

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 34

PT

Portuges, 46

CI 3V P6 R /HA

Содержание

Монтаж, 2-3

Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Технические данные

Описание изделия, 4

Общий вид
Панель управления

Порядок эксплуатации духового шкафа, 5-8

Включение духового шкафа
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Программирование приготовления при помощи таймера
Таблица приготовления в духовом шкафу

Стеклокерамическая варочная панель, 9

Включение и выключение нагревательных зон
Нагревательные зоны

Предосторожности и рекомендации, 10

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 11

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

 **Hotpoint**
ARISTON

Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. 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 регулиции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

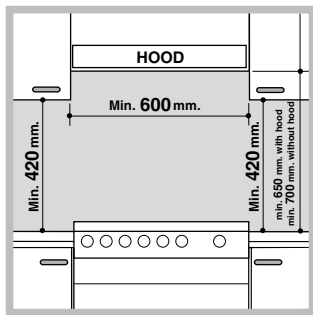
Расположение и нивелировка

! 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).

Порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели.

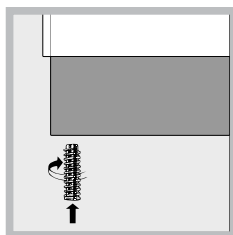


Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

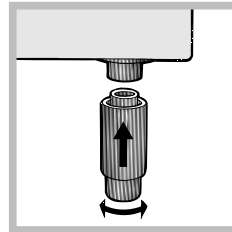
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.

- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Выравнивание



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилегающиеся

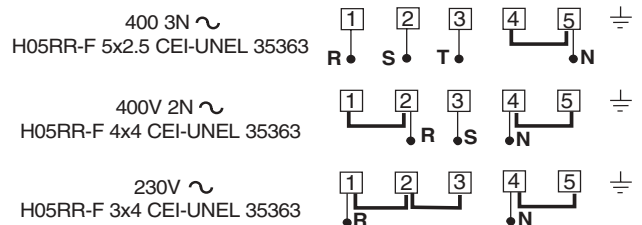


регуляционные ножки* по (см. рисунок). Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

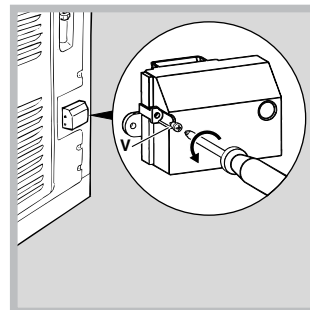
Электрическое подсоединение

Подсоединение кабеля электропитания

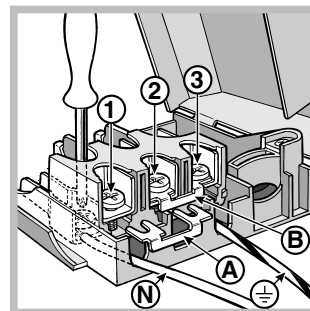
Кабель рассчитывается в зависимости от типа электрического соединения по следующей электрической схеме:



Порядок подсоединения кабеля электропитания:



1. Отвинтите шуруп V на зажимной коробке и снимите крышку (см. рисунок).



2. установите соединительную перемычку A (см. рисунок) по приведенной выше электрической схеме. Зажимная коробка рассчитана на монофазное соединение 230 В: зажимы 1, 2 и 3 соединены друг с другом; перемычка 4-5

расположена в нижней части зажимной коробки. 3. подсоедините провода N и \perp в соответствии со схемой (см. рисунок) и до упора закрутите винты зажимов. 4. подсоедините оставшиеся провода к зажимам 1-2-3 и закрутите винты. 5. закрепите кабель электропитания в специальном кабельном сальнике.

6. закройте крышку зажимной коробки, закрутив винт V.

Подсоединение кабеля к сети электропитания

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия.

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). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:





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

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных требований.

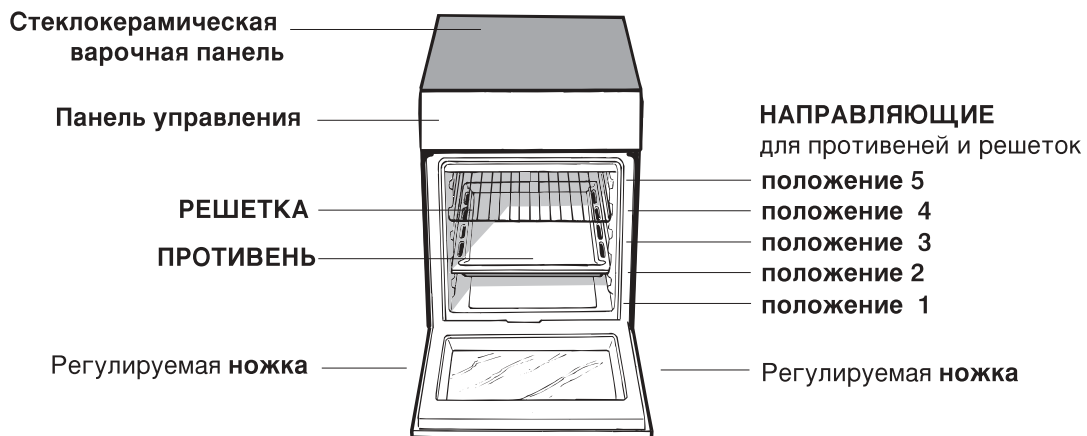
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	34x41x38 см
Объем	л 53
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см глубина 44 см высота 17 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель	
Передняя левая	1200 Вт
Задняя левая	1800 Вт
Задняя правая	1200 Вт
Передняя правая	1800 Вт
Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями	6000 Вт
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ И ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания:  Стандартная;
	Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания:  Кондитерская выпечка.
 	Директива ЕС: 2006/95/CEE от 12/12/06 (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/EC.

* Имеется только в некоторых моделях

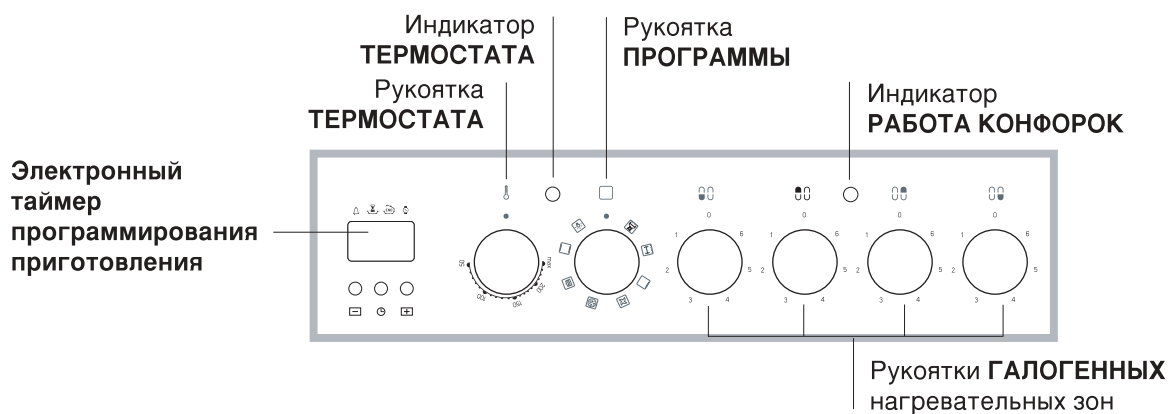
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут 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.

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

Включение 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).

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи рукоятки 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.

Программы приготовления

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

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

Программа **СТАТИЧЕСКАЯ 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 **Функция 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 **Функция 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 местами блюда в середине их приготовления.

Программа **Универсальная функция**

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. Можно одновременно использовать не более двух уровней в духовке.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячьи и говяжьи бифштексы, вырезки, антрекоты). 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 **ДВОИНОЙ ГРИЛЬ**

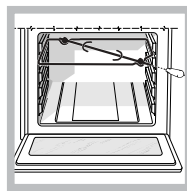
Это гриль большего размера особой формы, повышающий на 50% эффективность приготовления, позволяющий распространение жара по углам. Используйте этот режим гриля для однородного подрумянивания.

Программа **GRATIN**

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (где 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, ДВОИНОЙ ГРИЛЬ и GRATIN (Подрумянивание) дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Вертел*



Включение вертела производится следующим образом:

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа; (см. рисунок)

3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ  .

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.

Универсальная функция

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

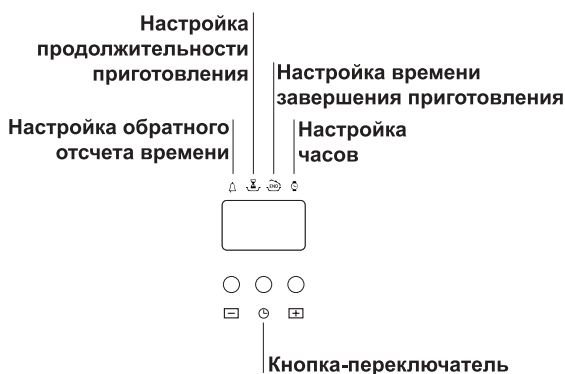
ГРИЛЬ

- При использовании ГРИЛЯ и ДВОИНОГО 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.

Функция пицца

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

Программирование приготовления при помощи электронного таймера



Настройка часов

! Таймер может быть запрограммирован как при выключенной, так и при включенной духовке.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и первые два цифровые значения;
2. Нажмите кнопки “+” и “-” для настройки времени.
3. Вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигают следующие два цифровые значения.
4. Нажмите кнопки “+” и “-” для настройки минут.
5. Вновь нажмите кнопку для подтверждения.

! Если Вы не нажимаете никаких кнопок, настройки автоматически сохраняются по прошествии 10 минут.

Ручной режим

После включения духового шкафа и настройки часов, программер переключается в «Ручной режим», в котором можно включить остальные функции

программера при помощи переключателя . Пользователь сможет включить духовой шкаф непосредственно при помощи рукояток на консоли управления.

Настройка обратного отсчета таймера

! Эта функция не прерывает приготовление и не влияет на работу духового шкафа; служит только для включения звукового сигнала по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и первые два цифровые значения;
2. Для настройки часов выполните операции, описанные выше в пунктах 2 и 5.

На дисплее появится обратный отсчет, по завершении которого включится звуковой сигнал (отключить который можно при помощи любой кнопки или который отключится сам через одну минуту).

Настройка продолжительности приготовления

! Необходимо выбрать режим приготовления перед началом настройки.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и первое два цифровые значения.
 2. Для настройки часов выполните операции, описанные выше в пунктах 2 и 5.
- Пример: в 9:00 Вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Настройка начала приготовления с задержкой

! Необходимо задать продолжительность приготовления перед настройкой задержки.

1. Выполните вышеописанные инструкции по «настройке продолжительности приготовления».
 2. Затем нажмите кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и два цифровые значения.
 3. Для настройки часов выполните операции, описанные выше в пунктах 2 и 5.
- Пример: в 9:00 Вы задаете продолжительность приготовления 1 час 15 минут; заданное время окончания приготовления 12:30. Программа автоматически начнет приготовление в 11:15.

Настройка считается завершенной, когда загораются символы и . На дисплее ВРЕМЕНИ попеременно показывается время окончания и продолжительность приготовления.

Порядок отмены настройки

Нажмите кнопку “-” вплоть до визуализации на дисплее 0:00.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагрева (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
Функция кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	3 или 4	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 или 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 или 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 или 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3 уровнях)	0.7	1 или 3 или 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3 уровнях)	0.7	1 или 3 или 5	15	180	20-25
Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 или 3 или 5	15	90	180	
Функция Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	3 или 4	10	180	60-70
Мультиприготовление	Пицца (на 2 уровнях)	1	2 или 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	2 или 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2 уровнях)	0.5	2 или 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)	0.5	2 или 4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 уровнях)	1	2 или 4	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30	
Гриль	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	100%	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	100%	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	100%	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрия	1	4	-	100%	15-20
	Фаршированный горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 до 6	4	-	100%	3-5
Двойной гриль	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	2-3
	На вертеле					
Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80	
Курица на вертеле	2.0	-	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					
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
На вертеле с несколькими шампурами (где имеется)						
Шашлык	1.0	-	5	Макс.	40-45	
Овощной шашлык	0.8	-	5	Макс.	25-30	

Стеклокерамическая варочная панель

 **Hotpoint**
ARISTON

RS

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. 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.

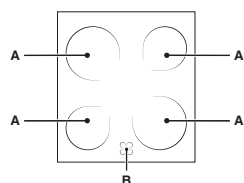
Включение и выключение варочных зон

Для включения варочной 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 варочных зон на варочной панели включена.

Варочные зоны

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



А. Варочная зона со спиралью накаливания.
В. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующей варочной зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент

выключен, но еще не остыл.

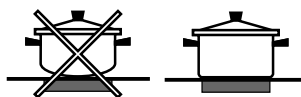
Варочные зоны со спиралью накаливания.

Спиральные элементы накаливания состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за только 10 – 20 секунд после их включения.

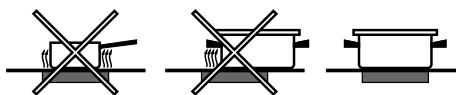
Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки, кипячение

Практические рекомендации по использованию варочной панели

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



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



- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к варочным 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 варочной зоне;
- никогда не оставляйте варочные 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

- Стеклокерамическая варочная панель является устойчивой к скачкам температуры и к ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочной панели. В случае повреждения варочной панели незамедлительно отсоедините штепсельную вилку панели от сети электропитания, обращайтесь только в уполномоченный центр технического обслуживания и требуйте установки только оригинальных запчастей. Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может скомпрометировать безопасное функционирование 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).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- 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 рукоятки находились в положении •.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте

штепсельную вилку из электророзетки.

- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- **Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа**
- Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может 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 (RAEE) 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 корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- При использовании режимов ГРИЛЬ, ДВОИНОЙ ГРИЛЬ и GRATIN (Подрумянивание) дверца духового шкафа должна оставаться закрытой: 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.

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

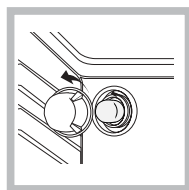
Чистка духового шкафа

- 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.
- 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.
- 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.

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 E 14.

3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Чистка стеклокерамической варочной панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозионными чистящими средствами такими как спрей 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 высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и высушите.
- 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 NOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Чистка деталей из нержавеющей стали

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.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериинный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

RS

Русский, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 34

PT

Portuges, 46

CI 3V P6 R /HA

Contents

Installation, 13-14

Positioning and levelling
Electrical connection
Table of characteristics

Description of the appliance, 15

Overall view
Control panel

Start-up and use, 16-19

Using the oven
Cooking modes
Practical cooking advice
Planning cooking with the programmer
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 20

Switching the cooking zones on and off
Cooking zones

Precautions and tips, 21

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 22

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 according to the instructions provided.

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

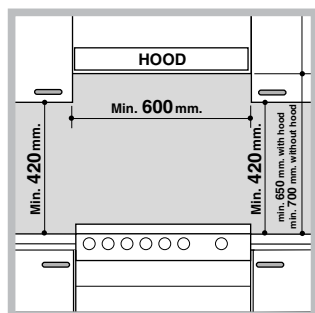
Positioning and levelling

! 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, 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 200 mm away from them.

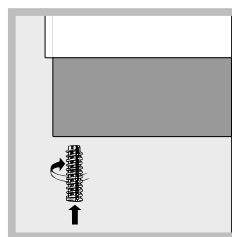


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

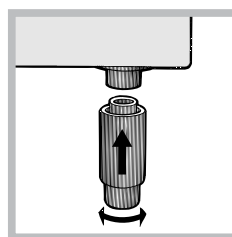
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

* Only available in certain models.

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).

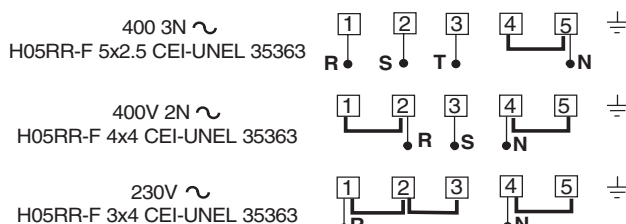


The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

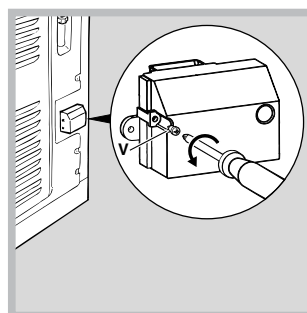
Electrical connection

Fitting the power supply cable

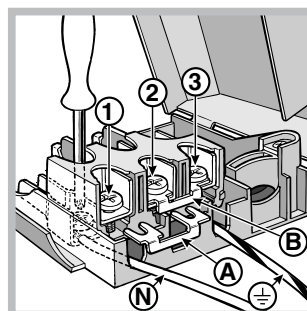
The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



To install the power supply cable correctly:




1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (see figure).



2. Position the connection supports A (see figure) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected

to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.

3. Position the wires N and  as shown in the diagram (*see figure*) and proceed with the connection process, tightening the terminal screws as far as possible.
4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.
5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the 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 circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). 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.

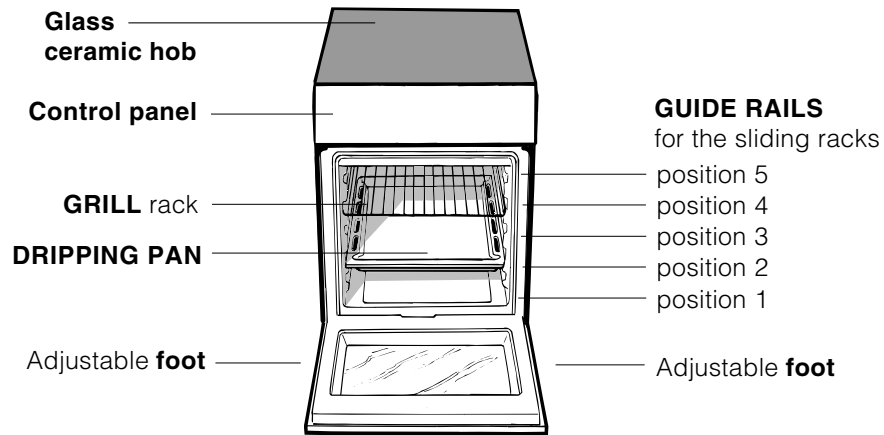
* Only available in certain models.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions Oven HxDxW	34x41x38
Volume	53 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Front Left	1200 W
Back Left	1800 W
Back Right	1200 W
Front Right	1800 W
Max. ceramic hob consumption	6000 W
ENERGY LABEL	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304</p> <p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/> Traditional mode;</p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input checked="" type="checkbox"/> Baking mode.</p>
 	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (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/EEC</p>

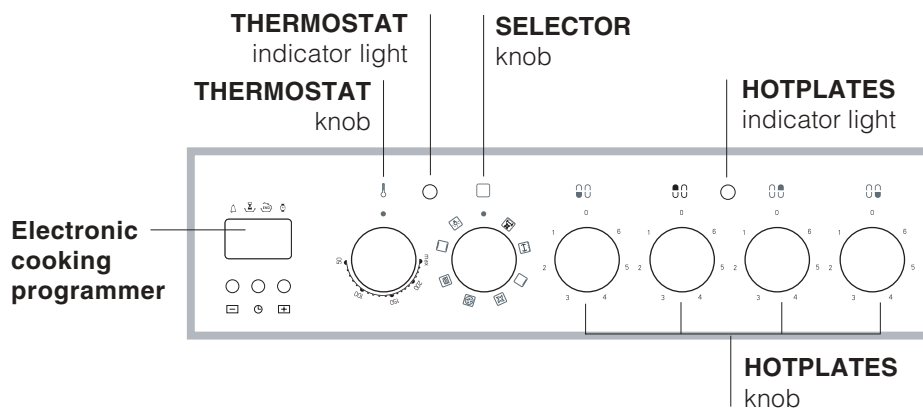
Description of the appliance

Overall view

GB



Control panel



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.

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

Using 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.
- 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 avoid the enamel coating 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.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and Max, except for

- GRILL, DOUBLE 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 come on. 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.

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.

PIZZA 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 simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. 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.

GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. 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. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

DOUBLE GRILL mode

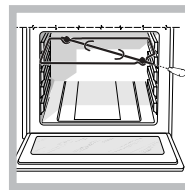
This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

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, DOUBLE GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Rotisserie*



To operate the rotisserie proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven (see figure).

3. Activate the rotisserie by selecting  with the SELECTOR knob.

Practical cooking advice

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

MULTI-COOKING

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

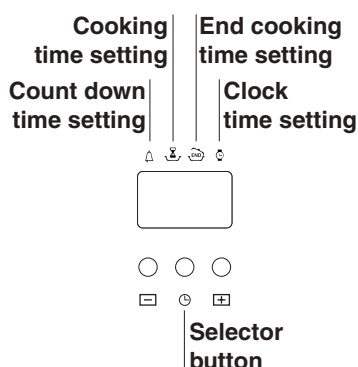
GRILL

- When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, 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 contantly.

PIZZA OVEN MODE

- 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*



To set the clock

! This may be set while the oven is switched off or while it is switched on.

1. Press the button several times until the icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Use the “+” and “-” buttons to adjust the hour value.
3. Press the button again so that the other two numerical digits on the display begin to flash.
4. Use the “+” and “-” buttons to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

! If none of the buttons are pressed, the settings will be confirmed automatically after 10 seconds have passed.

Manual Mode

The programmer after the Power up and the Clock time setting will be in ‘Manual Mode’ and shall be possible to engage the other programmer functions

using the selector.

The oven will be driven directly by the user by means of the knobs present on the control panel.

To set the timer countdown

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Follow steps 2 to 5 “to set the clock” as detailed above.

The countdown will then be displayed; at the end of this period of time the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any of the buttons, or it will stop of its own accord after one minute).

Programming the duration cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

1. Press the button several times until the icon and the first digit on the display flash.
 2. Follow steps 2 to 5 “to set the clock” as detailed above.
- 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 delayed cooking

! A cooking duration must be selected before delayed programming can take place.

1. Follow instruction “programming the duration cooking” as detailed above.
 2. Then press the button until the icon and the two digits on the display flash.
 3. Follow steps 2 to 5 “to set the clock” as detailed above.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the and icons are illuminated. The TIME display shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel a previous setting

Press button “-” up until 0:00.

Cooking advice table for the oven

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust 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
	Sponge cake made with yoghurt	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
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
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
	Sponge cake made with yoghurt	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	
Grill	Sole and cuttlefish	0.7	4		100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4		100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4		100%	10-15
	Cod fillet	0.8	4		100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4		100%	15-20
	Veal steak	0.8	4		100%	15-20
	Sausages	0.6	4		100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4		100%	10-12
	Mackerel	1	4		100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 and 6	4		100%	3-5
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With the rotisserie					
Spit-roast veal	1.0		5	Max	70-80	
Spit-roast chicken	2.0		5	Max	70-80	
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast chicken	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast lamb	1.5		5	200	70-80
	With multi-spit rotisserie (selected models only)					
Meat kebabs	1.0		5	Max	40-45	
Vegetable kebabs	0.8		5	Max	25-30	

Using the glass ceramic hob

GB

! 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.

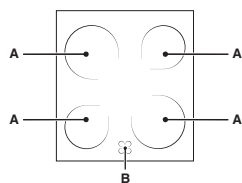
Switching the cooking zones on and off

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 radiant 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 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.

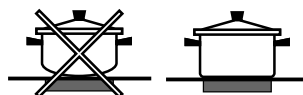
Cooking zones with radiant heating elements.

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

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

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.

! 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

- The vitreous china hob is resistant to temperature fluctuations and shockproof. Remember however that sharp kitchen tools or cutters may break the surface of the hob. If this happens, unplug the cooker immediately from the mains and call only an authorised after-sales servicing centre and request the use of original spare parts only. Failure to comply with the above may compromise the safety of 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.
- Keep children away from the oven.
- 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.
- 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 repair the appliance 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.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- Do not place flammable materials in the lower oven compartment.
- The internal surfaces of the compartment (where present) 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 more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance 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, DOUBLE GRILL and GRATIN modes: this will achieve better 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.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

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

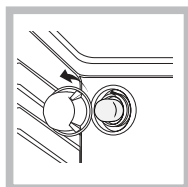
Cleaning the oven

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that 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.
- 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 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.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised 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. Remove 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

Cleaning stainless steel

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.

Assistance

Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 34

PT

Portuges, 46

CI 3V P6 R /HA

Sommaire

Installation, 24-25

Mise en place et mise à niveau
Raccordement électrique
Caractéristiques techniques

Description de l'appareil, 26

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Utilisation du four, 27-30

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

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique, 31

Allumer et éteindre les foyers
Les foyers

Précautions et conseils, 32

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

Nettoyage et entretien, 33

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

Installation

FR

! 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 ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la prise de l'appareil.

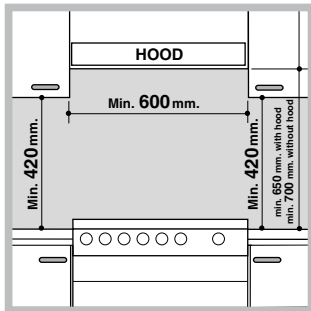
Mise en place et mise à niveau

! 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 :

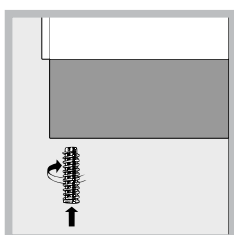
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.



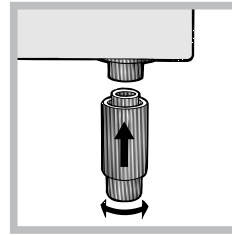
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

- 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 dans les coins à la base de la cuisinière (voir figure).

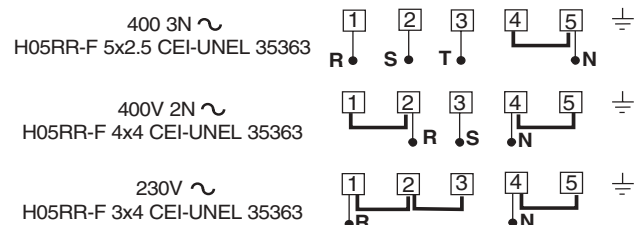


Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

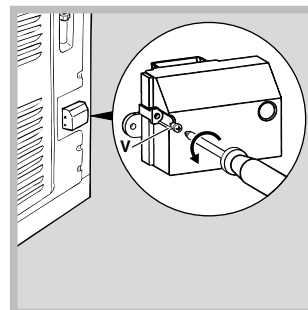
Raccordement électrique

Montage du câble d'alimentation

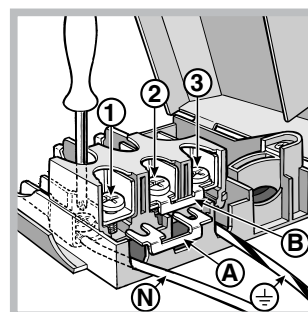
Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé selon le schéma de connexion suivant :



Pour monter le câble d'alimentation :



1. Dévisser la vis V du bornier et tirer le couvercle pour l'ouvrir (voir figure).



2. positionner le cavalier de raccordement A (voir figure) selon le schéma de connexion illustré plus haut. Le bornier est prévu pour raccordement monophasé 230 V : les bornes 1, 2 et 3 sont

reliées les unes aux autres; le pont 4-5 se trouve dans la partie inférieure du bornier.

3. positionner les fils N et \perp conformément au dessin (voir figure) et effectuer le raccordement en serrant à fond les vis des bornes.

4. positionner les fils restants sur les bornes 1-2-3 et serrer les vis.

5. fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble

prévu.

6. fermer le couvercle du bornier et visser la vis V.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques collée sur l'appareil.

En cas de raccordement direct au réseau, 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 (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	34x38x41
Volume	53 l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 17 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit Absorption max. plans de cuisson vitrocéramique	1200 W 1800 W 1200 W 1800 W 6000 W
ETIQUETTE ÉNERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Traditionnel ; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Pâtisserie.
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

*N'existe que sur certains modèles

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

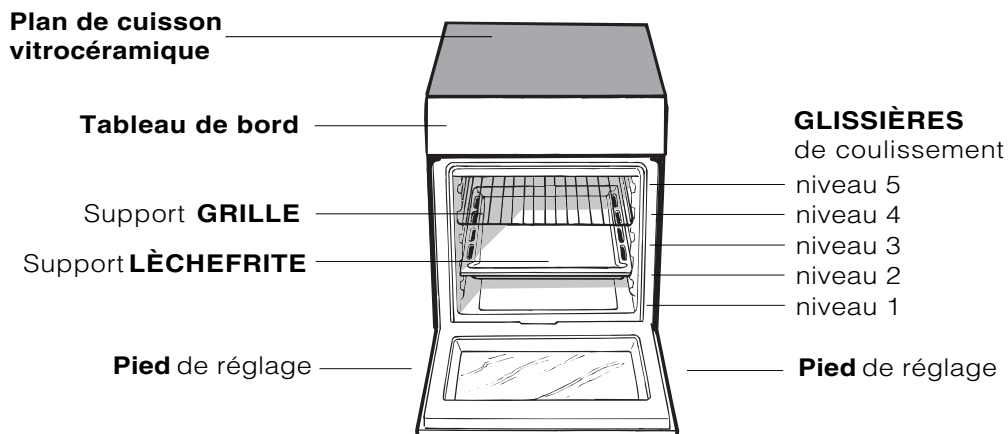
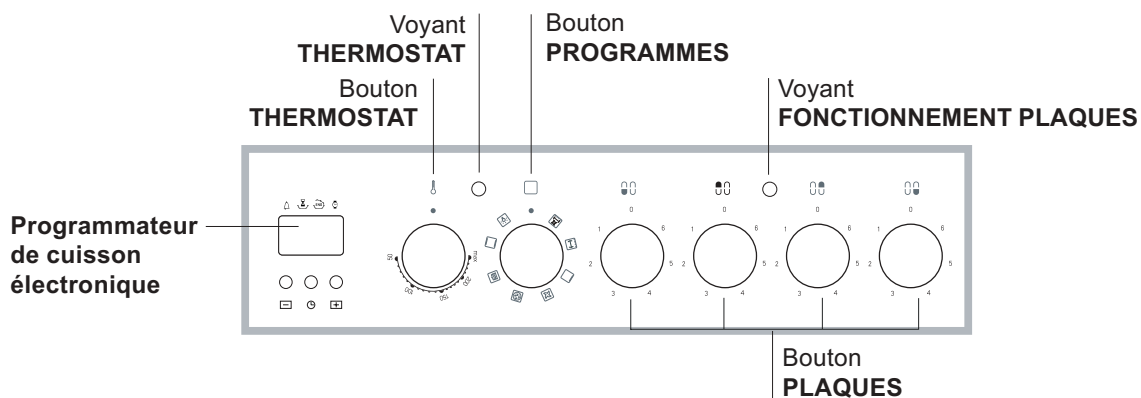


Tableau de bord



! 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.

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

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*).

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*);
- stopper 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 réglé sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

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

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

Programme **FOUR TRADITIONNEL**

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 PÂTISSERIE**

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 **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 **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. 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 **GRIL**

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. 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 **DOUBLE GRIL**

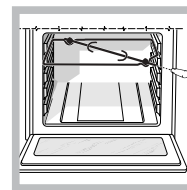
Un gril plus grand que d'habitude et au design novateur qui augmente de 50% les performances de cuisson et qui supprime les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas. Utiliser ce gril pour dorer de façon uniforme.

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, DOUBLE GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche, procéder comme suit :

1. placer la lèchefrite au niveau 1;
2. placer le berceau au gradin 4 et encasturer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (voir figure);

3. pour actionner le tournebroche, sélectionner   à l'aide du bouton PROGRAMMES.

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

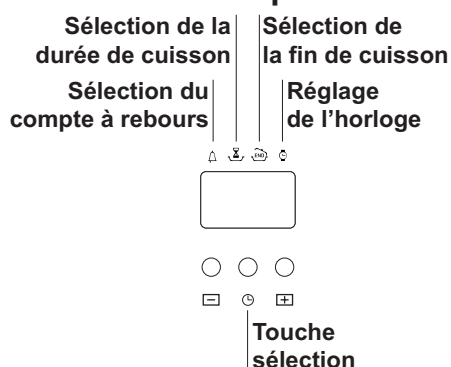
- En cas de cuisson en mode GRIL ou DOUBLE GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus et/ou les graisses de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons 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 programmateur électronique



Réglage de l'horloge

! Son réglage est possible four éteint mais aussi four allumé.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux premiers chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
 2. Utiliser les touches "+" et "-" pour régler l'heure.
 3. Appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
 4. Utiliser les touches "+" et "-" pour régler les minutes.
 5. Appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.
- ! Si aucune touche n'est enfoncée en l'espace de 10 secondes, les sélections effectuées sont automatiquement confirmées.

Mode manuel

Après avoir procédé à l'allumage et au réglage de l'horloge, le programmateur se trouve en 'Mode manuel', il est alors possible d'activer les autres fonctions du programmateur à l'aide du sélecteur . L'utilisateur peut actionner directement le four à l'aide des boutons du tableau de bord.

Sélection du compte à rebours sur le minuteur

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four. Elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration du temps sélectionné.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche

jusqu'à ce que l'icône et les deux premiers chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.

2. Pour régler l'horloge, suivre les étapes décrites plus haut, du point 2 au point 5.

L'affichage du compte à rebours suivra. La fin du décompte est indiquée par un signal sonore (qui cesse automatiquement au bout d'une minute ou, avant, par pression d'une touche quelconque).

Programmation de la durée de cuisson

! Il faut sélectionner le mode de cuisson avant de procéder à la programmation.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et le premier chiffre de l'afficheur se mettent à clignoter.
2. Pour régler l'horloge, suivre les étapes décrites plus haut, du point 2 au point 5.
- par exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1 heure 15 minutes. Le programme s'arrêtera automatiquement à 10h15.

Programmation d'une cuisson différée

! Il faut sélectionner la durée de cuisson avant de procéder à la programmation différée.

1. Suivre les instructions sur la "programmation de la durée de cuisson" indiquées plus haut.
2. Appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
3. Pour régler l'horloge, suivre les étapes décrites plus haut, du point 2 au point 5.
- par exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1 heure 15 minutes; l'heure de fin de cuisson sélectionnée étant 12h30, le programme commencera automatiquement à 11h15.

La sélection de la programmation est effectuée quand les icônes et s'allument. L'afficheur TEMPS affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

Pour annuler une sélection déjà effectuée

appuyer sur la touche "-" jusqu'à affichage de 0:00.

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Traditionnel	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 et 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1 et 3 et 5	15	90	180	
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
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
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	100%	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	100%	8-10
	Seiches	0.6	4	-	100%	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	100%	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	100%	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	100%	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Maquereaux	1	4	-	100%	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	n.° 4 et 6	4	-	100%	3-5
Double Gril	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max	70-80
Poulet à la broche	2.0	-	5	Max	70-80	
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Poulet à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Avec tournebrochettes (uniquement sur certains modèles)					
Brochettes de viande	1.0	-	5	Max	40-45	
Brochettes de légumes	0.8	-	5	Max	25-30	

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

! 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.

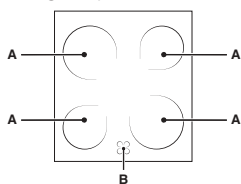
Allumer et éteindre les foyers

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 radiants. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :



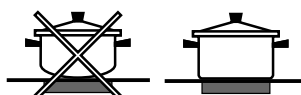
A. Foyers radiants
B. Voyant de chaleur résiduelle : il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers radiants

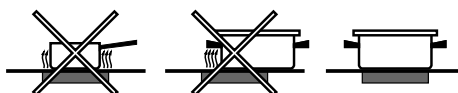
Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

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.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

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

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux écarts de température et aux chocs. Attention, ne pas oublier que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débrancher immédiatement l'appareil du secteur, faire appel à un service après-vente agréé et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité 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 à l'abri, 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).
- 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
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence, etc.) 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 ●.
- Surtout ne pas tirer sur le cordon de l'appareil 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.

- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisinière est posée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

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. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

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, DOUBLE 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.

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

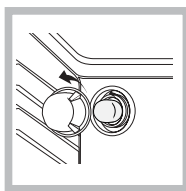
Nettoyage du four

- 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. Éviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au 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.

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



- Débrancher le four, retirer le couvercle en verre qui protège 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 électrique.

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 des anti-rouille, 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 du plan de cuisson et essuyer avec du papier absorbant.
- Si le plan de cuisson est particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (non 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, spécialement conçue pour le verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur le plan de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que le plan de cuisson est propre, il peut être traité 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 le plan de cuisson : 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

Nettoyage de l'acier inox

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.

Assistance

Lui indiquer :

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil et/ou sur son emballage.

ES



РУССКИЙ, 1



English, 12



Français, 23



Espanol, 34



Portuges, 46

CI 3V P6 R /HA

Sumario

Instalación, 35-36

Colocación y nivelación

Conexión eléctrica

Datos técnicos

Descripción del aparato, 37

Vista de conjunto

Panel de control

Uso del horno, 38-41

Poner en funcionamiento el horno

Programas de cocción

Consejos prácticos para cocinar

Planificar la cocción con el programador

Tabla de cocción en el horno

Uso de la encimera de vitrocerámica, 42

Encender y apagar las zonas de cocción

Las zonas de cocción

Precauciones y consejos, 43

Seguridad general

Eliminación

Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 44

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Limpiar el horno

Sustituir la bombilla de iluminación del horno

Limpiar la encimera de vitrocerámica

Asistencia, 45

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

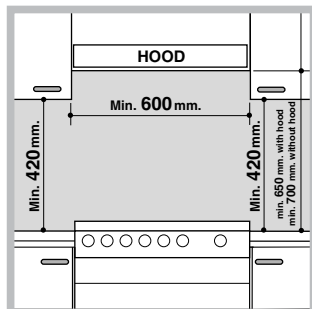
Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:

- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 200 mm. del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.



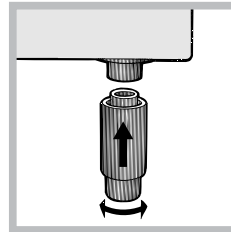
Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (ver la figura);

- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas* de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).

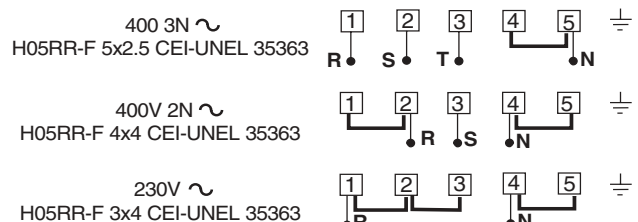


Las patas* suministradas se encastran en la base de la cocina.

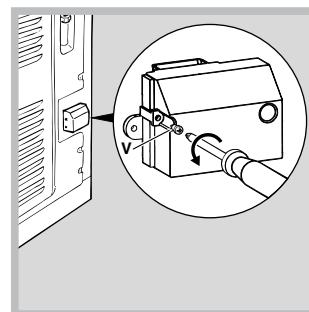
Conexión eléctrica

Montaje del cable de alimentación eléctrica

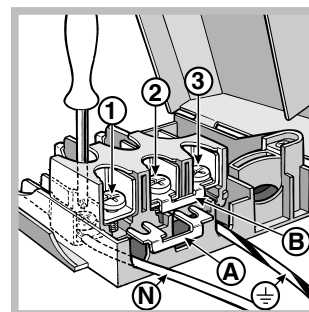
El cable se dimensiona de acuerdo al tipo de conexión eléctrica utilizada según el siguiente esquema de conexión:



Para instalar el cable de alimentación eléctrica:



1. Desenrosque el tornillo V del tablero de bornes y tire de la tapa para abrirla (ver la figura).



2. Coloque el puente de conexión A (ver la figura) según el esquema de conexión que se encuentra arriba. El tablero de bornes está preparado para la conexión monofásica de 230V: los bornes 1, 2 y 3

están conectados uno con el otro; el puente 4-5 está situado en la zona inferior del tablero de bornes.
3. Coloque los conductores N y \perp según el esquema (ver la figura) y realice la conexión apretando a fondo los tornillos de los bornes.
4. Coloque los cables remanentes en los bornes 1-2-3 y apriete los tornillos.

5. fije el cable de alimentación eléctrica en el correspondiente sujetacable.
6. cierre la tapa del tablero de bornes enroscando el tornillo V.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato.

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que esté en conformidad con las normas legales;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, cambie la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe doblarse ni comprimirse.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

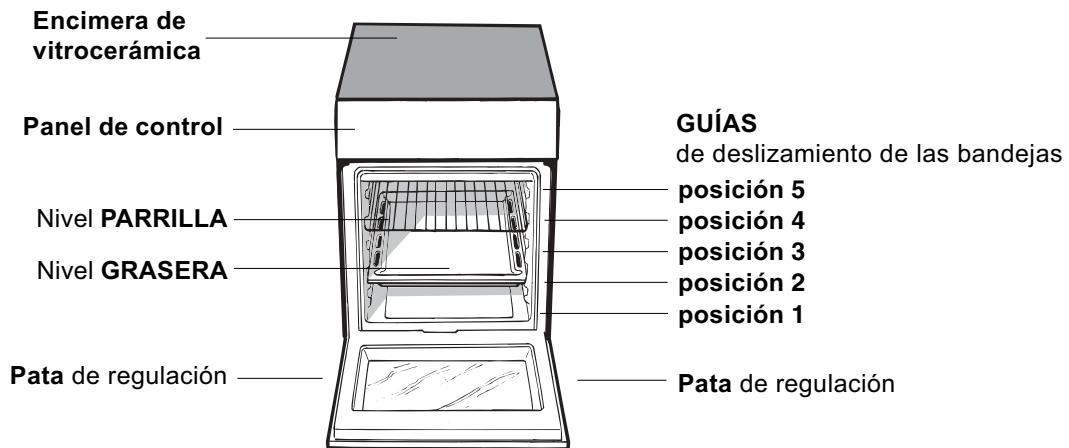
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

* Presente sólo en algunos modelos.

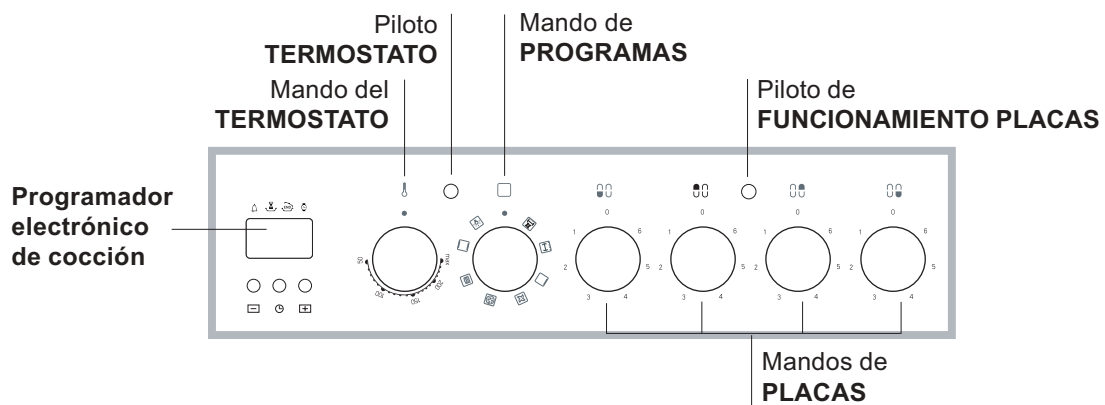
PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	34x38x41
Volumen	litros 53
Dimensiones útiles del cajón calentaplatos	ancho 42 cm. profundidad 44 cm. altura 17 cm.
Tensión y frecuencia de alimentación:	ver placa de características
Encimera de cerámica Delantera izquierda Posterior izquierda Posterior derecha Delantera derecha Absorción de las encimeras de cerámica Máx	1200 W 1800 W 1200 W 1800 W 6000 W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural –función de calentamiento: <input type="checkbox"/> Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: <input type="checkbox"/> Pastelería.
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. 2002/96/CE

Vista de conjunto

ES



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Antes del uso, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO. Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (*ver Tabla para cocciones al horno*).

Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (*ver más adelante*);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".


! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene constante la temperatura.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de "0" y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando  con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 50°C y MAX, excepto en:

- GRILL y DOBLE GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel: si se utilizan varios niveles se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO PASTERÍA**

Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 niveles simultáneamente.

Programa **HORNO PIZZA**

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de un nivel a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **GRILL**

Se enciende la parte central del elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta (chuletas de ternera y de vaca, solomillo, entrecote). Es un programa de bajo consumo, ideal para asar comidas de pequeñas

dimensiones. Coloque la comida en el centro de la parrilla porque en los ángulos no se cocina.

Programa **DOBLE GRILL**

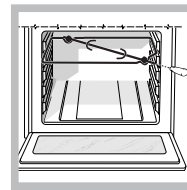
Un grill más grande del normal y con un diseño innovador que aumenta su rendimiento de cocción en un 50% y que elimina las zonas angulares de ausencia de calor. Utilice este método de cocción para obtener un dorado uniforme.

Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe). A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.



! Las cocciones GRILL, DOBLE GRILL y GRATIN se deben realizar con la puerta cerrada.

Asador giratorio*



Para accionar el asador giratorio proceda del siguiente modo:

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador giratorio en la posición 4 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno (*ver la figura*);

3. accione el asador giratorio seleccionando   con el mando PROGRAMAS.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría quemar las comidas delicadas.

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

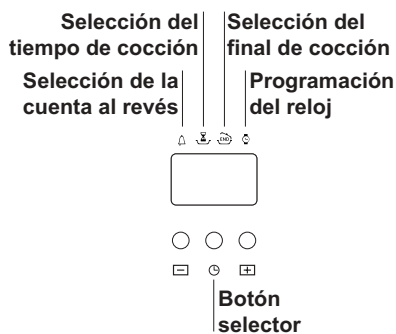
- En las cocciones GRILL y DOBLE GRILL, coloque la parrilla en la posición 5 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas). En las cocciones GRATIN coloque la parrilla en la posición 2 o 3 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de la cocción.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no

permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.

HORNO PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la graseira aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Planificar la cocción con el programador electrónico



Programación del reloj

! Se puede programar con el horno apagado o encendido.

1. Presione varias veces el botón hasta que comiencen a centellear el icono y las dos primeras cifras en la pantalla.
2. Utilice los botones “+” y “-” para regular la hora.
3. Presione nuevamente el botón hasta que comiencen a centellear las otras dos cifras en la pantalla.
4. Utilice los botones “+” y “-” para regular los minutos.
5. Pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

! Si no se presiona ningún botón, las regulaciones se confirmarán automáticamente después de 10 segundos.

Modalidad manual

Una vez que se ha encendido y se ha programado el reloj, el programador se encontrará en “Modalidad manual” y entonces será posible activar las restantes funciones del programador utilizando el selector . El usuario podrá accionar directamente el horno utilizando los mandos presentes en el panel de control.

Programación de la cuenta al revés con el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y no influye sobre el funcionamiento del horno; se utiliza sólo para accionar la señal sonora cuando se cumple el tiempo fijado.

1. Presione varias veces el botón hasta que comiencen a centellear el icono y las dos primeras cifras en la pantalla.
2. Para programar el reloj, siga los pasos descritos arriba, del punto 2 al punto 5. Continuará la visualización de la cuenta al revés, al finalizar la misma, comenzará la señal sonora (se puede interrumpir presionando un botón cualquiera o se detendrá automáticamente después de un minuto).

Programación de la duración de la cocción

! Antes de realizar la programación, es necesario seleccionar la modalidad de cocción.

1. Presione varias veces el botón hasta que comiencen a centellear el icono y la primera cifra en la pantalla.
2. Para programar el reloj, siga los pasos descritos arriba, del punto 2 al punto 5.
- Por ejemplo: son las 9:00 hs y la duración programada es de 1 hora y 15 minutos. El programa se detendrá automáticamente a las 10:15 hs.

Programar una cocción retrasada

! La duración de la cocción se debe seleccionar antes de realizar la programación retrasada.

1. Siga las instrucciones sobre la “programación de la duración de la cocción” descritas precedentemente.
2. Luego, presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en la pantalla.
3. Para programar el reloj, siga los pasos descritos arriba, del punto 2 al punto 5.
- Por ejemplo: son las 9:00 y la duración programada es de 1 hora y 15 minutos; el final de la cocción fijado corresponde a las 12:30 hs. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 hs.

La programación se ha realizado cuando los iconos y están encendidos. En la pantalla TIEMPOS se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.

Para anular un tiempo ya fijado,

presione el botón “-” hasta la visualización de 0:00.

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (kg)	Posición de las bandejas	Pre calentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tartas	1	3	15	180	30-35
Horno Pastelería	Tartas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengue (en 3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
Horno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Lenguados y sepias	0.7	4	-	100%	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	100%	8-10
	Sepias	0.6	4	-	100%	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	100%	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	100%	10-12
	Caballa	1	4	-	100%	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n.º 4 y 6	4	-	100%	3-5
	Doble Grill	Bistec de ternera	1	4	5	Max
Chuletas		1	4	5	Max	15-20
Hamburguesas		1	4	5	Max	7-10
Caballa		1	4	5	Max	15-20
Tostadas		n.º 4	4	5	Max	2-3
Con asador automático						
Gratinado	Asado de ternera	1.0	-	5	Max	70-80
	Pollo asado	2.0	-	5	Max	70-80
	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35
	Con asador automático					
	Asado de ternera	1.5	-	5	200	70-80
	Pollo asado	1.5	-	5	200	70-80
Cordero asado	1.5	-	5	200	70-80	
Con asador rotativo múltiple (sólo en algunos modelos)	Broquetas de carne	1.0	-	5	Max	40-45
	Broquetas de verdura	0.8	-	5	Max	25-30

Uso de la encimera de vitrocerámica

ES

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

Encender y apagar las zonas de cocción

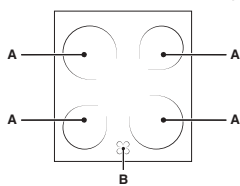
Para encender una zona de cocción gire en sentido horario el mando correspondiente.

Para apagarla, gire el mando en sentido antihorario hasta el "0".

El piloto FUNCIONAMIENTO DE PLACAS encendido señala que, como mínimo, una placa de la encimera está funcionando.

Las zonas de cocción

En la encimera hay elementos calentadores eléctricos radiantes. Durante el funcionamiento se vuelven de color rojo:



A. Zona de cocción con elementos radiantes.
B. Piloto de calor: indica que la temperatura de la zona de cocción correspondiente es mayor que 60°C, aún cuando el elemento esté apagado pero todavía caliente.

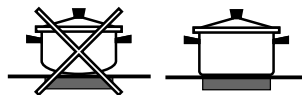
Zona de cocción con elementos radiantes

Los elementos calentadores radiantes están constituidos por elementos calentadores circulares que se vuelven rojos después de 10-20 segundos del encendido.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrone
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

Consejos prácticos para el uso de la encimera

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;



- controle que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio: así, la adherencia a las zonas de cocción será óptima y tanto las ollas como la encimera durarán más tiempo;
- evite utilizar las mismas ollas usadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;
- nunca deje una zona de cocción encendida sin una olla porque podría dañarse.

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- La encimera de vitrocerámica resiste las variaciones de temperatura y los golpes. No obstante, recuerde que cuchillas o utensilios de cocina afilados pueden romper la superficie de la encimera. Si esto sucede, desenchufe inmediatamente la cocina, llame solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija el uso de repuestos originales. No respetar estas condiciones puede afectar la seguridad del aparato.
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- Mantenga alejados a los niños.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición •.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tome las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.

Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes.

Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL, DOBLE GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

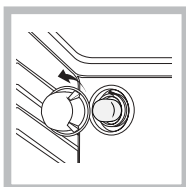
Limpiar el horno

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- La limpieza del panel de control se debe realizar con una esponja no abrasiva o con un paño suave.

Controlar las juntas del horno

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustítuyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.

3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Limpiar la encimera de vitrocerámica

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediabilmente la superficie.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies vitrocerámicas, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la raedera especial (no suministrada con el aparato). Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vitrocerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Producto de limpieza	Lungares de venta
Rasqueta Hojas de recambio	Bricolage en Grandes superficies, Ferreterías, Droguerías
Clean, Vitroceramic, Sidol Inox	Grandes superficies, Supermercados, Droguerías
SWISSCLEANER	Kuhn-Rikon Española

Limpiar el acero inoxidable

Si el acero inoxidable se deja mucho tiempo en contacto con agua muy calcárea o con productos de limpieza que contengan fósforo, puede mancharse. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

ES

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo del aparato (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al 902.133.133 y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

Instruções para a utilização

FOGÃO E FORNO

PT

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 34

PT

Portuges, 46

CI 3V P6 R /HA

Índice

Instalação, 47-48

Posicionamento e nivelamento

Ligação eléctrica

Dados técnicos

Descrição do aparelho, 49

Vista de conjunto

Painel de comandos

Utilização do forno, 50-53

Início do forno

Programas de cozedura

Conselhos práticos para a cozedura

Programar a cozedura com o programador

Tabela de cozedura no forno

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica, 54

Ligar e desligar as zonas de cozedura

As zonas de cozedura

Precauções e conselhos, 55

Segurança geral

Eliminação

Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 56

Desligar a corrente eléctrica

Limpar o forno

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

Assistência técnica

 **Hotpoint**

ARISTON

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessação ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o aparelho desligado da rede eléctrica.

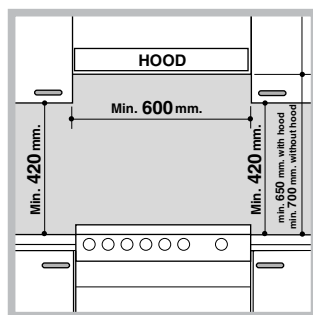
Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:

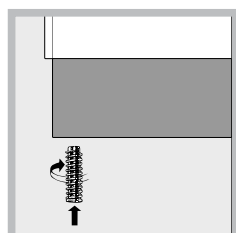
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 200 mm do aparelho;



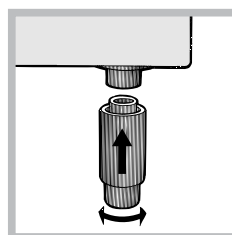
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho. Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (*ver figura*);

- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés* de regulação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (*ver figura*).

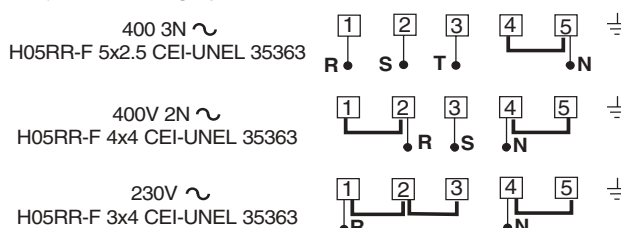


As pernas* fornecidas devem ser encaixadas na base do fogão.

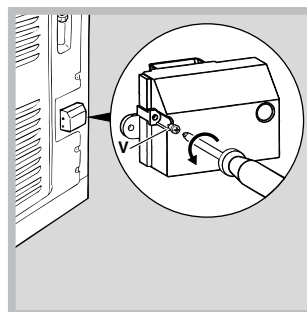
Ligação eléctrica

Montagem do cabo de fornecimento

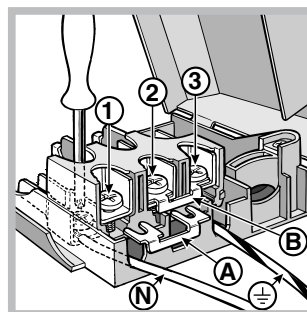
As medidas do cabo deverão ser em função do tipo de ligação eléctrica utilizada, conforme este esquema de ligação:



Para instalar o cabo de alimentação:



1. Desatarraxe o parafuso V da caixa de bornes e puxe a tampa para abri-la (*veja a figura*).



2. Posicione o grampo de ligação A (*veja a figura*) conforme o esquema de ligação indicado acima. A caixa de bornes já está predisposta para a ligação monofásica 230V: os bornes 1, 2 e 3 estão ligados um ao

outro; a ponte 4-5 encontra-se na parte inferior da caixa de bornes.

3. posicione os fios N e \perp conforme o desenho (*veja a figura*) e efectue a ligação apertando a fundo os parafusos dos bornes.

4. Posicione os fios que sobrem nos bornes 1-2-3 e aperte os parafusos.

5. Prenda o cabo de alimentação no respectivo grampo.
6. Feche a tampa da caixa de bornes atarraxando o parafuso V.

Ligação do cabo de alimentação à rede eléctrica.

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação aplicada no aparelho.

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

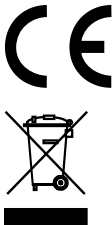
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

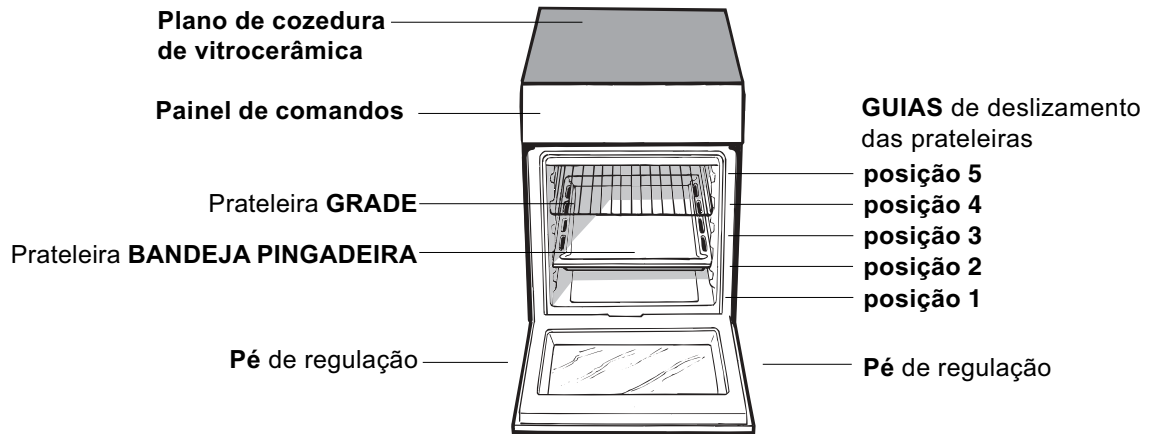
PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	34x38x41
Volume	Litros 53
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 17 cm
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Plano de cozedura de cerâmica	
Dianteiro esq.	1200 W
Traseiro esq.	1800 W
Traseiro dir.	1200 W
Dianteiro dir.	1800 W
Absorção dos planos de cozedura de cerâmica Máx	6000 W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE relativa aos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: <input type="checkbox"/> Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: <input checked="" type="checkbox"/> Pastéis.
	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2002/96/CE

* Presente apenas em alguns modelos.

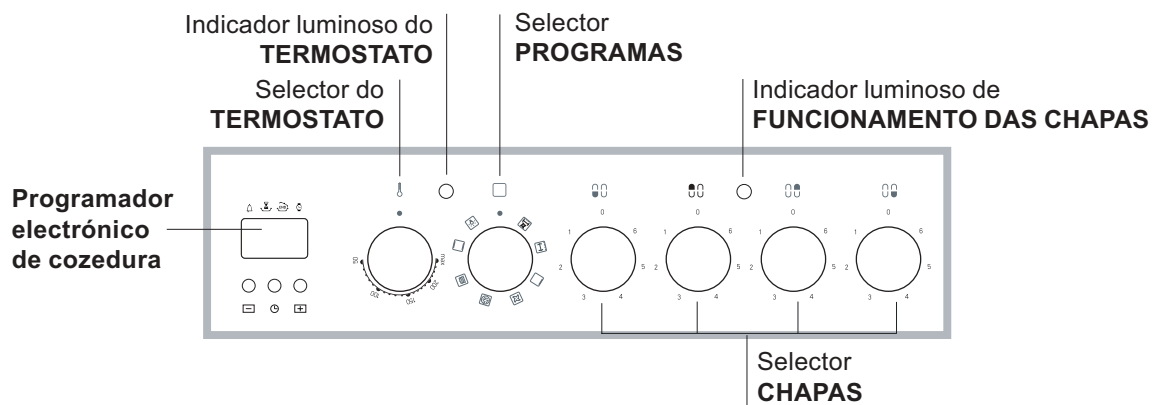
Descrição do aparelho

Vista de conjunto

PT



Painel de comandos



Início e utilização

PT

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO.

Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (*veja a Tabela de cozedura no forno*).

Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- planificar a duração e a hora do fim da cozedura (*ver abaixo*);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".


! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grelha fornecida.

Indicador do TERMÓSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a produzir calor. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termostato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Luz do forno

Acende-se girando o selector dos PROGRAMAS em qualquer posição diferente do "0" e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura entre 50°C e MÁX., excepto:

- GRILL e DUPLO GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

Programa **FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações "mignon" em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa do **FORNO PARA PIZZA**

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **GRILL**

Activa-se a parte central do elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial (bifes de vitela ou vaca, filés, entrecôte). É um programa de baixos consumos, ideal para grelhar pratos de pequenas

dimensões. Colocar os alimentos no meio da grelha, pois os alimentos colocados nos cantos ficam crus.

Programa **DUPLO GRILL**

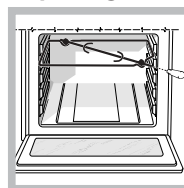
Um grill maior que os habituais e com um desenho inovador que aumenta o rendimento da cozedura de 50% e elimina as zonas angulares de ausência de calor. Utilize este método de grelhada para obter um doiramento uniforme.

Programa **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.

! As cozeduras GRILL, DUPLO GRILL e GRATIN devem ser efectuadas com a porta fechada.



Espeto giratório*



Para accionar o espeto giratório proceder da seguinte maneira:

1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto giratório na posição 4, e introduza

o espeto no respectivo orifício, situado na parede traseira do forno (*ver figura*);

3. accione o espeto giratório seleccionando   com o selector dos PROGRAMAS.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: estes recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 dos tabuleiros, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Nas cozeduras GRILL e DUPLO GRILL coloque a grelha na posição 5 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura). Nas cozeduras GRATIN coloque a grelha na posição 2 ou 3 e a bandeja

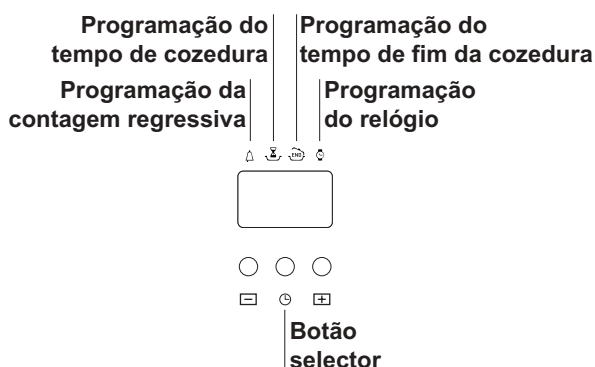
pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura.

- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Programar a cozedura com o programador electrónico



Acertar o relógio

! Pode-se configurar quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os primeiros dois algarismos piscarem no display.
2. Use as teclas “+” e “-” para acertar a hora.
3. Carregue novamente na tecla até que os outros dois algarismos comecem a piscar no display.
4. Use as teclas “+” e “-” para acertar os minutos.
5. Pressione outra vez a tecla para confirmar.

! Se nenhuma outra tecla for pressionada, as configurações serão confirmadas automaticamente após 10 segundos.

Modo manual

Depois de ter ligado e acertado o relógio, o programador estará no “Modo manual” e será portanto possível activar as demais funções do programador utilizando o selector . O utilizador poderá activar directamente o forno mediante os

selectores presentes no painel de controles.

Acertar a contagem regressiva do contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminar o tempo programado.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os primeiros dois algarismos piscarem no display.
 2. Para acertar o relógio, siga as fases descritas acima do ponto 2 ao ponto 5.
- Seguirá a visualização da contagem regressiva, no fim da qual activar-se-á o sinal acústico (que pode ser interrompido pressionando uma tecla qualquer ou que irá parar automaticamente após um minuto).

Programar a duração da cozedura

! É necessário seleccionar o modo de cozedura antes de efectuar a programação.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e o primeiro algarismo piscarem no display.
 2. Para acertar o relógio, siga as fases descritas acima do ponto 2 ao ponto 5.
- Por exemplo: São 9:00 horas e a duração de cozedura programada é de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar uma cozedura posterior

! A duração da cozedura deve ser seleccionada antes de efectuar a programação posterior.

1. Siga as instruções sobre a “programação da duração da cozedura” descritas acima.
 2. Em seguida premir a tecla até o ícone e os dois algarismos do display piscarem.
 3. Para acertar o relógio, siga as fases descritas acima do ponto 2 ao ponto 5.
- Por exemplo: São 9:00 horas e a duração programada é de 1 hora e 15 minutos; o tempo do fim da cozedura programado corresponde às 12:30. O programa iniciará automaticamente às 11:15.

A programação estará configurada quando os ícones e estiverem acesos. No display dos TEMPOS são mostradas alternadas a hora de final de cozedura e a duração.

Para anular uma configuração já efectuada

pressione a tecla “-” até visualizar 0:00.

Tabela de cozedura no forno

PT

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tartes doces	1	3	15	180	30-35
Forno para Pastéis	Tartes doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 ou 3	10	180	60-70
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Grelhador	Linguado e chocas	0.7	4	-	100%	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	100%	8-10
	Chocas	0.6	4	-	100%	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	100%	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	100%	15-20
	Chouriços	0.6	4	-	100%	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	100%	10-12
	Cavala	1	4	-	100%	15-20
	Tostas (ou pão torrado)	n.º 4 e 6	4	-	100%	3-5
Duplo Grill	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.º 4	4	5	Max	2-3
	Com espeto giratório					
	Vitela no espeto	1.0	-	5	Max	70-80
Frango no espeto	2.0	-	5	Max	70-80	
Gratin	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35
	Com espeto giratório					
	Vitela no espeto	1.5	-	5	200	70-80
	Frango no espeto	1.5	-	5	200	70-80
	Cordeiro no espeto	1.5	-	5	200	70-80
	Com espeto giratório múltiplo (somente alguns modelos)					
Espetinhos de carne	1.0	-	5	Max	40-45	
Espetinhos de verdura	0.8	-	5	Max	25-30	

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

PT

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

Ligar e desligar as zonas de cozedura

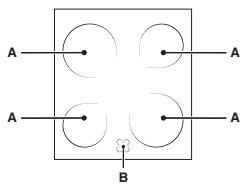
Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.

Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o "0".

A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

As zonas de cozedura

No plano de cozedura há elementos aquecedores eléctricos radiantes. Durante o funcionamento, tornam-se vermelhos:



A. Zona de cozedura com elementos radiantes.

B. Indicador luminoso de calor: indica que a temperatura da zona de cozedura correspondente é superior aos 60°C, mesmo no caso em que o elemento esteja desligado mas ainda quente.

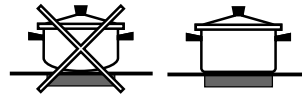
Zonas de cozedura com elementos radiantes.

Os elementos aquecedores radiantes são constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10-20 segundos após o acendimento.

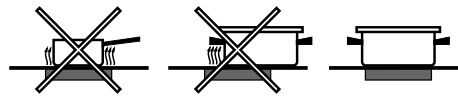
Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos, minestrone
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento;



- empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível;



- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo: a aderência às zonas de cozedura será ideal e seja as panelas seja o plano de cozedura irão durar por mais tempo;
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura radiante acesa se não houver uma panela em cima, pois poderia danificar-se.

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança.

Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- O plano de cozedura de vidrocerâmica resiste às flutuações de temperatura e às batidas. Lembre-se, todavia, de que as lâminas ou os utensílios de cozinha afiados podem quebrar a superfície do plano de cozedura. Se isto ocorrer, tire imediatamente a ficha do aparelho da tomada, contacte somente um centro de assistência técnica autorizado e peça que utilizem peças de reposição originais. A desobediência das indicações acima poderá comprometer a segurança do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço ou se as mãos ou os pés estiverem húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Mantenha as crianças afastadas do forno.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição ● quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.

- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue.
- Não guarde material inflamável no vão inferior do forno.
- As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras GRILL, DUPLO GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

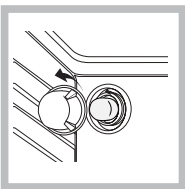
Limpar o forno

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.
- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.

Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (*ver figura*).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, conexão E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do

forno.

Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxagúe e enxugue.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada com água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, remova-os imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Detergente para vidro-cerâmica	Fontes de abastecimento
Raspador a lâmina	Passatempos e construções
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP	Artigos domésticos, Bricolage, Ferramenta, Gêneros alimentares

Limpeza do aço inoxidável

O aço inoxidável pode ficar manchado se permanecer por longo tempo em contacto com água muito calcária ou com produtos de limpeza que contêm fósforo. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza.

Assistência técnica

Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.