



РУССКИЙ, 1



English, 14



Français, 27



Espanol, 40



Portuges, 53

CI 6V E9 R /HA

Содержание

Монтаж, 2-3

Расположение и нивелировка
Электрическое подключение
Таблица характеристик

Описание изделия, 4

Общий вид
Консоль управления
Дисплей

Включение и эксплуатация, 5-9

Настройка часов
Настройка таймера
Эксплуатация духового шкафа
Программы приготовления
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления в духовом шкафу

Стеклокерамическая варочная панель, 10

Включение и выключение варочных зон
Варочные зоны

Предосторожности и рекомендации, 11

Общие требования по безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 12

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Замена лампочки в духовом шкафу
Чистка стеклокерамической варочной панели

Сервисное обслуживание, 13

Монтаж

RS

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

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

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

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

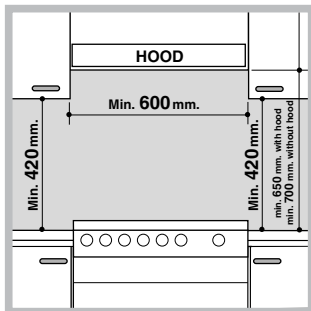
Расположение и нивелировка

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

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

Правильный порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели.

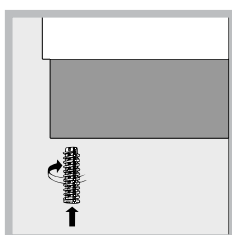


шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели.

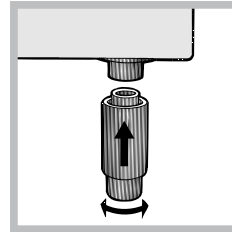
Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

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

Нивелировка



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

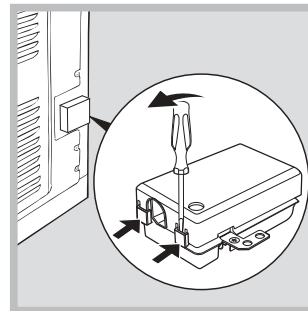


Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подключение

Подсоединение сетевого шнура

Порядок открывания зажимной коробки:



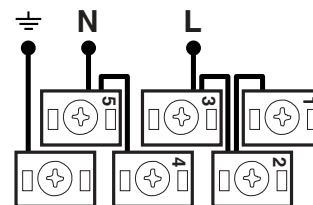
- При помощи отвертки приподнимите боковые шпонки крышки зажимной коробки;
- Потяните и откройте крышку зажимной коробки.

Подсоедините сетевой шнур следующим образом:

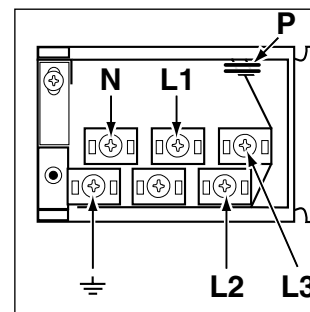
- отвинтите винт кабельного зажима и винты контактов

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

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

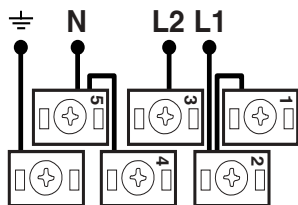


- для осуществления электрических соединений, показанных на схемах, используйте две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (см. схему - ссылка "P").

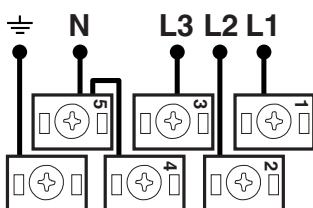


* Имеется только в некоторых моделях.

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



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



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

Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания

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

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

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

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





случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

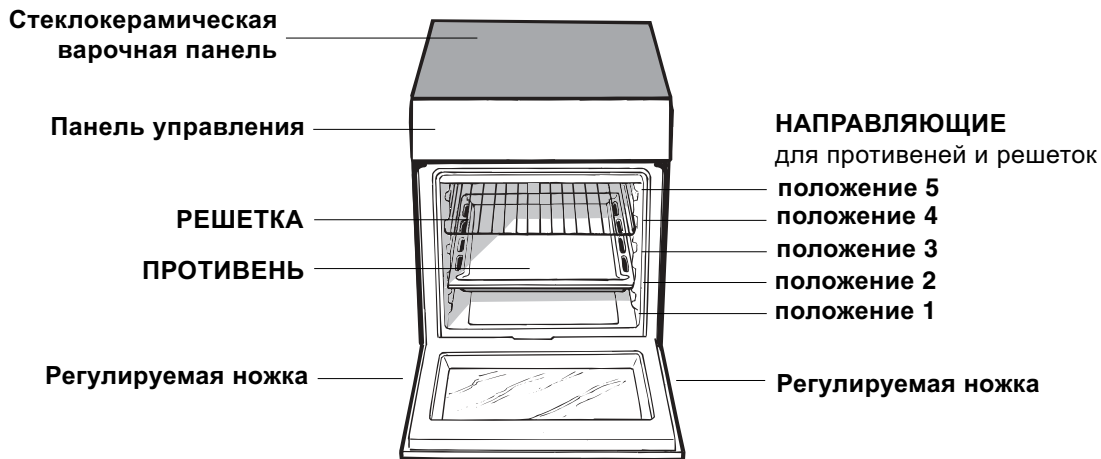
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК	
Габаритные размеры духового шкафа ВxШxГ	32x43,5x40 см
Объем	56 л
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. глубина 44 см. высота 8,5 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель	
Передняя левая	
Задняя левая	1700 Вт
Задняя правая	1200 Вт
Передняя правая	2200 Вт
Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями	1200 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагрева:  Традиционный режим Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева:  Полуфабрикаты
 	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.

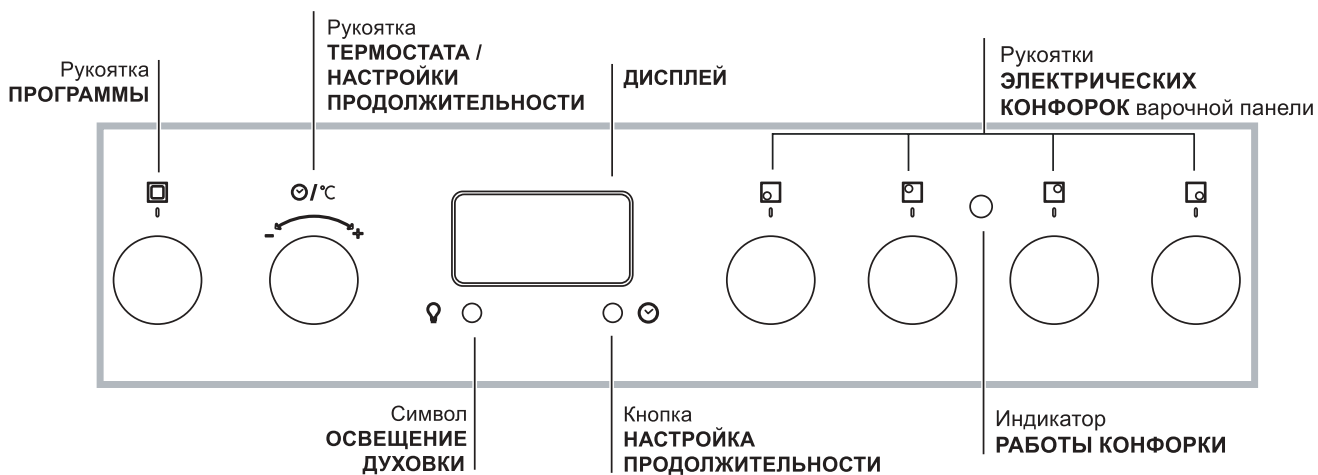
Описание изделия

RS

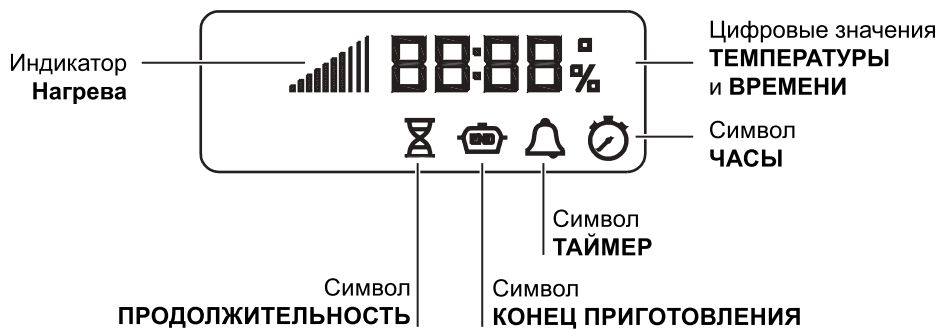
Общий вид



Консоль управления







Дисплей



* Имеется только в некоторых моделях.




Настройка часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и первые два цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
5. вновь нажмите кнопку  для подтверждения.

Настройка таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
3. вновь нажмите кнопку  для подтверждения. На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.


Эксплуатация духового шкафа

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

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

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Духовой шкаф начнет фазу предварительного нагрева, и загорится индикатор нагрева.

Настройка температуры производится при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.

3. Когда индикатор предварительного нагрева  погаснет, и раздастся звуковой сигнал завершения нагрева духовки: Вы можете поместить в него продукт.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
 - изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
 - изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
 - запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления (см. программы приготовления);
 - прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».
5. Продолжительность приготовления может быть изменена (см. программы приготовления).
6. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возвращения электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программах ROSTICCERIA (Полуфабрикаты) и BARBECUE (Гриль) фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! Никогда не ставьте никакие предметы на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

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

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

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа может быть включено в любой момент при выключенной духовке при помощи кнопки LUCE.

Программы приготовления

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную от 40°C до 250°C.

Программа **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

Вентилятор, расположенный снизу духовки, производит циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг приготавливаемого продукта. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов. Эта функция позволяет сократить время размораживания примерно в два раза. При размораживании мяса, рыбы или хлеба этот процесс может быть ускорен за счет функции "multicottura", задав температуру от 80° до 100°C.

! Размороженный продукт должен быть употреблен в пищу как можно раньше. Никогда повторно не замораживайте размороженные продукты. По завершении размораживания достаньте продукт из духовки и поместите его в холодильник в ожидание его приготовления и употребите его пищу как можно раньше.

Программа **РАССТОЙКА**

Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)

Пицца помещаются в духовку без ее предварительного нагрева. Температура (40°C) не изменяется.

Программа **БУЛОЧКИ**

Идеально подходит для выпечки кондитерских изделий (из дрожжевого теста). Изделия помещаются в духовку после ее предварительного нагрева. Если Вы хотите приготовить пиццу, рекомендуется нагреть духовку до 220°C.

Программа **ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ**

Идеально подходит для выпечки сладких и несладких тортов (их песочного или слоеного теста). Оптимально запекает нижний корж торта при высокой температуре и подрумянивает начинку. Изделия помещаются в духовку после ее предварительного нагрева.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

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 **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень.

Программа **ПОЛУФАБРИКАТЫ**

Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.

Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ВЕРТЕЛ**

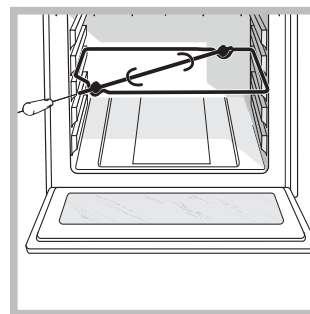
Данная функция оптимально подходит для приготовления на вертеле. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.


Программа **ГРИЛЬ**

Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Вертел

Порядок включения вертела (см. схему):






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

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

Программирование приготовления





! Программирование возможно только после выбора программы приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления



1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровые значения;
 2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления нужной продолжительности;
 3. вновь нажмите кнопку  для подтверждения;
 4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.
- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Настройка окончания приготовления

! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
 2. затем нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и два цифровых значения;
 3. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для настройки часов;
 4. вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
 5. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
 6. вновь нажмите кнопку  для подтверждения;
 7. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.
- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления

должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15:00.

Включенные символы  и  означают, что приготовление было запрограммировано. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления.

Для отмены программы поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

Практические советы по приготовлению

! При приготовлении в вентилируемом режиме не используйте уровни

1 и 5: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! В режимах ВЕРТЕЛ, ГРИЛЬ и ПОЛФАБРИКАТЫ поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемых при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

ГРИЛЬ

- Установите решетку на 3-ий или на 4-ый уровень, поместив продукты в центр решетки.
- Рекомендуется задать максимальную температуру. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

Таблица приготовления

	ПРОДУКТЫ	ПРИМЕРЫ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ТИП ПРОТИВЕНЯ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	Несладки торты и тарталетки (песочное или слоеное тесто)	французская запеканка, торт с луком-пореем и т.д.	Песочный торт с начинкой	220°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Высокие пиццы с замесом теста (или мороженые)	пиццы, лепешки	Булочки	220°C	на противне
	Пиццы (из теста другого типа)		Песочный торт с начинкой	220°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Несладкий бисквитный кекс	бисквитный кекс с оливками, с тунцом и т.д.	кондитерская выпечка (или приготовление на нескольких уровнях)	160°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Домашние торты	домашний сырный торт, запеканка с семгой...	кондитерская выпечка (или приготовление на нескольких уровнях)	200°C	на противне
	Блюда в горшочках	рыба, мясо, овощи, гусина печень и т.д. в горшочке	Традиционный	160°C	форма с горшочками, устанавливаемая на противень (на пару с уже горячей водой)
	Блюда в лотках	запеканка из куриной печени, пюре из семги, яйца в лотке и т.д.	Традиционный	160°C	лоток, устанавливаемый на противень (на пару с уже горячей водой)
	Суфле	сырное, овощное, рыбное и т.д. суфле	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Запеканки	фаршированные устрицы, горячие бутерброды и т.д.	Гриль	250°C	на решетке или в лотке, устанавливаемом на решетку
ЗЕРНОВОБОВЫЕ	Запеканки	картофельная запеканка, суп пармезантер, лазанья и т.д.	запеканка (или полуфабрикаты)	200-210°C	лоток устанавливается на противень
	Фаршированные овощи	картофель, помидоры, кабачки, капуста и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противне или в форме для тортов, устанавливаемой на противень
	Овощи, тушеные в горшочке	салат латук, морковь с шафраном, скорцобьянка и т.д.	Традиционный	200°C	горшочек, устанавливаемый на противень
	Открытый пирог флан	грибной флан, овощные оладьи и т.д.	Традиционный	160°C	лоток или форма для торта, устанавливаемые на противень (на пару с уже горячей водой)
	Блюда в горшочках	овощи в горшочке	Традиционный	160°C	форма для торта, устанавливаемая на противень (на пару с уже горячей водой)
	Суфле	суфле из спаржи, помидоров и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Плюда в тесте	овощная запеканка и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противне
	Блюда, запеченные в фольге	трюфели и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	продукт в фольге помещается на противень
	Рис	Плов	Традиционный	180°C	лоток устанавливается на конфорку

	ПРОДУКТЫ	ПРИМЕРЫ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ТИП ПРОТИВЕНЯ
МЯСО	Volatil arrostato	курица, утка, цыпленок, каплун	Полуфабрикаты	200°C	тушка птицы помещается на решетку
	Птица на вертеле	курица, цыплята	Вертел	250°C	крепления для вертела
	Запеченное мясо	жаркое из свинины, телятины, индейки, ростбиф, баранья нога, оленья нога, куриная грудка, фаршированная телятиной, и т.д.	Полуфабрикаты	200°C	кусок мяса помещается на решетку
	крупные куски тушеного мяса	нога, тушенная целиком, крупный каплун или индейка и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	180°C (на 1/3 приготовления понизить до 160°C)	мясо помещается на противень и регулярно поливается выделяемым соком
	Мясо тушеное в горшочке, традиционные блюда	говядина, тушенная в вине бургуньон, кролик по-охотничьи, телятина в горшочке Маренго, тушенная ягнятина, курица по-баски, и т.д., бакенхов, блюда в лотках и т.д.	Традиционный	190°C	горшочек, устанавливаемый на противень
	Блюда на гриле	бифштексы, отбивные, колбаски, шашлык, куриные окорочка и т.д.	Гриль	270°C	на гриле (уровень выбирается в зависимости от толщины куска)
	Мясо в тесте	говяжья вырезка Веллингтон, нога в тесте и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противне (для больших порций после запекания теста понизить температуру до 160°C)
	Блюда в соляной корке	птица в соляной корке и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	240°C	мясо помещается на противень или лоток устанавливается на противень
	РЫБА	Рыба-гриль и шашлык из рыбы	лаврак, скумбрия, сардины, средиземноморская султанка, тунец и т.д.	Гриль	250°C
Рыба, приготовленная целиком (фаршированная)		дорада, карп и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противне
Рыбное филе (с добавлением вина или других жидкостей)		семга, морской ерш, треска, лаврак и т.д.	Традиционный	200°C	на противне
Рыба в фольге		камбала, лиманда, моллюски сант-жак и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противне
Рыба в тесте (в песочном или слоеном тесте)		семга, шашлык из рыбы и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противне
Запеканка из рыбы		запеченная треска а ля провансаль и т.д.	запеканка (или полуфабрикаты) (гриль для подрумянивания)	200-210°C 260°C	лоток устанавливается на противень (или решетка для подрумянивания в режиме гриль)
Суфле		моллюски сант-жак и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
Рыба в соляной корке		лаврак, карп и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	240°C	рыба помещается на противень или лоток устанавливается на противень

Таблица приготовления

RS

	ПРОДУКТЫ	ПРИМЕРЫ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ТИП ПРОТИВЕНЯ
КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА	Печенье (недрожжевое тесто)	бисквиты, савойское печенье, печенье-рулетки, шоколадный торт с орехами,	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Бисквитный кекс и пирог «Четыре четверти» (с химическими дрожжами)	бисквитный кекс с фруктовой начинкой, «мраморный» кекс, пирог «Четыре четверти» и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	160°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Песочные торты с фруктовой начинкой (песочное или слоеное тесто, с начинкой флан и без нее)	яблочный песочный пирог, пирог со сливами мирабель, с грушами и т.д.	Песочный торт с начинкой	220°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Торты с белым сыром		Песочный торт с начинкой	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Песочные пироги из дрожжевого теста	пироги с сахаром, торты из сухарей с фруктовой начинкой	Булочки	180°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Выпечка коржей для песочных пирогов (песочное тесто)	песочные пироги с начинкой из свежих ягод (клубника, малина и т.д.)	Песочный торт с начинкой	180°C	форма для торта, устанавливаемый на противень (сухая фасоль в тесте)
	Мелкая выпечка (песочное или слоеное тесто)	мелкая выпечка с начинкой из груш и т.д.	Песочный торт с начинкой	220°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	эклеры	профитероли, мелкие эклеры, «корешки», торт Сант Оноре и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	190°C	на противне
	Слоеное тесто	пирожки с яблоками, домашние пироги, тарталетки с начинкой и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	на противне
МЕЛКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА	Мелкая кондитерская выпечка (из дрожжевого теста)	круассаны, песочные торты с сахаром, булочки без начинки, мелкое печенье саварин и т.д.	Булочки	180°C	на противне
	Крупная кондитерская выпечка (из дрожжевого теста)	Эльзасский пирог, булги, кулич, сладкий пирог	Булочки	160°C	на противне или в форме для тортов, устанавливаемой на противень
	Тесто для печенья	печенье в бумажных формочках, печенье из жидкого теста и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	180°C	на противне
	Песочное тесто	песочное печенье, печенье spritz, сухие тарталетки и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	на противне
	Слоеное тесто	различная сладкая выпечка из слоеного теста	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	на противне
	Миндальное печенье, кокосовое печенье	миндальное печенье с кокосовым орехом или с миндалем	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	180°C	на противне
	Дрожжевое тесто	мелкие булочки, мелкие круассаны и т.д.	Булочки	180°C	на противне
ЛЕТНИЕ БЛЮДА ПЕРЕД ДЕСЕРТОМ	Белое безе		белое безе (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	70°C	на противне
	Янтарное безе		янтарное безе (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	110°C	на противне
	Пуддинг	пуддинг из хлеба или булок, рисовый пуддинг	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	190°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Кремы и сладкие флан из манки	крем-карамель, крем-брюле, шоколадный флан и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	160°C	Формы или лоток, устанавливаемые на противень (на пару на противне)
ФРУКТЫ	Рисовый десерт	рис-конде, императорский рис и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	180°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Суфле	суфле с ликером, фруктовое суфле и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
ФРУКТЫ	Фрукты с начинкой или фрукты в фольге	яблоки, печенье в духовке и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень, или фрукты в фольге на противне
	Запеканка из фруктов (с соусом сабайон)	запеканка из свежих фруктов	Гриль	250°C	лоток на решетке

	ПРОДУКТЫ	ПРИМЕРЫ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ТИП ПРОТИВЕНЯ
РАЗНОЕ	Йогурт		Традиционный	50°C	горшочек, установленный на противень
	Сухие продукты	грибы, травы, фрукты или овощи, нарезанные ломтиками, и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	60°C	на решетке
	Стерилизация	банка с фруктами в сиропе и т.д.	Стерилизация (или приготовление на нескольких уровнях)	130°C	банки устанавливаются на противень
	Разогревание готовых блюд	готовые блюда (домашнего или промышленного приготовления)	Разогревание готовых блюд (или приготовление на нескольких уровнях)	140°C	лоток устанавливается на противень
	Домашний хлеб		Одновременное приготовление на нескольких уровнях	250°C на 10 минут 210°C до конца приготовления	на противне

Стеклокерамическая варочная панель

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.

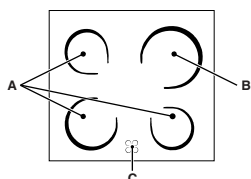
Включение и выключение варочных зон

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 расположены 3 спиральных нагревательных элемента и 1 галогенный. Эти нагревательные элементы встроены под



поверхностью варочной панели (зоны, накаливающиеся до красна в процессе функционирования):
А. Спиральные нагревательные элементы

В. Галогенный нагревательный элемент
С. Световые индикаторы, показывающие, что температура соответствующих нагревательных элементов превышает 60°C, даже если данная зона на варочной панели была выключена.

Описание зон варочной панели

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

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

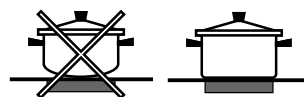
- быстрый нагрев (по сравнению с газовой конфоркой)
- быстрое охлаждение
- однородная температура по всей поверхности (благодаря нагревательным элементам круглой формы)

Так как такие конфорки похожи на другие конфорки варочной панели, они просты в обращении. Смотрите таблицы приготовления, приведенные в конце данного руководства.

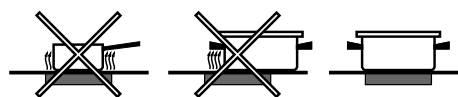
Поз.	Радиальная керамическая конфорка Обычная или быстрая конфорка	Галогенная керамическая конфорка Автоматическая конфорка
0	Выключено	Выключено
1	Приготовление рыбы	Растапливание масла, шоколада
2	Отваривание картофеля (на пару), супов, турецкого гороха, фасоли	Подогревание жидкостей
3	Продолжение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

Практические рекомендации по использованию варочной панели

- Используйте посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к 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.

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не ставьте на конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за ручки кастрюль и не опрокинуть их.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении 0.
- Не тяните за сетевую кабель для отсоединения штепсельной вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за штепсельную вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае немедленно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Сервисный Центр.
- Если поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения.

- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не следует оторвать или выключить галогенные лампы.
- Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.



Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом в вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Дополнительные функции программ, в особенности «приготовление с задержкой» (см. Программы) позволят Вам сэкономить электроэнергию.
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ВЕРТЕЛ, ГРИЛЬ и ПОЛУФАБРИКАТЬ (с закрытой дверцей): это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечку тепла.

Техническое обслуживание и уход

RS

Обесточивание изделия

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

Чистка изделия

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

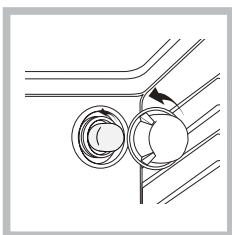
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей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

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. *Сервисное обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

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

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

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F” с последующими номерами.

В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB



РУССКИЙ, 1



English, 14



Français, 27



Espanol, 40



Portuges, 53

CI 6V E9 R /HA

Contents

Installation, 15-16

Positioning and levelling
Electrical connection
Table of characteristics

Description of the appliance, 17

Overall view
Control panel
Display

Start-up and use, 18-22

Setting the clock
Setting the timer
Using the oven
Cooking modes
Programming cooking
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 23

Switching the cooking zones on and off
Cooking zones

Precautions and tips, 24

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 25

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

Assistance, 26

 **Hotpoint**
ARISTON

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference.. Make sure the booklet remains with the appliance if it is sold, given away or moved.

! Please read this manual carefully: it contains important information on installation, operation and safety.

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

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

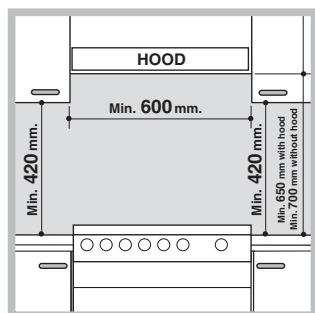
Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

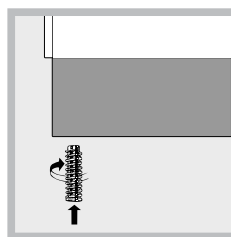


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

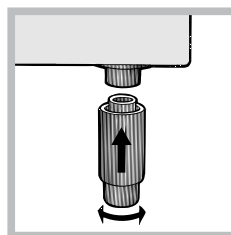
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



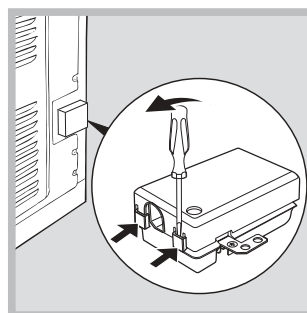
The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

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



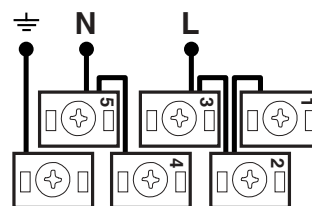
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

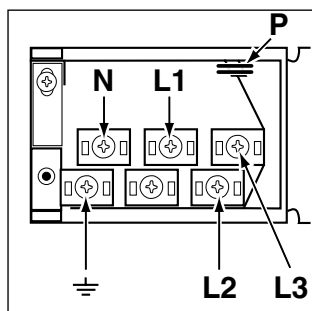
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

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

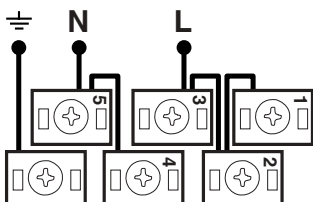
230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



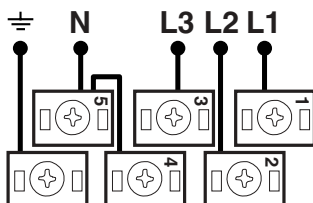
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



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



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



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

Connecting the supply cable to the electricity mains

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

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

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

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.





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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

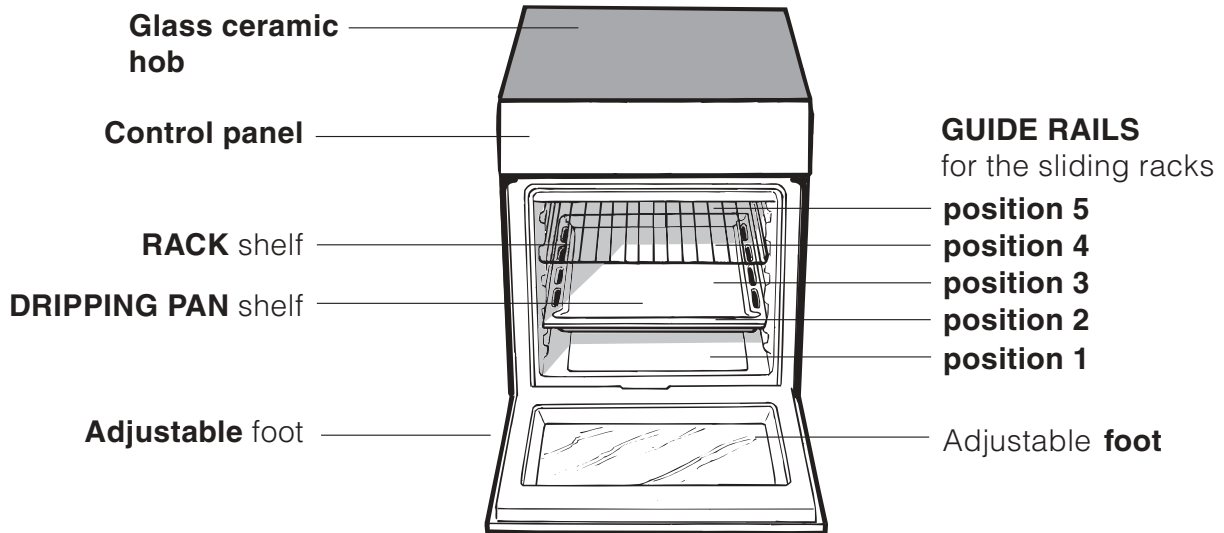
! **The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
Glass Ceramic Hob	
Front Left	1700W
Back Left	1200W
Back Right	2200W
Front Right	1200W
Max. Ceramic Hob Consumption	6300W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Roasting 
 	EC 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 - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

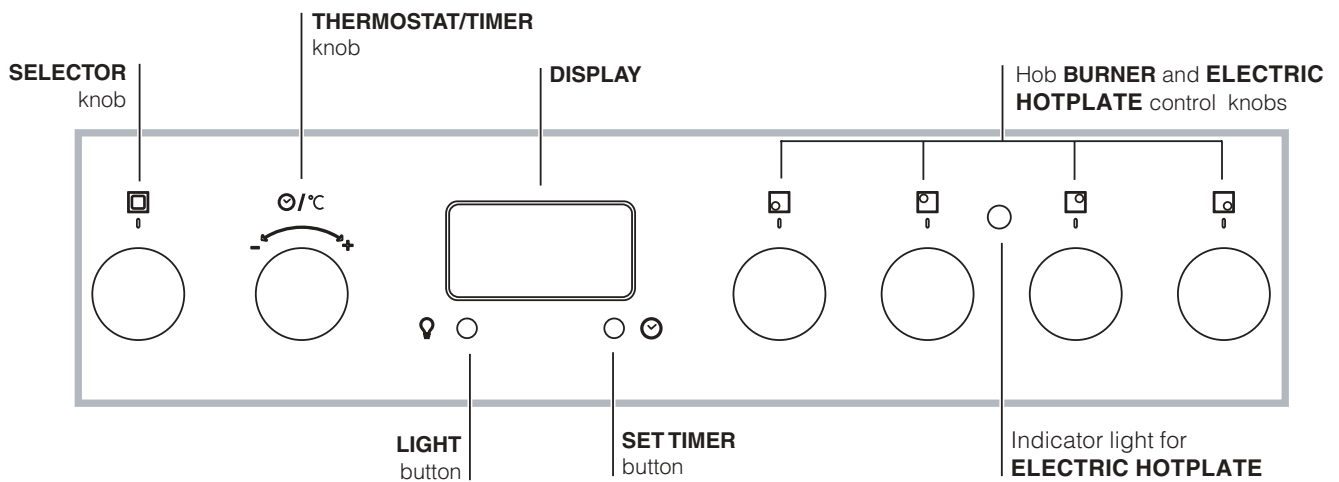
Description of the appliance

Overall view

GB



Control panel



Display





* Only available in certain models.

Start-up and use

GB




Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

Setting the timer

! 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  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the  button again to confirm.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.


Using the oven

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

! 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. Make sure 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.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. 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 cooking duration and the cooking end time (*see Cooking modes*).
 - Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
5. The cooking time may be modified (*see Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

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

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.

! Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the button LIGHT.

* Only available in certain models.

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.



DEFROST mode

The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This mode is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit. The defrosting time will be approximately halved. When defrosting meat, fish or bread, the process may be accelerated by selecting the "multilevel" mode and setting a temperature between 80°C and 100°C.

! Food must be eaten promptly after it has been defrosted. Never re-freeze food that has thawed. Remove the food from the oven once it has completely defrosted and place it in the refrigerator until it is eaten or cooked.



LEAVENING mode

Rising process for dough made with yeast (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.). Place the food inside the oven while it is still cold. Temperature (40°C) cannot be adjusted.



BRIOCHE mode

Ideal for baked desserts (made using natural yeast). Place the food inside the oven when it has heated up. If you wish to cook a pizza, set the temperature to 220°.



PIES mode

Ideal for sweet or savoury pastries (puff or flaky pastry). Offers perfect cooking from underneath and browning on top for decoration. Place the food inside the oven when it has heated up.



MULTILEVEL mode

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.



TRADITIONAL OVEN mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.



ROASTING mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the 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. Always cook in this mode with the oven door closed.



SPIT ROAST mode

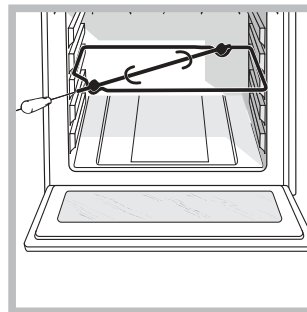
The function is ideal for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.




BARBECUE mode

The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

Spit roast



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




1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

! When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Programming cooking





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



Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the duration.
3. Press the  button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - 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.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while 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  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the SPIT ROAST, BARBECUE and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

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

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

Oven cooking advice table

GB

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
CANAPES AND STARTERS	Savoury pies and pastries (shortcrust or puff pastry)	quiche Lorraine, leek tart, etc.	Pies	220 °	cake tin on dripping pan
	Deep-pan pizza made with fresh bread dough (or frozen)	pizza, focaccia	Brioche	220 °	on dripping pan
	Pizza (other dough)		Pies	220 °	cake tin on dripping pan
	Savoury sponge cake made with yoghurt	savoury sponge cake with olives, tuna, etc.	Baked cakes (or multilevel)	160 °	cake tin on dripping pan
	Country style pie	cheese country-style pie, salmon pastry, ...	Baked cakes (or multilevel)	200 °	on dripping pan
	Terrine	fish, meat, vegetable, foie gras terrine, etc.	Traditional oven	160 °	terrine mould on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	“En cocotte” dishes	poultry liver pie, salmon mousse, eggs en cocotte, etc.	Traditional oven	160 °	baking dish on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	cheese soufflé, vegetable soufflé, fish soufflé, etc.	Multilevel	200 °	cake tin on dripping pan
	Cheese-topped dishes	stuffed oysters, toasted sandwiches, etc.	Grill	250 °	on grill or tray on grill
VEGETABLES	Gratin dishes	potato gratin, parmentier, lasagne, etc.	Gratin (or Roasting)	200-210 °C	tray on dripping pan
	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, cabbages, etc.	Multilevel	200 °	on dripping pan or cake tin on dripping pan
	Braised vegetables en cocotte	lettuce, saffron carrots, salsify, etc.	Traditional oven	200 °	baking dish on dripping pan
	Flan	mushroom flan, vegetable pancake, etc.	Traditional oven	160 °	baking dish or cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Terrine	vegetable terrine	Traditional oven	160 °	cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	asparagus soufflé, tomato soufflé, etc.	Multilevel	200 °	cake tin on dripping pan
	Dishes with a crust	vegetable pie, etc.	Multilevel	200 °	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”) Rice	truffles, etc. Pilaff	Multilevel Traditional oven	200 ° 180 °	foil pouch on dripping pan tray on dripping pan

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
MEAT	Roast poultry	chicken, duck, young cockerel, capon, etc.	Roasting	210 °C	poultry on grill
	Spit-roast poultry	chicken, young cockerel	Rotisserie	250 °C	rotisserie spit support
	Roast dishes	roast pork, veal, turkey, beef, leg of lamb, leg of venison, stuffed veal breast, etc.	Roasting	210 °C	meat on grill
	Large braised cuts	whole braised leg, large capon or turkey, etc.	Multilevel	180°C (a third of the way through cooking, lower to 160°C)	meat on dripping pan (baste with cooking juices at regular intervals)
	Sautéed meat en cocotte, traditional dishes	beef bourguignon, rabbit cacciatora, veal Marengo, lamb stew, Basque chicken, etc. Hotpot, terrine, etc.	Traditional oven	190 °C	baking dish on dripping pan
	Grilled meat	grilled steak, chops, sausages, kebabs, chicken drumsticks, etc.	Grill	250 °C	on grill (shelf level depends on thickness of meat)
	Meat with a crust	beef Wellington, leg with a crust, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan (for large cuts, lower to 160 °C after the pastry has cooked)
	Salt-crusted dishes	salt-crusted poultry, etc.	Multilevel	240 °C	meat on dripping pan or tray on dripping pan
FISH	Grilled fish and kebabs	sea bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Grill	250 °C	on grill (shelf level depends on thickness of fish)
	Whole (stuffed) fish	bream, carp, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Fish fillet (with wine or other liquid)	salmon, rock-fish, cod, sea bass, etc.	Traditional oven	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”)	sole, dab, scallops, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Fish with a crust (puff pastry or shortcrust pastry)	salmon, kebabs, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Fish gratin	Cod Provencal gratin, etc.	Gratin (or Roasting) (Grill for browning)	200-210 °C 260 °C	tray on dripping pan (or grill for browning)
	Soufflé	scallops, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
Salt-crusted fish	sea bass, carp, etc.	Multilevel	240 °C	fish on dripping pan or tray on dripping pan	

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
BAKED DESSERTS	Biscuit cakes (without yeast)	sponge cake, sponge fingers, swirled biscuits, brownies, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	200 °C	cake tin on dripping pan
	Sponge cake made with yoghurt and pound cake (with baking powder)	fruit-filled sponge cake made with yoghurt, marble cake, pound cake, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	160 °C	cake tin on dripping pan
	Fruit tarts (shortcrust pastry or puff pastry, with or without flan filling)	apple tart, mirabelle plum tart, pear tart, etc.	Pies	220 °C	cake tin on dripping pan
	White cheese tart		Pies	200 °C	cake tin on dripping pan
	Tarts made using leavened dough	sugar pie, fruit brioche loaf, etc.	Brioche	180 °C	cake tin on dripping pan
	Tart cases (sweet crumbly pastry)	fresh fruit tarts (strawberry, raspberry, etc.)	Pies	180 °C	cake tin on dripping pan (with baking beans weighing down the pastry)
	Pies (shortcrust or puff pastry)	pear pie, etc.	Pies	220 °C	cake tin on dripping pan
	Cream puffs	profiteroles, mini cream puffs, cream puffs, Paris-Brest pastry dessert, Saint Honoré cake, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	190 °C	on dripping pan
	Puff pastry	apple puffs, country-style tarts, pastries, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	200 °C	on dripping pan
	Mini sweet pastries (natural yeast)	croissants, sugar pie, plain brioche (no filling), mini savarin cakes, etc.	Brioche	180 °C	on dripping pan
Large sweet pastries (natural yeast)	Kugelhopt, brioche, panettone, sweet bread, etc.	Brioche	160 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan	
SWEET BITES	Biscuit dough	biscuits in paper trays, scooping biscuits, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	180 °C	on dripping pan
	Sweet crumbly dough	shortbread, spritz biscuits, plain biscuits, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	200 °C	on dripping pan
	Puff pastry	various types of puff pastry dessert, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	200 °C	on dripping pan
	Amaretti, coconut balls	coconut or almond amaretti	Baked desserts (or Multilevel)	180 °C	on dripping pan
	Leavened dough	mini-brioche, mini-croissants, etc.	Brioche	180 °C	on dripping pan
	White meringues		White meringues (or Multilevel)	70 °C	on dripping pan
	Golden meringues		Golden meringues (or Multilevel)	110 °C	on dripping pan
DESSERTS	Pudding	pudding made with bread or brioche, rice pudding	Baked desserts (or Multilevel)	190 °C	cake tin on dripping pan
	Cream desserts and flans, semolina	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	160 °C	moulds or baking dish on dripping pan (bain-marie on dripping pan)
	Rice desserts	riz condensé rice pudding, Imperial rice pudding, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	180 °C	cake tin on dripping pan
	Soufflé	liqueur soufflé, fruit soufflé, etc.	Baked desserts (or Multilevel)	200 °C	cake tin on dripping pan
FRUIT	Stuffed or foil-baked fruit	baked apples, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin or foil pouch on dripping pan
	Fruit layer (with sabayon)	fresh fruit layer	Grill	°C	tray on grill

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
VARIOUS	Yoghurt		Traditional oven	50 °C	baking dish on dripping pan
	Dried foods	mushrooms, herbs, sliced fruit or vegetables, etc.	Multilevel	60 °C	on grill
	Sterilisation	jar for fruit in syrup, etc.	Sterilisation (or Multilevel)	130 °C	jars on dripping pan
	Reheating dishes	pre-cooked dishes (home-made or ready meals)	Reheating dishes (or Multilevel)	140 °C	tray on dripping pan
	Homemade bread		Multilevel	250 °C for 10 minutes 210 °C until cooking has finished	on dripping pan

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

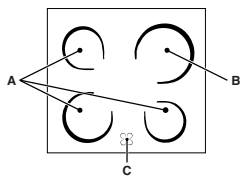
Switching the cooking zones on and off

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

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

Cooking zones

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



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

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

Cooking zones with halogen heating elements

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

Description of the heating elements

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

The circular halogen heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that halogen heating elements bring. Halogen lamps emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

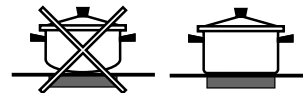
- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements).

They are similar to the other cooking zones on the hob and are therefore easy to use. To ensure you use the hob correctly, all you need to do is consult the cooking tables in the instruction booklet.

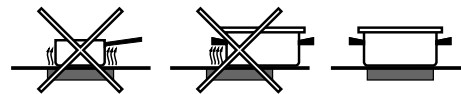
Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Spento	Spento
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast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

Practical advice on using the hob

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



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



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

Precautions and tips

GB

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

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, and particularly the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the SPIT ROAST, BARBECUE and ROASTING modes. this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

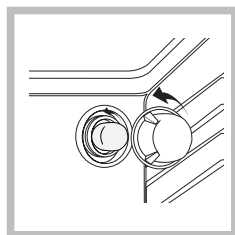
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



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

* Only available in certain models.

Cleaning the glass ceramic hob

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

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

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

Assistance

GB

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers.

Call for technical assistance in the event of a malfunction.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

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



РУССКИЙ, 1



English, 14



Français, 27



Espanol, 40



Portuges, 53

CI 6V E9 R /HA

Sommaire

Installation, 28-29

Mise en place et mise à niveau
Raccordement électrique
Tableau des caractéristiques

Description de l'appareil, 30

Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Mise en marche et utilisation, 31-35

Mise à l'heure de l'horloge
Programmer la minuterie
Utilisation du four
Programmes de cuisson
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson au four

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique, 36

Allumer et éteindre les foyers
Les foyers

Précautions et conseils, 37

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

Nettoyage et entretien, 38

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

Assistance, 39

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.

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

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

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

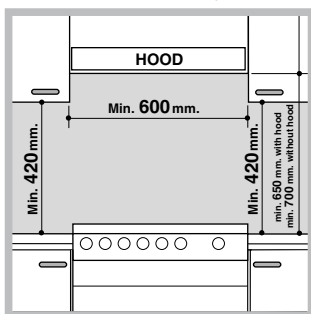
Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

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

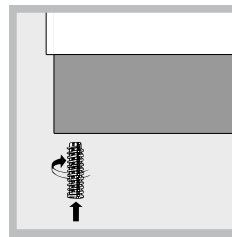


Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);

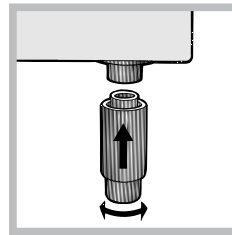
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



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



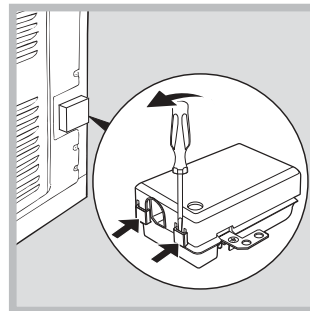
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

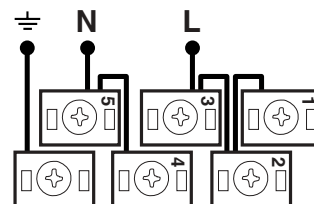


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

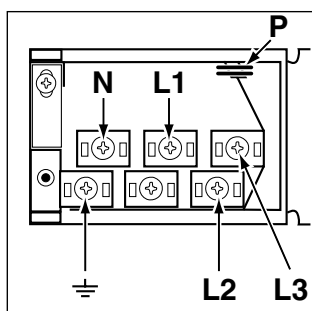
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

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

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

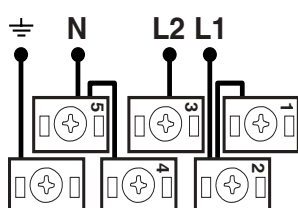


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (*voir figure* - référence "P")



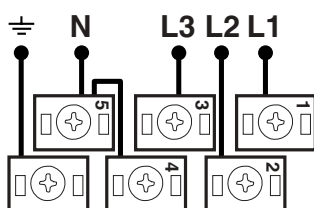
400V 2N~

H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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;
 - Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

*N'existe que sur certains modèles



!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.

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES

Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 56
Dimensions utiles du tiroir chauffepats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
Table de cuisson vitrocéramique	Avant gauche 1700W Arrière gauche 1200W Arrière droit 2200W Avant droit 1200W Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique 6300W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Rôtisserie
 	Directives Communautaires : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CEE.

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

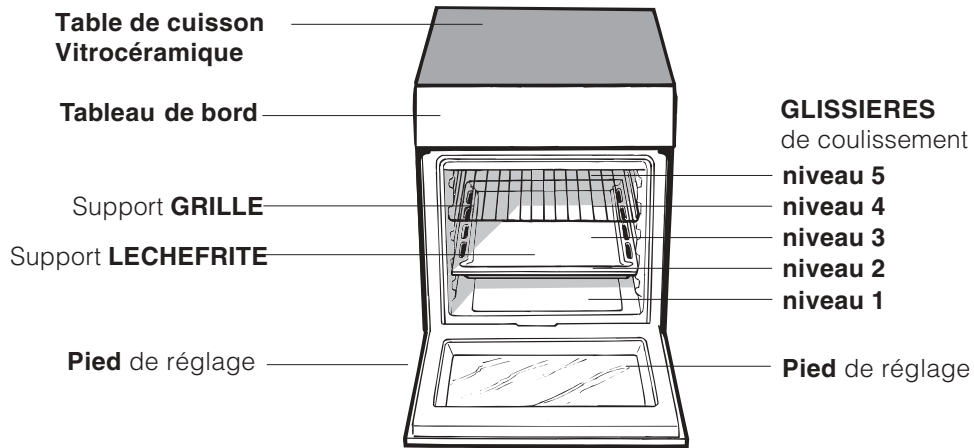
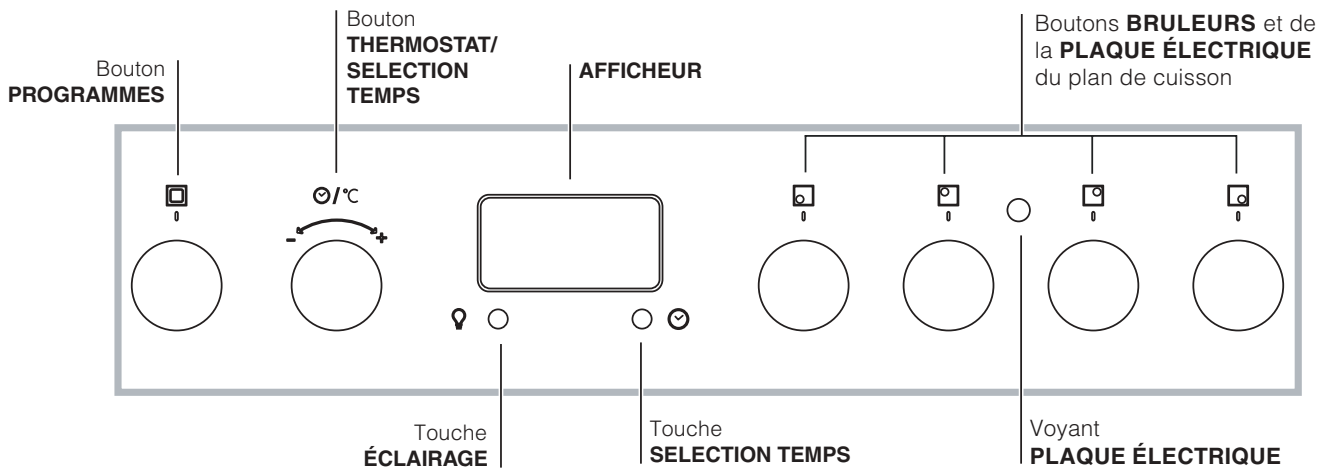
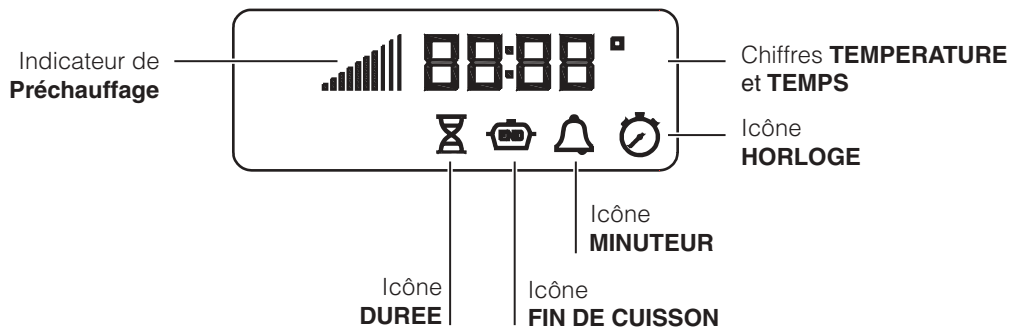


Tableau de bord







Afficheur



*N'existe que sur certains modèles




Mise à l'heure de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

Programmer la minuterie

! 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 des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.
- L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.


Utilisation du four

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

! 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.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.

Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.

3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage: il est temps d'enfourner les plats.
4. 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 programmes de cuisson*);
 - stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0;
5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (*voir Programmes de cuisson*).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes ROTISSERIE et BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

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

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.

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

Eclairage du four

Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche ECLAIRAGE.

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.



Programme **DECONGELATION**

Le ventilateur au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits. La durée de décongélation est pratiquement réduite de moitié. Pour la viande, le poisson ou le pain, la décongélation peut être accélérée grâce à la fonction "multicuisson" en réglant une température de 80° - 100°C.

! Un produit décongelé doit être consommé rapidement. Il ne faut jamais recongeler un aliment décongelé. Une fois la décongélation terminée, enlevez l'aliment du four et mettez-le dans le réfrigérateur dans l'attente d'être cuisiné ou consommé rapidement.



Programme **ETUVE**

Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.)
Enfourner à froid.

Température (40°C) non modifiable.



Programme **BRIOCHE**

Idéal pour pâtisseries (à base de levure de boulanger). Enfourner à chaud. Pour cuire une pizza, la température préconisée est de 220°C.



Programme **TARTES**

Idéale pour tartes sucrées ou salées (pâte brisée ou feuilletée) Cuisson parfaite à température élevée du fond et dorage adéquat de la garniture. Enfourner à chaud.



Programme **MULTINIVEAUX**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.



Programme **ROTICCERIE**

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. Cuisson porte du four fermée.



Programme **TOURNEBROCHE**

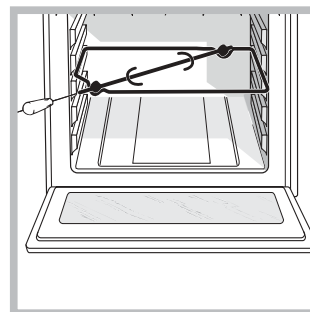
Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.




Programme **BARBECUE**

La température élevée et directe du grill est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Tournebroche



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




1. placer la lèche-frite au niveau 1;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionner le tournebroche en sélectionnant les icônes .

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

Comment programmer une cuisson





! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.



Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
 - Exemple: il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
3. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
5. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
 - Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur «0».

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 mets délicats.

! En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE, BARBECUE ou ROTISSERIE, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

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.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

Tableau de cuisson au four

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
ENTREES	Quiches et terrines (pâte brisée et pâte feuilletée)	quiche lorraine, tarte de poireaux, etc.	Tartes	220 °C	moule sur lèchefrite
	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain) (ou surgelées)	pizzas, fougasses	Brioches	220 °C	sur lèchefrite
	Pizzas (autres pâtes)		Tartes	220 °C	moule sur lèchefrite
	Gâteaux salés	Gâteaux aux olives, au thon, etc.	pâtisseries (ou multiniveaux)	160 °C	moule sur lèchefrite
	Gâteaux rustiques	gâteaux rustiques au fromage, terrine de saumon,...	pâtisseries (ou multiniveaux)	200 °C	sur lèchefrite
	Terrines	terrines de poisson, viandes, légumes, foie gras, etc.	Tradition	160 °C	moule pour terrine sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Ramequins individuels	Terrines de foie de volaille, purée de saumon, œufs en cocotte, etc.	Tradition	160 °C	ramequins sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé au fromage, aux légumes, au poisson, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
	Mets à gratiner	hûîtres farcies, croque-monsieur, etc.	Gril	250 °C	sur grille ou plateau sur grille
LES LEGUMES	Mets au gratin	gratin de pommes de terre, soupe Parmentier, lasagnes, etc.	gratin (ou rôtisserie)	200-210 °C	plat sur lèchefrite
	Légumes farcis	potatoes, tomates, courgettes, choux, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite ou moule sur lèchefrite
	Légumes braisés en cocotte	laitue, carottes au safran, salsifis blanc, etc.	Tradition	200 °C	cocotte sur lèchefrite
	Flan	flan aux champignons, omelettes aux légumes, etc.	Tradition	160 °C	ramequin ou moule sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Terrine	terrine de légumes	Tradition	160 °C	moule sur lèchefrite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflé	soufflé d'asperges, aux tomates, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
	Beignets	terrines de légumes, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Papillote	truffes, etc.	Multiniveaux	200 °C	Papillote sur lèchefrite
	Riz	Pilaf	Tradition	180 °C	plat sur lèchefrite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coq, chapon	Rôtisserie	210 °C	volailles sur grille
	Volailles à la broche	poulet, coqs	Tournebrotte	250 °C	Berceau de t-broche
	Rôtis	rôtis de porc, veau, dindon, roast-beef, gigot d'agneau, de chevreuil, poitrine de veau farcie, etc.	Rôtisserie	210 °C	viandes sur grille
	grosses pièces braisées	jambon entier braisé, chapon ou grande dinde, etc.	Multiniveaux	180°C (à un tiers de la cuisson, réduire à 160°C)	viande sur lèchefrite, mouiller avec jus de cuisson à intervalles réguliers
	Sauté de viande en cocotte plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin sauté chasseur, sauté de veau Marengo, daube d'agneau, poulet basquaise, etc. baeckehof, terrines, etc.	Tradition	190 °C	cocotte sur lèchefrite
	Grillades	steaks, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet, etc.	Gril	250 °C	sur grille (niveau selon l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite (pour les grosses pièces, réduire à 160°C après cuisson de la croûte)
	Plats en croûte de sel	volailles en croûte de sel, etc.	Multiniveaux	240 °C	viandes sur lèchefrite ou plat sur lèchefrite
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon, etc.	Gril	250 °C	sur grille (niveau selon l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	daurade, carpe, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Filets de poisson (avec ajout de vin ou autre liquide)	saumon, rascasse, morue, bar, etc.	Tradition	200 °C	sur lèchefrite
	Papillote	sole, limande, coquilles Saint-jacques, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Poisson en croûte (pâte feuilletée ou pâte brisée)	saumon, brochettes, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèchefrite
	Gratin de poissons	gratin de morue à la provençale, etc.	gratin (ou rôtisserie) grill pour dorer	200-210 °C 260 °C	plat sur lèchefrite (ou grille pour dorer au grill)
	Soufflé	coquilles Saint-jacques, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèchefrite
Poissons en croûte de sel	bar, carpe, etc.	Multiniveaux	240 °C	poisson sur lèchefrite ou plat sur lèchefrite	

Tableau de cuisson au four

FR

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
PATISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoise, biscuits à la cuiller, biscuits roulés, Brownies,	desserts (ou multiniveaux)	200 °C	moule sur lèchefrite
	Plum-cake et 4/4 (avec levure chimique)	plum-cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	desserts (ou multiniveaux)	160 °C	moule sur lèchefrite
	Tartes aux fruits (pâte Brisée ou pâte feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires, etc.	Tartes	220 °C	moule sur lèchefrite
	Tartes au fromage blanc		Tartes	200 °C	moule sur lèchefrite
	Tartes à pâte levée	tartes au sucre, tartes aux fruits à pâte brioche	Brioches	180 °C	moule sur lèchefrite
	Cuissons de bases (pour tartes (pâte sablée))	tartes aux fruits frais (fraises, framboises, etc.)	Tartes	180 °C	moule sur lèchefrite (haricots secs sur pâte)
	Terrines (pâte feuilletée et pâte Brisée)	Terrines aux poires, etc.	Tartes	220 °C	moule sur lèchefrite
	Choux	profiteroles, petits choux, choux, Paris Brest, Saint Honoré, etc.	desserts (ou multiniveaux)	190 °C	sur lèchefrite
	Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, gâteaux rustiques, terrines, etc.	desserts (ou multiniveaux)	200 °C	sur lèchefrite
	Petites pâtisseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches vides, petits savarins, etc.	Brioches	180 °C	sur lèchefrite
	Grandes pâtisseries (levure de boulanger)	kougloff, brioches panettone, pain sucré,...	Brioches	160 °C	sur lèchefrite ou moule sur lèchefrite
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits en cassette papier, biscuits à la cuiller, etc.	desserts (ou multiniveaux)	180 °C	sur lèchefrite
	Pâte sablée	sablés, biscuits spritz, biscuits secs, etc.	desserts (ou multiniveaux)	200 °C	sur lèchefrite
	Pâte feuilletée	diverses pâtisseries feuilletées, etc.	desserts (ou multiniveaux)	200 °C	sur lèchefrite
	Macarons, boules à la noix de coco	macarons à la noix de coco ou aux amandes	desserts (ou multiniveaux)	180 °C	sur lèchefrite
	Pâte levée	mini-brioche, mini-croissant, etc.	Brioches	180 °C	sur lèchefrite
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multiniveaux)	70 °C	sur lèchefrite
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multiniveaux)	110 °C	sur lèchefrite
ENTREMETS	Pudding	pudding à base de pain ou pâte à brioche, pudding au riz	desserts (ou multiniveaux)	190 °C	moule sur lèchefrite
	Crèmes et flancs sucrés de semoule	crème au caramel, crème brûlée, flan au chocolat, etc.	desserts (ou multiniveaux)	160 °C	Moules ou ramequins sur lèchefrite (bain-marie sur lèchefrite)
	Desserts au riz	riz condensé, riz impératrice, etc.	desserts (ou multiniveaux)	180 °C	moule sur lèchefrite
	Soufflé	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits, etc.	desserts (ou multiniveaux)	200 °C	moule sur lèchefrite
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule ou papillote sur lèchefrite
	Gratin de fruits (avec sabayon)	gratin de fruits frais	Gril	250 °C 251	plat sur grille

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yaourt		Tradition	50 °C	ramequin sur lèchefrite
	Aliments secs	champignons, fines herbes, fruits ou légumes en tranches, etc.	Multiniveaux	60 °C	sur grille
	Stérilisation	Pots de fruits au sirop, etc.	stérilisation (ou multiniveaux)	130 °C	pots sur lèchefrite
	Réchauffage des plats	plats précuits (chez soi ou industriels)	Réchauffage des plats (ou multiniveaux)	140 °C	plat sur lèchefrite
	Pain maison		Multiniveaux	250 °C pendant 10 minutes 210 °C jusqu'à fin cuisson	sur lèchefrite

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

FR

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

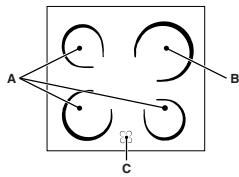
Allumer et éteindre les foyers

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

Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0". L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

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



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

Foyers halogènes

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

Description des éléments chauffants

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

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

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

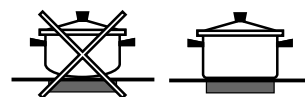
- montée rapide en température (par rapport à un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (grâce aux éléments chauffants circulaires)

Son utilisation est extrêmement simple car celle est semblable à celle des autres zones de cuisson; il suffit donc de consulter les tableaux de cuisson figurant dans le livret d'instructions.

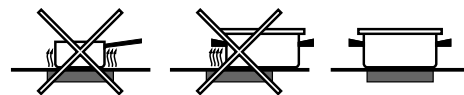
Pos.	Plaque Radiant en Céramique Plaque Normale o Rapide	Plaque Halogène en Céramique Plaque Automatique
0	Eteint	Eteint
1	Cuisson de poissons	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur), soupes, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer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

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

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



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



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

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

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

- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

Mise au rebut

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

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE, au BARBECUE et ROTISSERIE, 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.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage du four

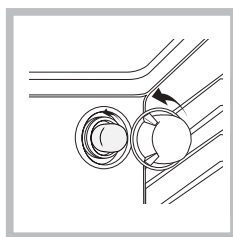
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

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

Contrôler les joints du four

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



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

3. 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 dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

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

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

*N'existe que sur certains modèles

Attention :

L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : " F " suivi des chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

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

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

ES

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 14

FR

Français, 27

ES

Espanol, 40

PT

Portuges, 53

CI 6V E9 R /HA

Sumario

Instalación, 41-42

Colocación y nivelación
Conexión eléctrica
Datos técnicos

Descripción del aparato, 43

Vista de conjunto
Panel de control
Pantalla

Puesta en funcionamiento y uso, 44-48

Programar el reloj
Programar el contador de minutos
Uso del horno
Programas de cocción
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción en horno

Uso de la encimera de vitrocerámica, 49

Encender y apagar las zonas de cocción
Las zonas de cocción

Precauciones y consejos, 50

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 51

Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno
Limpiar la encimera de vitrocerámica

Asistencia, 52

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo 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.

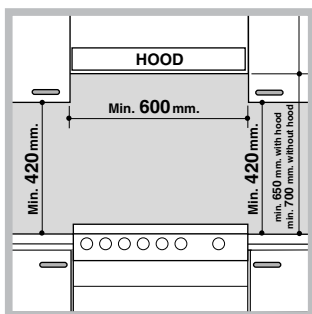
Colocación y nivelación

! 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:

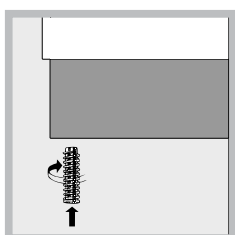
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia



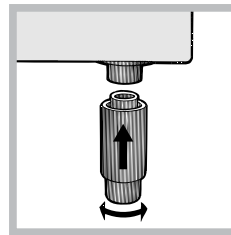
mínima del plano de cocción de 420 mm. Si los armarios son de material inflamable, dicha distancia debe ser de 700 mm. (ver la figura);

- no coloque cortinas detrás de la cocina ni 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, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).



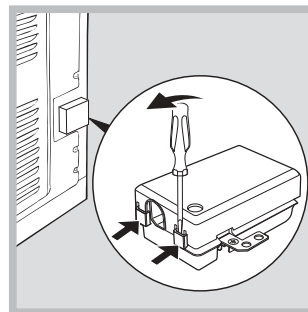
Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

Montaje del cable de alimentación

Apertura del panel de bornes:

- Utilizando un destornillador haga palanca sobre las lengüetas laterales de la tapa del panel de bornes;
- Tire y abra la tapa del panel de bornes.

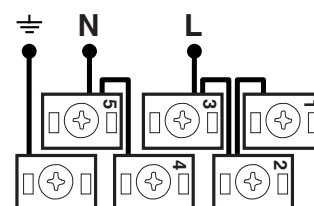


Para la instalación del cable realice las siguientes operaciones:

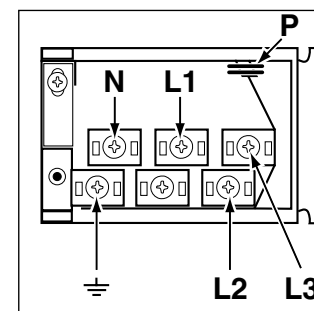
- afloje el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los contactos

! Los conectores puente están preparados por la Fábrica para la conexión a 230V monofásica (ver la figura).

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

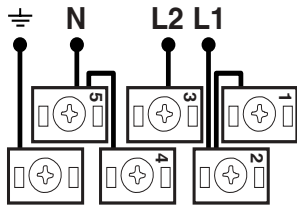


- para realizar las conexiones eléctricas de las figuras, utilice los dos conectores puente alojados dentro de la caja (ver la figura - referencia "P")

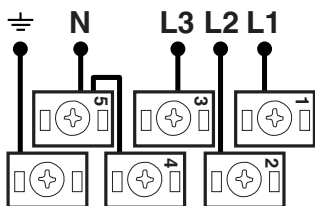


* Presente sólo en algunos modelos.

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



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



- fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (*ver la tabla de Datos técnicos*).

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 NFC 15-100 (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 sea conforme con la ley;
- 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, sustituya 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 sufrir pliegues ni compresiones.

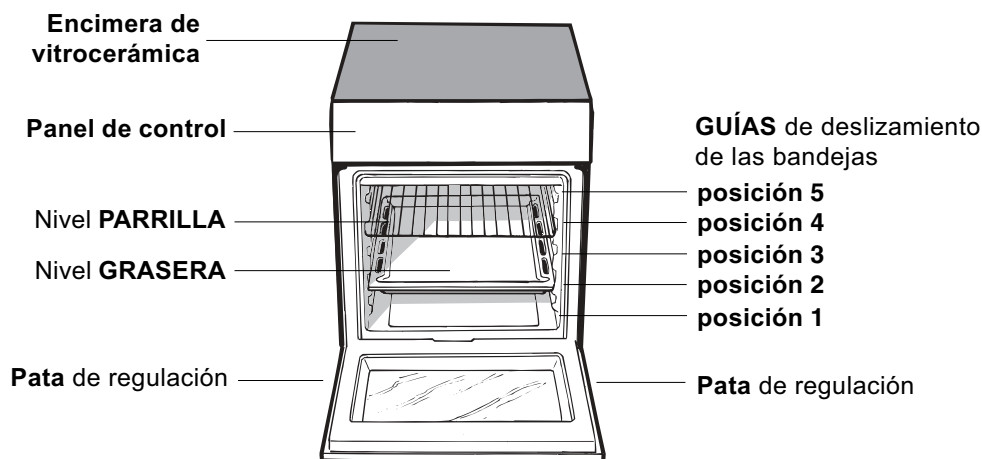
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

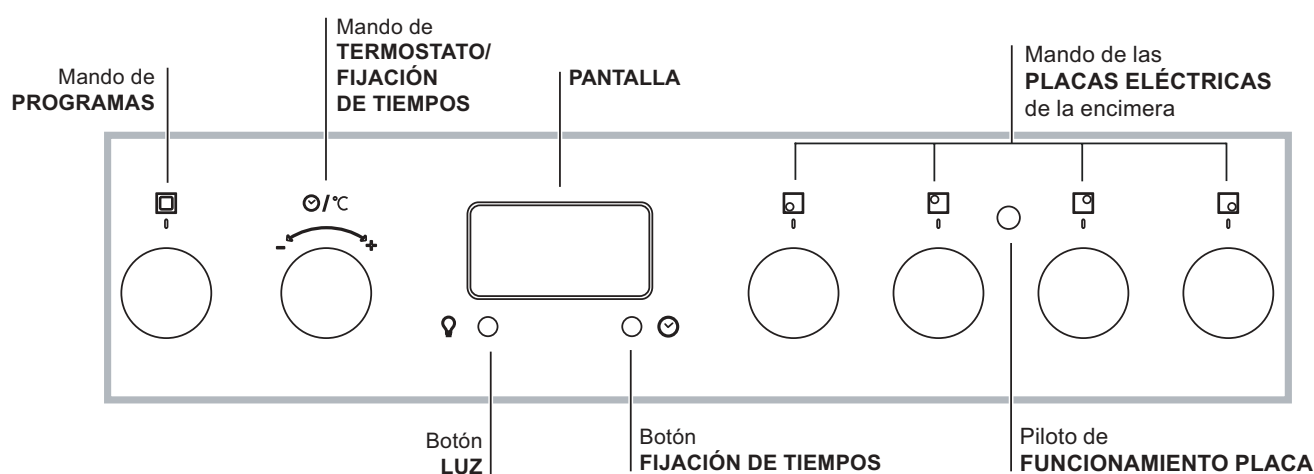
TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volumen	litros 56
Dimensiones útiles del cajón calentaplatos	ancho 42 cm. profundidad 44 cm. altura 8,5 cm.
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Encimera de cerámica	
Delantera izquierda	1700W
Posterior izquierda	1200W
Posterior derecha	2200W
Delantera derecha	1200W
Absorción de las encimeras de cerámica Máx	6300W
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: Tradicional Consumo de energía para funcionamiento Clase por convección Forzada - función de calentamiento: Asados.
	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/EC.

* Presente sólo en algunos modelos.

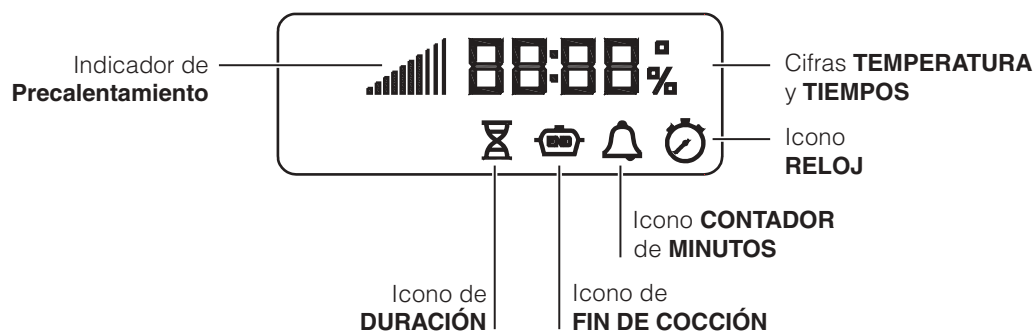
Vista de conjunto



Panel de control



Display







* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES




Programar el reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y los dos primeros números en la PANTALLA;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
4. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
5. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en la PANTALLA;
2. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
3. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.
Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.


Uso del horno

! Antes del uso, no olvide quitar las películas de plástico colocadas a los lados del aparato.

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora como mínimo, 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.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.

Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.

3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento  y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.
4. 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 programas de cocción);
 - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".
5. Es posible modificar la duración de la cocción (ver programas de cocción).
6. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas ASADOS y BARBACOAS no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

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

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Cuando el horno está apagado, se puede encender la bombilla en cualquier momento, presionando el botón LUZ.

Programas de cocción

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.



Programa **DESCONGELACIÓN**

El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de la comida. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, postres o pasteles con crema, pasteles de fruta. El tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. Cuando se trate de carne, pescado o pan, es posible reducir los tiempos utilizando la función "multicocción" y seleccionando una temperatura de 80° 100°C.

! Un producto descongelado debe consumirse rápidamente. No volver a congelar nunca un alimento descongelado. Una vez finalizada la descongelación, quite el alimento del horno y colóquelo en el frigorífico hasta que se decida cocinarlo o consumirlo en breve plazo.



Programa **LEUDADO**

Leudado de las masas con levadura natural (bollería, pan, torta de azúcar, croissant, etc.) Coloque en el horno cuando está frío. Temperatura (40°C), no puede modificarse.



Programa **BOLLERÍA**

Ideal para pastelería (a base de levadura natural) Coloque en el horno cuando esté caliente. Si se desea cocinar una pizza, se aconseja llevar la temperatura a 220°C.



Programa **TARTAS**

Ideal para tartas dulces o saladas (hojaldre o pastaflora) Permite una cocción perfecta a fuego directo en la base y un dorado adecuado de la decoración. Coloque en el horno cuando esté caliente.



Programa **MULTINIVEL**

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 **HORNO TRADICIONAL**

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel:



Programa **ASADOS**

Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.



Programa **ASADOR ROTATIVO**

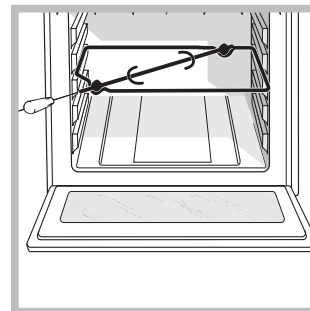
La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta cerrada.




Programa **BARBACOA**

La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Asador rotativo



Para accionar el asador rotativo (ver la figura) proceda del siguiente modo:




1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador rotativo seleccionando los iconos ;

! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador rotativo se detiene.

Programar la cocción





! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.



Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en la PANTALLA;
 2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular el tiempo deseado;
 3. presione nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
 4. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
 2. luego presione el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en la PANTALLA;
 3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular la hora;
 4. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
 5. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
 6. presione nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
 7. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Los iconos  y  encendidos indican que se ha realizado una programación. En la PANTALLA se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.

Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

Consejos prácticos para cocinar

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

! En las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOAS y ASADOS, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

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.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar la temperatura en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento es controlado por un termostato.

Tabla de cocción

ES

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTE
PRIMEROS	Tartas saladas y pasteles (hojaldre o pasta frola)	Quiche lorraine, tarta de puerros, etc.	Tartas	220 °C	Tortera sobre grasera
	Pizzas altas con masa de pan (o congeladas)	Pizzas, hogazas	Bollería	220 °C	Sobre grasera
	Pizzas (otro tipo de masa)		Tartas	220 °C	Tortera sobre grasera
	Plum-cake salados	Plum-cake de aceitunas, de atún, etc.	postres (o multinivel)	160 °C	Tortera sobre grasera
	Tortas rústicas	Tortas rústicas de queso, pastel de salmón	postres (o multinivel)	200 °C	Sobre grasera
	Tarrinas	Tarrinas de pescado, carne, verdura, paté, etc.	Tradicional	160 °C	Molde de tarrina en grasera (baño María con agua caliente)
	Cazuela	Pasteles de hígado de ave, puré de salmón, huevo a cocotte, etc.	Tradicional	160 °C	Cazuela sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Soufflé	Soufflé de queso, de verduras, de pescado, etc.	Multinivel	200 °C	Tortera sobre grasera
	Comidas para gratinar	Ostras rellenas, toast, etc.	Grill	250 °C	Sobre parrilla o bandeja sobre parrilla
LEGUMBRAS	Alimentos gratinados	Patatas gratinadas, sopa parmentier, lasañas, etc.)	gratinado (o asados)	200-210 °C	Bandeja sobre grasera
	Verduras rellenas	Patatas, tomates, calabacines, repollos, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera o tortera sobre grasera
	Verduras asadas en cocotte	Lechuga, zanahorias al azafrán, escorzonera, etc.	Tradicional	200 °C	Cocotte sobre grasera
	Flan	Flan de hongos, buñuelos de verdura, etc.	Tradicional	160 °C	Cazuela o tortera sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Tarrinas	Tarrinas de verdura	Tradicional	160 °C	Tortera sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Soufflé	Soufflé de espárragos, de tomate, etc.	Multinivel	200 °C	Tortera sobre grasera
	Alimentos empanados	Pastel de verduras, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Papillote	Trufas, etc.	Multinivel	200 °C	Papillote sobre grasera
	Arroz	Pilaf	Tradicional	180 °C	Bandeja sobre placa

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTE	
LAS CARNES	Volatili arrostado	Aves asadas	Pollo, pato, gallitos, capón	Asados.	200 °C	Ave sobre parrilla
	Aves al spiedo		Pollo, gallito	Asador rotativo	250 °C	Soptero para asador automático
	Asados		Asado de cerdo, de ternero, de pavo, roast-beef, cuarto trasero de cordero, cuarto trasero de cabrito, carne rellena de ternero.	Asados.	200 °C	Carne a la parrilla
	Grandes trozos asados		Pernil entero asado, capón o pavo grande, etc.	Multinivel	180 °C (a la tercera parte de la cocción bajar a 160 °C)	Carne en grasera, bañar a intervalos regulares con el líquido de la cocción
	Sauté de carne en cocotte comidas tradicionales		Vaca bourguignon, conejo a la cazadora, sauté de ternero Marengo, guiso de cordero, pollo a la vasca, etc. Backenhof, tarrinas, etc.	Tradicional	190 °C	Cocotte sobre grasera
	Asados		Bistecas, chuletas, salchichas para asar, brochetas, muslos de pollo	Grill	270 °C	En grill (nivel en función del espesor)
	Carnes empanadas		Filete de vaca Wellington, pernil empanado, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera (para piezas grandes bajar a 160 °C después de la cocción de la pasta)
Comidas a la sal		Aves a la sal, etc.	Multinivel	240 °C	Carne sobre grasera o bandeja sobre grasera	
LOS PESCADOS	Pescados asados o al spiedo		Lubina, caballa, sardina, salmonete, atún, etc.	Grill	250 °C	En parrilla (nivel en función del espesor)
	Pescados enteros (rellenos)		Dorada, carpa, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Filetes de pescado (con agregado de vino u otro líquido)		Salmón, gallineta nórdica, lubina, etc.	Tradicional	200 °C	Sobre grasera
	Papillote		Lenguados, limanda, conchas de saint jacques, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Pescados envueltos (hojaldre o pasta frola)		Salmón, brochetas, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Pescado gratinado		Merluza a la provenzal gratinada, etc.	gratinado (o asado) (grill para dorado)	200-210 °C 260 °C	Bandeja sobre grasera (o parrilla para dorado al grill)
	Soufflé		Conchas de saint jacques, etc.	Multinivel	200 °C	Tortera sobre grasera
Pescados a la sal		Lubina, carpa, etc.	Multinivel	240 °C	Pescado sobre grasera o bandeja sobre grasera	

Tabla de cocción

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
PASTELERÍA	Biscochos (sin levadura)	Bizcochuelo, bizcochos de Saboya, bizcochos arrollados, Brownie,	pasteles (multinivel)	200 °C	Tortera sobre grasera
	Plum-cake y cuatro cuartos (con levadura química)	Plum-cake de fruta, pasteles variados, cuatro cuartos, etc.	pasteles (multinivel)	160 °C	Tortera sobre grasera
	Tartas de fruta (hojaldre o pasta frola, con o sin flan)	Tartas de manzanas, de ciruelas, de peras, etc.	Tartas	220 °C	Tortera sobre grasera
	Tortas de queso blanco		Tartas	200 °C	Tortera sobre grasera
	Bollería de masa leudada	Bollos de azúcar, bollería a la fruta	Bollería	180 °C	Tortera sobre grasera
	Cocción de bases para tartas (pasta sablée)	Tartas de fruta cruda (fresas, frambuesas, etc.)	Tartas	180 °C	Tortera sobre grasera (alubias secas en pasta)
	Pasteles (hojaldre o pasta frola)	Pasteles de peras, etc.	Tartas	220 °C	Tortera sobre grasera
	Petisús	Profiterol, pequeños petisús, petisús, paris brest, saint honoré, etc.		190 °C	Sobre grasera
	hojaldre	Tortas rústicas, pasteles, pasteles rellenos de manzana, etc.	Pasteles (multinivel)	200 °C	Sobre grasera
	Pequeños pasteles (levadura natural)	Croissant, tartas de azúcar, bollos vacíos, pequeños savarin, etc.	Bollería	180 °C	Sobre grasera
	Pasteles (levadura natural)	Kougloff, bollo, panettone, pan dulce,...	Bollería	160 °C	Sobre grasera o tortera sobre grasera
PASTELES	Pasta de bizcochos	Bizcochos en pirotines, bizcochos a la cuchara, etc.	Pasteles (multinivel)	180 °C	Sobre grasera
	Pasta sablée	Pasta frola, bizcochos spritz, bizcochos secos, etc.	Pasteles (multinivel)	200 °C	Sobre grasera
	Hojaldre	Pasteles de hojaldre de diferentes tipos, etc.	Pasteles (multinivel)	200 °C	Sobre grasera
	Amaretis, bolitas de coco	Amaretis de nuez de coco o de almendras	Pasteles (multinivel)	180 °C	Sobre grasera
	Pasta leudada	Mini-bollos, mini-croissant, etc.	Bollería	180 °C	Sobre grasera
	Merengues blancos		Merengue blanco (o multinivel)	70 °C	Sobre grasera
	Merengues tostados		Merengue dorado (o multinivel)	110 °C	Sobre grasera
POSTRES	Pudding	Pudding a base de pan o croissant, pudding de arroz	Pasteles (multinivel)	190 °C	Tortera sobre grasera
	Cremas y flanes, postres de sémola	Flan de vainilla, crema quemada, flan de chocolate, etc.	Pasteles (multinivel)	160 °C	Moldes o cazuela sobre grasera (baño María sobre grasera)
	Postres de arroz	Arroz a la condé, riso emperatriz, etc.	Pasteles (multinivel)	180 °C	Tortera sobre grasera
	Soufflé	Soufflé de licor, soufflé de fruta, etc.	Pasteles (multinivel)	200 °C	Tortera sobre grasera
FRUTA	Fruta rellena o en papillote	Manzanas al horno, horno	Multinivel	200 °C	Tortera o papillote sobre grasera
	Gratin de fruta (con sambayón)	Gratin de fruta fresca	Grill	250 °C	Bandeja sobre parrilla

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTE
VARIOS	Yogurt		Tradicional	50 °C	cazuela sobre grasera
	Alimentos secos	Hongos, hierbas, fruta o verdura en lonchas, etc.	Multinivel	60 °C	sobre rejilla
	Esterilización	Frasco de fruta en almíbar, etc.	Esterilización (o multinivel)	130 °C	Frascos sobre grasera
	Calentar comidas	Platos precocidos (en casa o de producción industrial)	Calentar comidas (o multinivel)	140 °C	Bandeja sobre grasera
	Pan casero		Multinivel	250 °C durante 10 minutos 210 °C hasta el final de la cocción	sobre grasera

Uso de la encimera de vitrocerámica

! 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

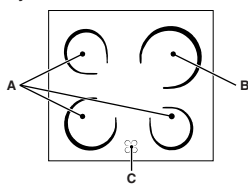
Para encender una zona de cocción gire en sentido horario el mando correspondiente.

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

La encimera posee 3 elementos calentadores radiantes y 1 elemento calentador halógeno. Estos elementos calentadores se encuentran debajo de la superficie de la encimera (zonas que se vuelven rojas durante el funcionamiento):



- A. Elementos calentadores radiantes
- B. Elemento calentador halógeno
- C. Luces que indican si la temperatura de los

elementos calentadores correspondientes supera los 60°C, aún si la zona de la encimera ha sido apagada.

Descripción de las zonas de cocción

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

Los elementos calentadores halógenos están constituidos por elementos calentadores circulares que garantizan una distribución uniforme de la temperatura además de las ventajas características de los elementos calentadores halógenos.

Las lámparas halógenas emiten instantáneamente una gran cantidad de luz y calor cuyas ventajas prácticas son:

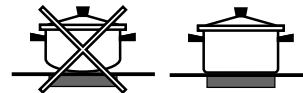
- rápido calentamiento (con respecto a un quemador a gas)
- rápido enfriamiento
- temperatura uniforme en toda la superficie (gracias a los elementos calentadores circulares)

Son similares a las otras zonas de cocción, por lo tanto, son fáciles de usar. Basta consultar las tablas de cocción contenidas en el manual de uso.

Pos.	Placa eléctrica radiante de cerámica Placa eléctrica rápida o normal	Placa eléctrica halógena de cerámica Placa eléctrica automática
0	Off	Off
1	Para la cocción de pescado	Para derretir mantequilla o chocolate
2	Para la cocción de patatas (al vapor), sopas, garbanzos y frijoles	Para calentar líquidos
3	Para la cocción prolongada de grandes cantidades de comidas, sopas de verduras	
4	Para asados (media cocción)	Para salsas (incluidas las salsas espesas)
5	Para asados (bien cocidos)	
6	Para soasar o para la ebullición rápida	Para la cocción en el momento de la ebullición
7		
8		Para asados
9		
10		Para estofados
11		
12		Para freír

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.

Precauciones y consejos

ES

! 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

- Estas instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características 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).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- 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.
- No apoye ollas inestables o deformadas sobre las placas eléctricas, para evitar que se vuelquen. Colóquelas sobre la placa de cocción, de manera tal, que los mangos estén dirigidos hacia el interior para evitar choques accidentales.
- 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 0.
- 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.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- La encimera de vitrocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajarse (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que

se han apagado.

- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- 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 hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No mire directamente las lámparas halógenas
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tome las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

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. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- 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. Las opciones de planificación de los programas, en particular, la "cocción retrasada" (ver Programas), permite organizarse en tal sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOAS y ASADOS 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.

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

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

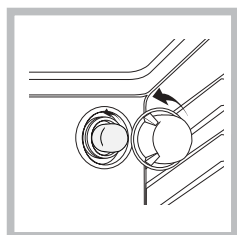
Limpiar el aparato

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

Controlar las juntas

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 (*ver Asistencia*). 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 sustitúyala 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 irremediablemente 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 de vitrocerámica, 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, empapada 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

Asistencia

ES

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "F" seguido por números.

En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (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

PT



РУССКИЙ, 1



English, 14



Français, 27



Espanol, 40



Portuges, 53

CI 6V E9 R /HA

Índice

Instalação, 54-55

Posicionamento e nivelamento
Ligação eléctrica
Dados técnicos

Descrição do aparelho, 56

Vista de conjunto
Painel de comandos
Visor

Início e utilização, 57-61

Regule o relógio
Programe o contador de minutos
Utilização do forno
Programas de cozedura
Programação da cozedura
Conselhos práticos para a cozedura
Tabela de cozedura no forno

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica, 62

Ligar e desligar as zonas de cozedura
As zonas de cozedura

Precauções e conselhos, 63

Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 64

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Substituir a lâmpada de iluminação do forno
Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

Assistência técnica, 65

 **Hotpoint**

ARISTON

Instalação

PT

! Antes de colocar em funcionamento o novo aparelho, leia atentamente este livrete de instruções, pois contém informações importantes sobre a instalação e o funcionamento seguro do aparelho.

! Guarde as instruções de funcionamento do aparelho para consultas posteriores: Certifique-se de que as instruções sejam conservadas junto com o aparelho em caso de venda, cessão ou mudança.

! 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.

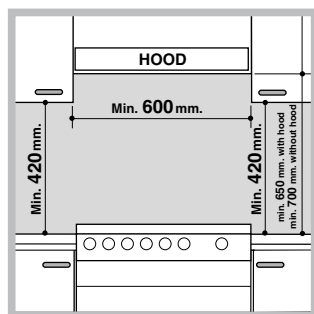
Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis não mais altos que a superfície do plano de cozedura.

! 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 de cozedura for mais alto que os móveis, o aparelho deverá ser posicionado a pelo menos 200 mm de distância dos mesmos.
- Se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm do plano

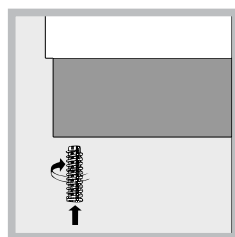


de cozedura. Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

- Não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;

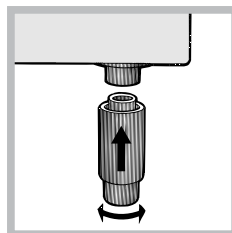
- Se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado conforme as instruções contidas no respectivo livrete.

Nivelamento



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

* Presente apenas em alguns modelos.



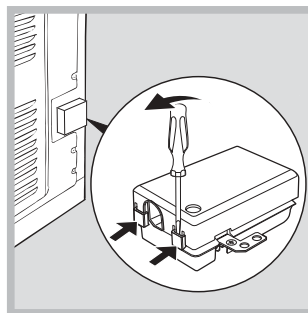
As pernas* fornecidas com o aparelho, devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Montagem do cabo de fornecimento

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- puxe e abra a tampa da caixa de bornes.

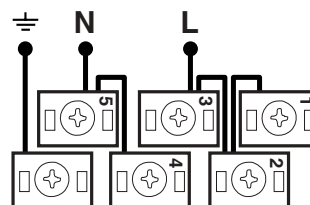


Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:

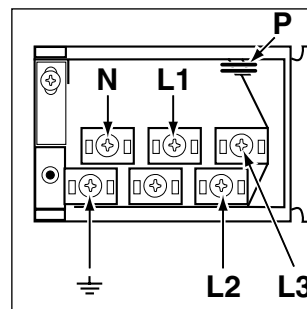
- desapertar o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos.

! As pontes são predispostas pela fábrica para ligação a 230 V monofásico (ver figura).

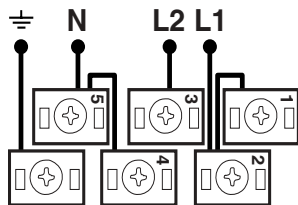
230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



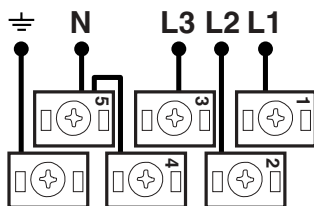
- Para efectuar as ligações eléctricas das figuras, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (ver figura - referência "P")



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



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



- fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa da caixa de bornes.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

O aparelho deve ser ligado directamente à rede utilizando um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, colocado entre o aparelho e a rede. O interruptor deve ser dimensionado para a carga indicada e deve respeitar as normas em vigor sobre a corrente eléctrica (o condutor de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto entre em contacto com temperaturas superiores aos 50°C.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- o aparelho 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. Se a tomada não for compatível com a ficha, contacte um técnico autorizado para a substituição. Não utilize extensões ou fichas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo de alimentação 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.

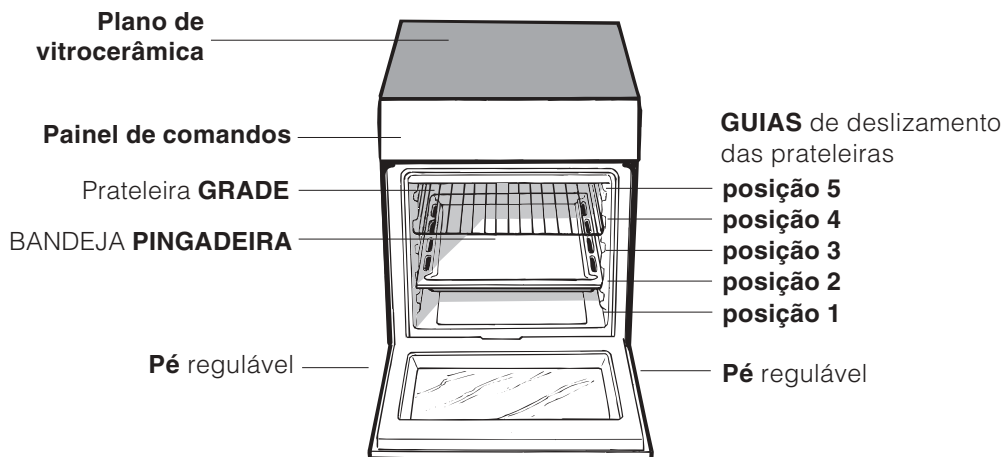
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	Litros 56
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 8,5 cm
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Plano de cozedura de cerâmica	
Dianteiro esq.	1700W
Traseiro esq.	1200W
Traseiro dir.	2200W
Dianteiro dir.	1200W
Absorção dos planos de cozedura de cerâmica Máx	6300W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradição
	Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Assados
	Directivas Comunitárias: 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/EC.

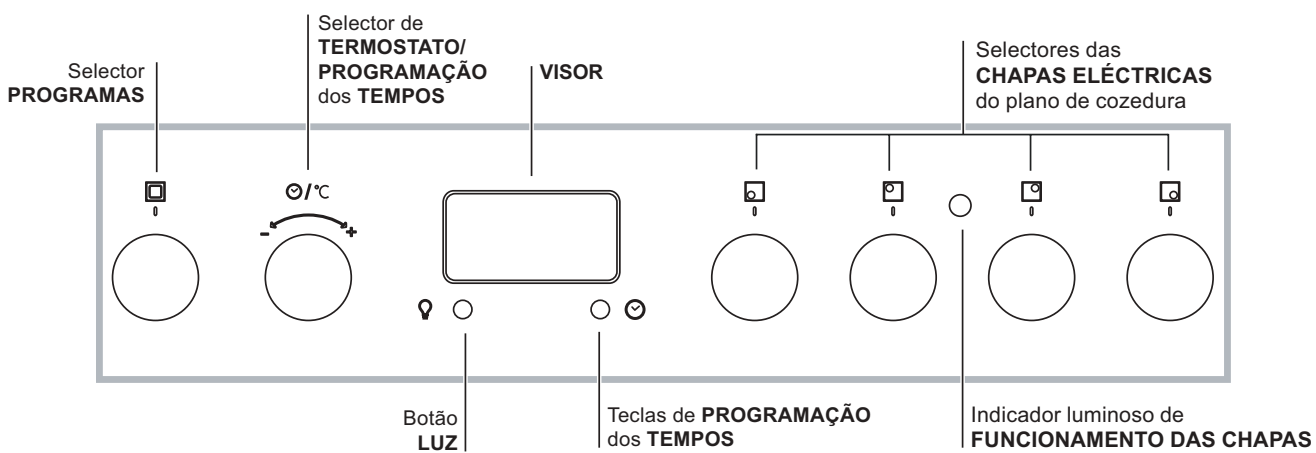
Descrição do aparelho

PT

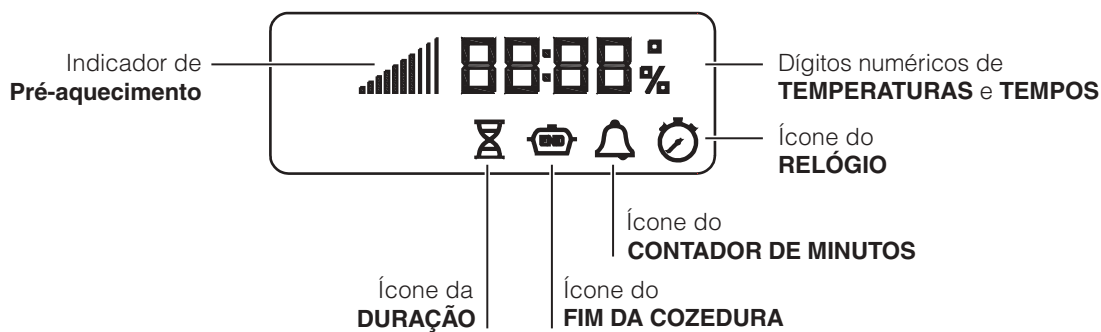
Vista de conjunto



Painel de comandos







Display



* Presente apenas em alguns modelos.




Regule o relógio

! Pode-se configurar quando o forno estiver apagado ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os dois primeiros algarismos piscarem no DISPLAY;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular a hora;
3. pressione de novo a tecla  até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
4. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
5. pressione outra vez a tecla  para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.


1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os três algarismos piscarem no DISPLAY;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
3. pressione outra vez a tecla  para confirmar. Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Utilização do forno

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

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante meia hora com a máxima temperatura e a porta fechada. Verifique que o local esteja bem ventilado antes de desligar o forno e abrir a porta. O aparelho pode emitir um odor desagradável devido à evaporação das substâncias de protecção utilizadas durante o processo de fabricação.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entrará na fase de pré-aquecimento, o indicador de pré-aquecimento acende-se. É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.

3. Quando o indicador de pré-aquecimento  apagar-se e ouvir-se um sinal acústico, o pré-aquecimento terá terminado: colocar dentro os alimentos.

4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
 - modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
 - programe a duração e a hora para terminar (veja o parágrafo "Programas de cozedura").
 - interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

5. É possível mudar a duração da cozedura (veja os Programas de cozedura).

6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! Para os programas ASSADOS e BARBECUE não está previsto o aquecimento prévio.

! Nunca encoste objectos directamente no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

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

Ventilação de arrefecimento

Para reduzir a temperatura externa do forno, alguns modelos dispõem de uma ventoinha de arrefecimento que gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

!No final da cozedura, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento premindo a tecla LUZ.

Programas de cozedura

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.



Programa de **DESCONGELAMENTO**

A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de comida, mas especialmente para comidas delicadas que não se devem aquecer, tais como por exemplo: tartes geladas, bolos de creme ou de nata, bolos de frutas. O tempo de descongelamento diminui pela metade. No caso de carne, peixe ou pão, é possível acelerar se utilizar a função "cozedura múltipla" e definir a temperatura entre 80° e 100 °C.

! Um produto descongelado deve ser consumido rapidamente. Não recongele nunca um alimento descongelado. Depois de concluído o descongelamento, retire o alimento do forno e coloque-o no frigorífico até ao momento de o cozinhar ou de o consumir após um breve espaço de tempo.



Programa de **FERMENTAÇÃO**

Fermentação das massas com levedura natural (bolos, pão, tartes doces, croissants, etc.) Enfornar com o forno frio. Temperatura (40 °C) não modificável.



Programa **BRIOCHE**

Ideal para bolos de pasteleria (à base de levedura natural). Enfornar com o forno quente. Se desejar cozer uma pizza, recomenda-se colocar a temperatura a 220 °C.



Programa **TARTES**

Ideal para tartes doces ou salgadas (massa quebrada ou massa folhada). Permite uma perfeita cozedura da base em fogo vivo e um dourado adequado da decoração. Enfornar com o forno quente.



Programa **MULTINÍVEL**

Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar simultaneamente dois tabuleiros no máximo.



Programa **FORNO TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional, é melhor utilizar um único tabuleiro.



Programa **ASSADOS**

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. Coza com a porta do forno fechada.



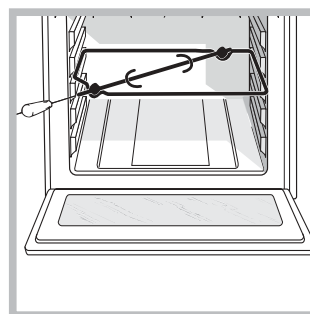
Programa **ESPETO ROTATIVO**

A função é otimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.




Programa **BARBECUE**

Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.



Espeto rotativo

Para accionar o espeto rotativo (veja a figura), realize as seguintes operações:




1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. accione o espeto rotativo seleccionando os ícones ;

! Depois de o programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotativo pára.

Programação da cozedura





! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.



Programar a duração da cozedura

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os três algarismos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar o tempo desejado;
3. premir outra vez a tecla  para confirmar.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida, prima várias vezes a tecla  até o ícone  e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
3. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular a hora;
4. pressione de novo a tecla  até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
5. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
6. premir outra vez a tecla  para confirmar.
7. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.

Os ícones  e  acesos indicam que foi efectuada uma programação. No VISOR são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.

Para anular uma programação rodar o selector PROGRAMAS até a posição "0".

Conselhos práticos para a cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS, coloque o tabuleiro de recolha na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque o tabuleiro de recolha embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar a temperatura no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

Tabela de cozedura no forno

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
ENTRADAS	Tartes salgadas e pastéis (massa quebrada ou massa folhada)	quiche lorraine, tarte de alho-francês, etc.	Tartes doces	220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Pizzas altas com massa de pão (ou ultracongeladas)	pizzas, fogaças	Brioche	220 °C	no tabuleiro de recolha
	Pizzas (outra massa)		Tartes doces	220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Bolos salgados	bolo de azeitonas, de atum, etc.	Bolos (ou multinível)	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Folhados	folhados de queijo, empada de salmão,...	Bolos (ou multinível)	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Terrinas	terrinas de peixe, carne, legumes, foie gras, etc.	Tradição	160 °C	formas para terrinas no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Pastéis	pastéis de fígado de aves, puré de salmão, ovos em caçarola, etc.	Tradição	160 °C	forminhas no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Suflês	sufilé de queijo, de legumes, de peixe, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Gratinados	ostras recheadas, tostas, etc.	Grelhador	250 °C	na grelha ou travessa na grelha
LEGUMES	Alimentos gratinados	gratinado de batatas, sopa parmentier, lasanhas, etc.)	Gratinado (ou assado)	200-210 °C	travessa no tabuleiro de recolha
	Legumes recheados	batatas, tomates, abobrinhas, couves, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha ou tarteira no tabuleiro de recolha
	Legumes estufados na caçarola	alface, cenoura com açafrão, salsifis, etc.	Tradição	200 °C	caçarola no tabuleiro de recolha
	Flans	flan de cogumelos, filhós de legumes, etc.	Tradição	160 °C	forminhas ou tarteira no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Terrinas	terrinas de legumes	Tradição	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Suflês	sufilé de espargos, de tomate, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Panados	empada de legumes, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Papelotes	trufas, etc.	Multinível	200 °C	papelote no tabuleiro de recolha
	Arroz	Pilaf	Tradição	180 °C	travessa na chapa

	PIETANZEALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
CARNE	Volatili arrosto Carne de ave assada	frango, pato, galo, capão,...	Assados	200 °C	carne na grelha
	Carne de ave no espeto	frango, galo	Espeto rotativo	250 °C	suporte para espeto rotativo
	Assados	assado de porco, de vitela, de peru, roast-beef, perna de borrego, perna de cabrito, peito de vitela recheado, etc.	Assados	200 °C	carne na grelha
	Peças grandes assadas na brasa	perna inteira assada, capão ou peru grande, etc.	Multinível	180 °C (a um terço da cozedura, diminuir para 160 °C)	carne no tabuleiro de recolha banhar em intervalos regulares com o molho da cozedura
	Carne salteada em caçarola e pratos tradicionais	novilho bourguignon, coelho à caçador, vitela Marengo salteada, estufado de borrego, frango à la basquaise, etc. backenhof, terrinas, etc.	Tradição	190 °C	caçarola no tabuleiro de recolha
	Grelhados	bifes, costelas, salsichas para grelhar, espetadas, coxas de frango, etc.	Grelhador	270 °C	na grelha (tabuleiro em função da espessura)
	Carnes panadas	filete de novilho Wellington, coxa panada, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha (para peças grandes, diminuir para 160 °C após a cozedura da massa)
	Panados de sal	carne de ave em panado de sal, etc.	Multinível	240 °C	carne no tabuleiro de recolha ou travessa no tabuleiro de recolha
PEIXE	Peixe na grelha e espetadas	robalo, carapau, sardinha, salmonete, atum, etc.	Grelhador	250 °C	na grelha (tabuleiro em função da espessura)
	Peixe inteiro (recheado)	dourada, carpa, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Filetes de peixe (com vinho ou outro líquido)	salmão, cantarilho, bacalhau, robalo, etc.	Tradição	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Papelotes	solha, solha-limão, coquilles de saint-jacques, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Peixe panado (massa folhada ou massa quebrada)	salmão, espetada, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Peixe gratinado	bacalhau gratinado, etc.	Gratinado (ou assado) (grelhador para dourar)	200-210 °C 260 °C	travessa no tabuleiro de recolha (ou grelha para dourar com o grelhador)
	Suflês	coquilles de saint-jacques, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
Peixe panado de sal	robalo, carpa, etc.	Multinível	240 °C	peixe no tabuleiro de recolha ou travessa no tabuleiro de recolha	

Tabela de cozedura no forno

PT

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
PASTELARIA	Biscoitos (sem levedura)	pão de Espanha, biscoitos de champanhe, biscoitos enrolados, Brownies	Bolos (ou multinível)	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Bolos e quatro-quartos (com fermento químico)	bolo de fruta, bolos mármore, quatro-quartos, etc.	Bolos (ou multinível)	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes de fruta (massa quebrada ou massa folhada, com ou sem flan)	tartes de maçã, mirabelas, peras, etc.	Tartes doces	220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes de requeijão		Tartes doces	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes em massa levedada	tartes de açúcar, tartes de pão de brioche com fruta	Brioche	180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Cozedura de bases para tartes (massa areada)	tartes de fruta crua (morangos, framboesas, etc.)	Tartes doces	180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha (feijões na massa)
	Pastéis (massa folhada ou massa quebrada)	pastéis de peras, etc.	Tartes doces	220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Massa para bolos	profiteroles, bolinhos, bolos, paris brest, saint-honoré, etc.	Bolos (ou multinível)	190 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa folhada	panzerotti de maçã, folhados, pastéis, etc.	Bolos (ou multinível)	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Miniaturas de pastelaria (levedura natural)	croissants, tartes de açúcar, brioches sem recheio, pequenos savarins, etc.	Brioche	180 °C	no tabuleiro de recolha
Bolos de pastelaria (levedura natural)	kougloff, brioche, panettone, pão doce,...	Brioche	160 °C	no tabuleiro de recolha ou tarteira no tabuleiro de recolha	
PASTÉIS	Massa para biscoitos	biscoitos em formas de papel, biscoitos de colher, etc.	Bolos (ou multinível)	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa areada	bolos secos, biscoitos spritz, bolachas, etc.	Bolos (ou multinível)	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa folhada	bolos folhados de vários tipos, etc.	Bolos (ou multinível)	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Almendrados, bolinhas de coco	almendrados com nozes de coco ou amêndoa	Bolos (ou multinível)	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa levedada	mini-brioches, mini-croissants, etc.	Brioche	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Suspiros brancos		Suspiros brancos (ou multinível)	70 °C	no tabuleiro de recolha
Suspiros dourados		Suspiros dourados (ou multinível)	110 °C	no tabuleiro de recolha	
SOBREMESAS	Pudins	pudim à base de pão ou brioche, pudim de arroz	Bolos (ou multinível)	190 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Crems e flans Doces de sêmola	creme de caramelo, creme queimado, flan de chocolate, etc.	Bolos (ou multinível)	160 °C	formas ou forminhas no tabuleiro de recolha (banho-maria no tabuleiro de recolha)
	Bolos de arroz	arroz condé, arroz à imperatriz, etc.	Bolos (ou multinível)	180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Suflês	sufê de licor, sufê de fruta, etc.	Bolos (ou multinível)	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
FRUTAFRUTA	Fruta recheada ou em papelote	maças assadas, etc.	Multinível	200 °C	tarteira ou papelote no tabuleiro de recolha
	Gratinado de fruta (com gemada)	gratinado de fruta fresca	Grelhador	250 °C	travessa na grelha

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
VÁRIOS	logurte		Tradição	50 °C	forminhas no tabuleiro de recolha
	Alimentos secos	cogumelos, ervas, fruta ou legumes cortados, etc.	Multinível	60 °C	na grelha
	Esterilização	frasco de fruta em calda, etc.	Esterilização (ou multinível)	130 °C	frascos no tabuleiro de recolha
	Aquecimento dos alimentos	pratos pré-cozidos (caseiros ou industriais)	Aquecimento dos alimentos (ou multinível)	140 °C	travessa no tabuleiro de recolha
	Pão caseiro		Multinível	250 °C para 10 minutos 210 °C até ao fim da cozedura	no tabuleiro de recolha

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

PT

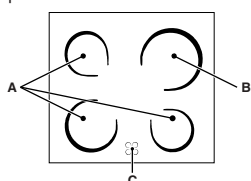
! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a limpeza. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

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

O plano de cozedura é equipado com 3 elementos aquecedores radiantes e 1 elemento aquecedor halógeno. Estes aquecedores são incorporados abaixo da superfície do plano de cozedura (zonas que tornam-se vermelhas durante o funcionamento):



- A. Elementos aquecedores radiantes
- B. Elemento aquecedor halógeno
- C. Luzes que indicam se a temperatura dos

aquecedores correspondentes supera os 60°C, mesmo se a zona do plano de cozedura está desligada.

Descrição das zonas de cozedura

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

Os elementos aquecedores halógenos são constituídos por elementos aquecedores circulares que garantem uma distribuição uniforme da temperatura, além das vantagens características dos elementos aquecedores halógenos.

As lâmpadas halógenas emitem instantaneamente uma elevada quantidade de luz e calor com as seguintes vantagens práticas:

- aquecimento rápido (respeito a um queimador a gás)
- arrefecimento rápido
- temperatura uniforme em toda a superfície (graças aos elementos aquecedores circulares)

Dado que são muito parecidas com as outras zonas de cozedura, são fáceis de usar. É só consultar as

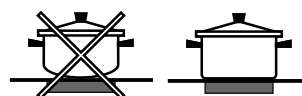
tabelas de cozedura indicadas no manual de instruções.

Pos.	Placa eléctrica irradiadora em cerâmica Placa eléctrica rápida ou normal	Placa eléctrica halogénicas em cerâmica Placa eléctrica automática
0	Desligado	Desligado
1	Para cozer peixe	Para derreter manteiga ou chocolate
2	Para cozer batatas (ao vapor), sopas, grãos-de-bico, feijão	
3	Para cozedura prolongada de grandes quantidades de alimentos, sopas de verduras	Para aquecer líquidos
4	Para assar (cozedura média)	Para molhos (inclusive molhos densos)
5	Para assar (bem cozidos)	
6	Para doirar ou para ferver rapidamente	Para cozer no momento que ferver
7		
8		Para assar
9		
10		Para guisados
11		
12		Para fritar

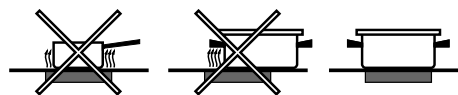
Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

Para obter as melhores performances do plano de cozedura:

- empregue panelas com fundo chato e espesso, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de cozedura;



- empregue sempre panelas com diâmetro suficiente para cobrir completamente a chapa eléctrica, para aproveitar todo o calor produzido;



- 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

- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação 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. É muito perigoso deixá-lo exposto à chuva e temporais.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado exclusivamente 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).
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Certifique-se de que os cabos de alimentação de outros electrodomésticos não entrem em contacto com partes quentes do forno.
- Nunca cubra as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Não apoie sobre as chapas eléctricas painéis instáveis ou deformadas, para evitar que tombem. Posicione-as sobre o plano de cozedura com os cabos virados para o centro do aparelho.
- 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 interior do forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição 0 quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize operações de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da rede eléctrica.
- Em caso de defeitos do aparelho, nunca procure consertá-lo sozinho. Os consertos efectuados por pessoas não qualificadas podem causar lesões ou ulteriores maus funcionamentos do aparelho. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho

para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas.
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive 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.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Caso haja zonas de cozedura halógenas, não olhe para elas por muito tempo.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

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. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Respeitar e preservar o 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 ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Controle e mantenha limpas as guarnições da porta para que não tenham resíduos de comida e possam aderir bem na porta, evitando dispersões de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

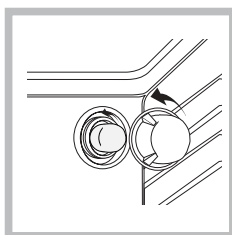
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Não utilize materiais ásperos ou espátulas metálicas afiadas, pois podem arranhar a superfície e partir o vidro.
- 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. Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar. 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, enxágue cuidadosamente e enxugue com um pano macio. Evite produtos abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar com atenção. Para mais é aconselhado enxugar eventuais vazamentos de água.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. 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. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate 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, tiramanchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

- Normalmente é suficiente lavar o plano de cozedura com uma esponja húmida e enxugá-lo com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies de vitrocerâmica, enxágue bem e enxugue com atenção.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Remova imediatamente o material derramado, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que os resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidas substâncias como plástico ou açúcar, remova-as 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 e manutenção enquanto o aparelho estiver morno (não quente) ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar o plano de cozedura com água limpa e de enxugá-lo com cuidado: os resíduos poderiam grudar durante as sucessivas cozeduras.

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

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: "F" seguido por números.

Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

