadad ska du kontakta närmaste servicecenter. Det rekommenderas att inte använda ugnen förrän reparationen har utförts.

Byta lampan för ugnsbelysning



anslut ugnen till elnätet igen.

1. Koppla först från ugnen från elnätet och ta sedan bort glaskupan på lamphållaren (*se figur*).
2. Skruva loss lampan och byt ut den mot en lampa med samma egenskaper: Spänning 230 V, effekt 25 W och sockel E 14.
3. Sätt tillbaka glaskupan och

Rengöra glaskeramikhällen

! Undvik att använda rengöringsmedel som är frätande eller innehåller slipmedel såsom sprayprodukter för grillar och ugnar, fläck- och rostborttagningsmedel, tvättmedel i pulverform eller svampar med rivyta: Dessa kan repa ytan.

- För det ordinarie underhållet räcker det med att göra rent spishällen med en fuktig svamp och därefter torka av den med hushållspapper.
- Om hällen är mycket smutsig ska du gnida den med en rengöringsprodukt som är särskilt avsedd för glaskeramikytor, skölja och torka.
- För att avlägsna besvärliga smutsrester ska du använda en särskild skrapa (ingår inte). Ingrip så snart som möjligt, utan att vänta på att utrustningen svalnar, för att undvika att resterna fastnar. Du kan få utmärkt resultat om du använder en tvättsvamp av rostfritt stål, särskilt avsedd för glaskeramikhällen, som fuktats med tvål och vatten.
- Om det förekommer smälta föremål eller material såsom plast eller socker på spishällen, ska dessa tas bort genast med en skrapa medan ytan fortfarande är varm.
- När hällen väl är rengjord kan den behandlas med en särskild produkt som både underhåller och skyddar den: Denna produkt bildar en osynlig film som skyddar ytan vid överkokning. Vi råder dig att utföra denna operation när utrustningen är ljummen eller kall.
- Kom alltid ihåg att skölja med rent vatten och torka hällen noga. Rester från rengöringsprodukterna kan annars ge upphov till beläggningar vid nästa tillagning.

Specifika produkter för rengöring av glaskeramik	Var köper jag dem
Fönsterskrapar och reservblad	Hobbyaffärer och Järnhandeln
Stahl-FixSWISSCLEANERWK TOPAndra produkter för rengöring av glaskeramik	Husgerådsaffärer Gör det själv butiker JärnhandelnVaruhus

Service

! Anlita aldrig obehöriga tekniker.

Uppge:

- Typ av fel.
- Maskinmodell (Mod.).
- Serienummer (S/N)

Den sistnämnda informationen anges på märkplåten som sitter på utrustningen.

SK