

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

GB

English, 1

GR

Ελληνικά, 12

PT

Portuges, 23

FR

Français, 34

NL

Nederlands, 45

CE6VP5 GR/HA

Contents

Installation, 2-3

Positioning and levelling
Electrical connection
Technical data

Description of the appliance, 4

Overall view
Control panel

Start-up and use, 5-8

Starting the oven
Cooking modes
Electronic timer
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 9

Cooking zones
Switching the cooking zones on and off

Precautions and tips, 10

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 11

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

 **Hotpoint**
ARISTON

Installation

GB

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

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

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

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

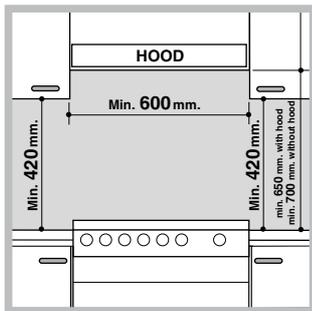
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

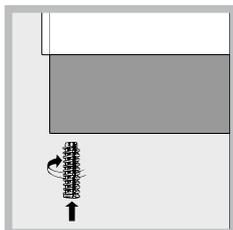
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



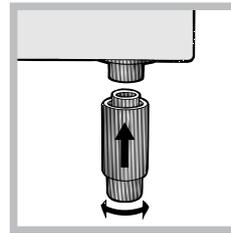
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

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

Levelling



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



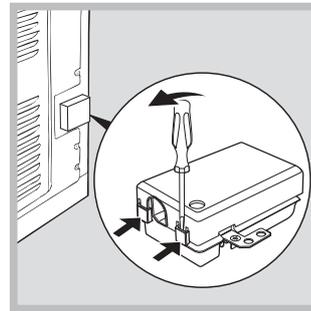
The legs* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

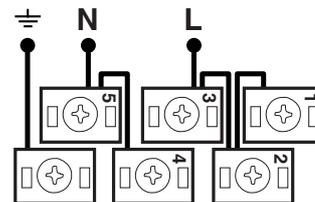


To install the cable, proceed as follows:

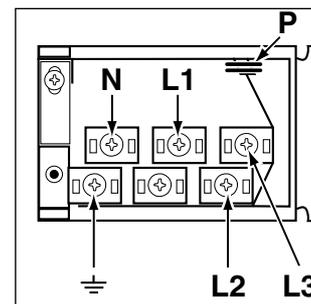
- unscrew the wire clamp screw and the contact screws

! The jumpers are factory-set for a single-phase 230V connection (see figure).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

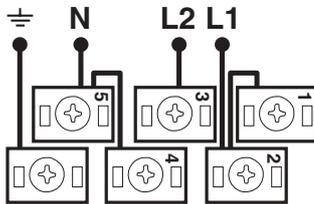


- to make the electrical connections illustrated in figure, use the two jumpers housed in the box (see figure - reference "P")

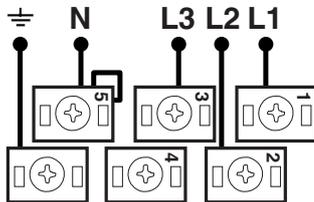


* Only available in certain models.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance.

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

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

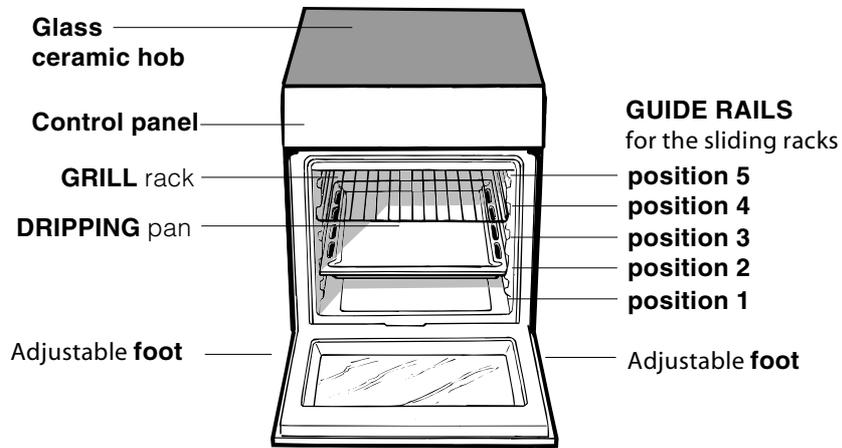
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TECHNICAL DATA	
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
Power supply voltage and frequency	see data plate
Electric hob	
Front left	1700 W
Back left	1200 W
Back right	1700 W
Front right	1200 W
Maximum absorption of the electric hob	5800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/> Traditional mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input type="checkbox"/> Baking mode.
 	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 - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

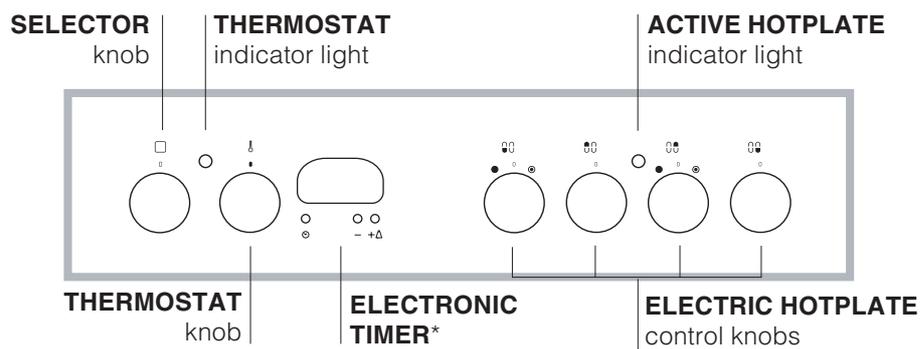
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



* Only available in certain models.

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

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

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

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:

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

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

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

THERMOSTAT indicator light

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

Oven light

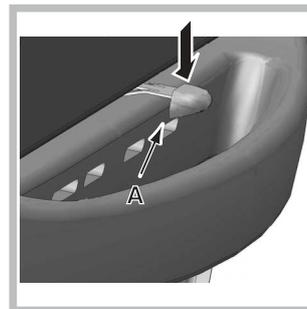
This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

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

Door lock device



Some models are equipped with a "door lock" device situated between the control panel and the oven door. To open the door, push down device "A" indicated in the figure.

Cooking modes

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

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



TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat distribution will be uneven.



BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.



FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.



MULTI-COOKING mode

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



PIZZA mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat,

* Only available in certain models.

particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.



GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Electronic timer*

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.

! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.

Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0:00

- Press button  and then buttons - and + to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.

Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

Timer feature

This function may be accessed by pressing the  button, after which the display will show the symbol . Every time the + button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours. Pressing the - button reduces the time.

After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the  button, and the  symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

Cancelling a time that has already been set

Press the  button until the display shows 0:00.

Adjusting the buzzer volume

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

Practical cooking advice

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

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

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

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

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

Oven cooking advice table

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

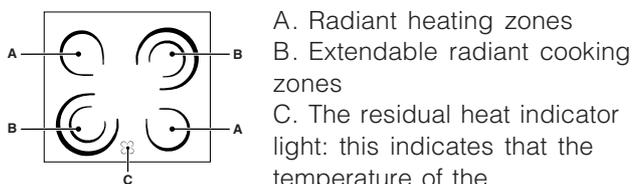
Using the glass ceramic hob

GB

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

Cooking zones

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



- A. Radiant heating zones
- B. Extendable radiant cooking zones
- 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.

Switching the cooking zones on and off

Traditional cooking zones

Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They turn red approximately ten seconds after they have been turned on. Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 12 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 12.

Extendable cooking zones

The extendable radiant elements (B) are recognisable by the fact that they have a double heating zone. You can turn on only the smaller internal cooking zone or both the external and internal zones.

The control knob allows you to choose between two power levels, which are both adjustable between a minimum value of 1 to a maximum of 12:

- The lowest power level can be set by turning the knob clockwise from 1 to 12.
- Turn the knob to completely  until you hear a slight click, to enable the maximum power level, which in turn can be adjusted between 12 and 1 by turning the knob anticlockwise. To restore the minimum power level, turn the knob and set it back to position 0.

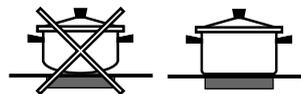
For double cooking zones, the first part of the knob movement activates the smaller cooking zone (internal). To activate both (internal and external), it is necessary to turn the knob completely  and then select the desired power level between 12 and 1.

Pos.	Radiant hotplate
0	Off
1	Melting butter and chocolate
2	Heating liquids
3	
4	Soups and sauces
5	
6	Cooking at boiling point
7	
8	Pan-roasting
9	
10	Boiling large quantities
11	
12	Frying
	Activation of both cooking zones

Practical advice on using the hob

To obtain the best results with your 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 last 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.**
- 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.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- 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 place unstable or misshapen pans on the electric hotplates; this will help to avoid spills. Position them on the hob with the handles turned towards the centre of the appliance.
- 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 '0' position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Do not let children play with the appliance.
- 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.

Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

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

Switching the appliance off

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

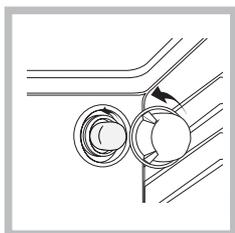
Cleaning the appliance

- ! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.
- ! 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 that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- 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 containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

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. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Cleaning the glass ceramic hob

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

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

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

Assistance

Please have the following information to hand:

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

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



English, 1



Ελληνικά,
12



Portuges, 23



Français, 34



Nederlands, 45

CE6VP5 GR/HA

Περιεχόμενα

Εγκατάσταση, 13-14

Θέση και οριζοντίωση
Ηλεκτρική σύνδεση
Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή της συσκευής, 15

Συνολική άποψη
Πίνακας χειριστηρίων

Εκκίνηση και χρήση, 16-19

Εκκίνηση του φούρνου
Προγράμματα
Ηλεκτρονικό Timer
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο
Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

Χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος, 20

Οι περιοχές μαγειρέματος
Ανάψτε και σβήστε τις ζώνες μαγειρέματος

Προφυλάξεις και συμβουλές, 21

Γενική ασφάλεια
Διάθεση
Σεβαστείτε και προφυλάξτε το περιβάλλον

Συντήρηση και φροντίδα, 22

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος
Καθαρισμός της συσκευής
Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου
Καθαρισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος,
Τεχνική υποστήριξη

! Πριν θέσετε σε λειτουργία τη νέα συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών διότι περιέχει σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση και την ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

! Φυλάξτε τις οδηγίες λειτουργίας της συσκευής για μελλοντική χρήση: Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες βρίσκονται μαζί με τη συσκευή σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης.

! Η εγκατάσταση της συσκευής διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

! Οποιαδήποτε επέμβαση ρύθμισης ή συντήρησης πρέπει να διενεργείται αφού αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό.

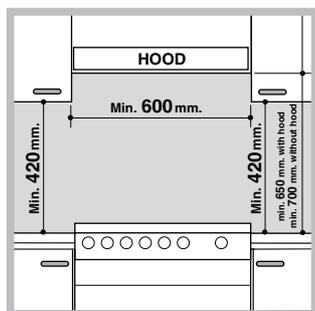
Τοποθέτηση και οριζοντίωση

! Μπορείτε να εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα από έπιπλα που δεν ξεπερνάνε σε ύψος την επιφάνεια μαγειρέματος.

! Βεβαιωθείτε ότι το τοίχωμα σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι από άφλεκτο υλικό και ανθεκτικό στη θερμότητα (T 90°C).

Για μια σωστή εγκατάσταση:

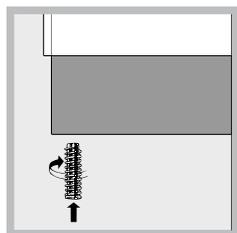
- τοποθετήστε τη συσκευή στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή σε γκαρσονιέρα (αλλά όχι στο μπάνιο).
- αν το πλαίσιο μαγειρέματος είναι υψηλότερο των επίπλων, η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε τουλάχιστον 200 mm από αυτά.



• αν η κουζίνα εγκατασταθεί κάτω από ράφι, το τελευταίο θα πρέπει να απέχει από τον πάγκο τουλάχιστον 420 mm. Η απόσταση πρέπει να είναι 700 mm αν τα ράφια είναι εύφλεκτα (βλέπε εικόνα)

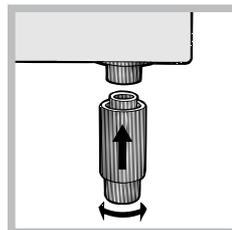
- μην τοποθετείτε κουρτίνες πίσω από την κουζίνα ή σε τουλάχιστον 200 mm από τα πλαίσια της.
- ενδεχόμενοι απορροφητήρες πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις υποδείξεις του σχετικού εγχειρίδιου

Οριζοντίωση



Αν χρειαστεί να οριζοντιώσετε τη συσκευή, βιδώστε τα ποδαράκια* ρύθμισης στις αντίστοιχες έδρες, που βρίσκονται στις γωνίες στη βάση της κουζίνας (βλέπε εικόνα).

*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα



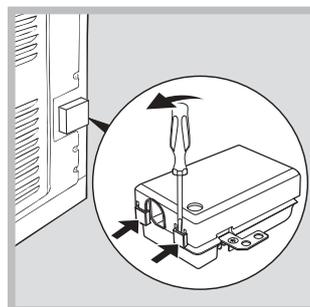
Ηλεκτρική σύνδεση

Τα πόδια* που παρέχονται με τη συσκευή μοντάρονται χωνευτά κάτω από τη βάση της κουζίνας.

Συναρμολόγηση καλωδίου τροφοδοσίας

Άνοιγμα πινακίδας ακροδεκτών:

- Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, κρατήστε κόντρα στις πλευρικές γλωσσίσσες του καπακιού της πινακίδας ακροδεκτών.

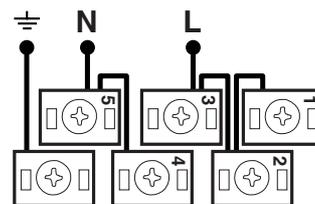


- τραβήξτε και ανοίξτε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

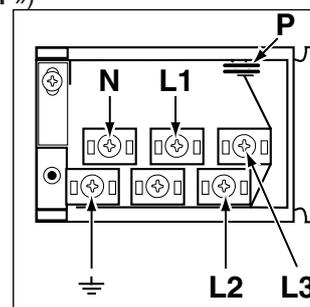
Για την τοποθέτηση του καλωδίου εκτελέστε τα παρακάτω:

- ξεβιδώστε τη βίδα του καλωδιοδέτη και τις βίδες των επαφών
- ! Οι γέφυρες είναι διευθετημένες από το εργοστάσιο για τη σύνδεση σε 230V μονοφασικό. βλέπε εικόνα)

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



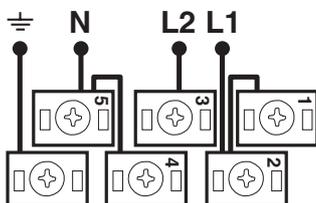
- Για τη διενέργεια των ηλεκτρικών συνδέσεων που απεικονίζονται στην εικόνα, χρησιμοποιήστε τις δύο γέφυρες που βρίσκονται μέσα στο κουτί (βλέπε εικόνα - αναφορά «P»)



400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

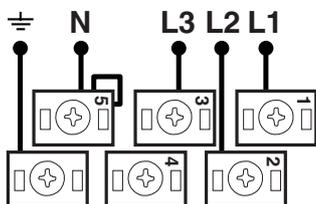
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στο αντίστοιχο καλωδιοδέτη και κλείστε το καπάκι της πινακίδας ακροδεκτών.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο μια κανονικοποιημένη πρίζα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών επί της συσκευής.

Η συσκευή συνδέεται απ' ευθείας στο δίκτυο χρησιμοποιώντας έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα επαφών 3 mm που παρεμβάλλεται μεταξύ της συσκευής και του δικτύου. Ο διακόπτης πρέπει να διαστασιολογείται για το ενδεδειγμένο φορτίο και να πληροί τις ισχύουσες προδιαγραφές για το ηλεκτρικό ρεύμα (ο αγωγός γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από το διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που κανένα σημείο του να μην έρχεται σε επαφή με θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C .

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- η συσκευή έχει τη γείωση και το βύσμα τηρούν τις εκ του νόμου προδιαγραφές.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υφίσταται το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, όπως αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Αν η πρίζα δεν είναι συμβατή με το βύσμα, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό για την αντικατάσταση. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις ή πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

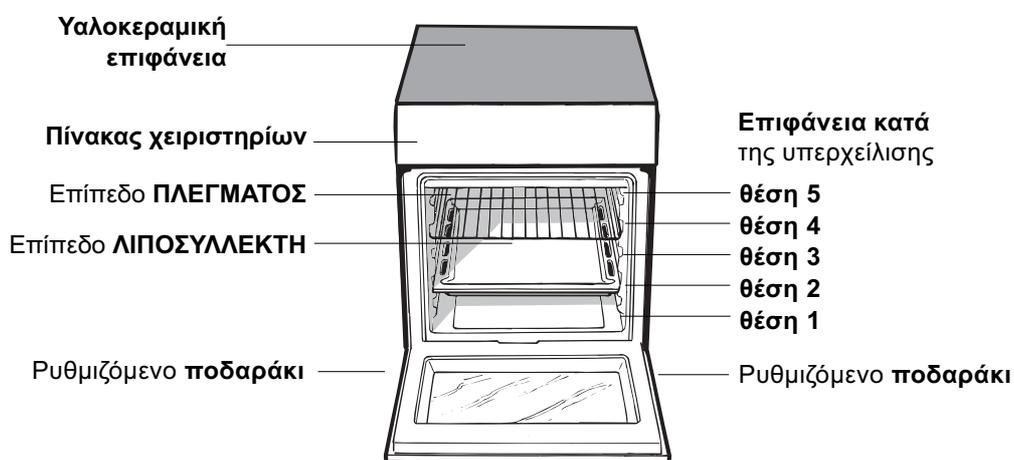
! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

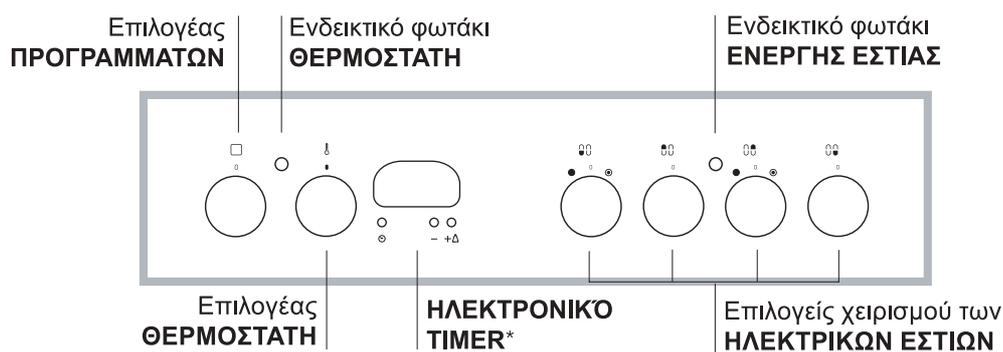
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	
Διαστάσεις ΦούρνουHxLxP	32x43,5x40 cm
Όγκος	56 l
Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου	πλάτος cm 42 βάθος cm 44 ύψος cm 8,5
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
Ηλεκτρικός πάγκος μαγειρέματος	
Εμπρός αριστερά	1700 W
Πίσω αριστερά	1200 W
Πίσω δεξιά	1700 W
Εμπρός δεξιά	1200 W
Μέγιστη απορρόφηση της ηλεκτρικής επιφάνειας	5800 W
ENERGY LABEL	<p>Οδηγία 2002/40/CE για την ετικέτα των ηλεκτρικών φούρνων. Κανονισμός EN 50304</p> <p>Ενεργητική κατανάλωση λόγω φυσικής επαγωγής – λειτουργία θέρμανσης: <input type="checkbox"/></p> <p>Κατανάλωση ενέργειας δηλωμένη για κατηγορία δυναμικής αγωγιμότητας λειτουργία θέρμανσης: <input type="checkbox"/></p> <p>Φούρνος Ζαχαροπλαστικής.</p>
 	<p>Κοινοτικές Οδηγίες: 2006/95/CEE της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 89/336/CEE της 03/05/89 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις - 93/68/CEE της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις- 2002/96/CE.</p>

Συνολική άποψη

GR



Πίνακας χειριστηρίων



*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Εκκίνηση και χρήση

GR

! Στο πρώτο άναμμα, λειτουργήστε το φούρνο άδειο για τουλάχιστον μισή ώρα στη μέγιστη θερμοκρασία και με την πόρτα κλειστή. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να παρουσιάσει δυσάρεστη οσμή οφειλόμενη στην εξάτμιση των προστατευτικών ουσιών που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής.

! Πριν τη χρήση, να αφαιρέσετε οπωσδήποτε τα πλαστικά φιλμ που είναι τοποθετημένα στα πλαϊνά της συσκευής

! Μην αποθέτετε ποτέ αντικείμενα στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο.

Εκκίνηση του φούρνου

1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος στρέφοντας τον επιλογέα των ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.
2. Επιλέξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το πρόγραμμα ή την επιθυμητή στρέφοντας τον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μια λίστα με τα προγράμματα μαγειρέματος και τις σχετικές προτεινόμενες θερμοκρασίες μπορείτε να δείτε στο σχετικό πίνακα(βλέπε Πίνακα μαγειρέματος στο φούρνο).

Κατά το μαγείρεμα μπορείτε πάντα:

- να αλλάξετε το πρόγραμμα μαγειρέματος ενεργώντας στον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ
- να αλλάξετε τη θερμοκρασία ενεργώντας στον επιλογέα ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ
- να προγραμματίσετε τη διάρκεια και την ώρα τέλους μαγειρέματος (βλέπε κάτω)
- να διακόψετε το μαγείρεμα φέρνοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ στη θέση 0.

! Μην αποθέτετε αντικείμενα απ' ευθείας στη βάση του φούρνου διότι μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σμάλτο. Χρησιμοποιείτε μόνο τη θέση 1 του φούρνου σε περίπτωση μαγειρεμάτων με τη σούβλα.

! Να θέτετε πάντα τα σκεύη μαγειρέματος στο παρεχόμενο πλέγμα.

Ενδεικτικό φωτάκι ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν είναι αναμμένο, σημαίνει ότι ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν στο εσωτερικό του φούρνου επιτυγχάνεται η επιλεγμένη θερμοκρασία. Στο σημείο αυτό το ενδεικτικό φωτάκι ανάβει και σβήνει διαδοχικά, δείχνοντας ότι ο θερμοστάτης είναι σε λειτουργία και διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία.

Φως του φούρνου

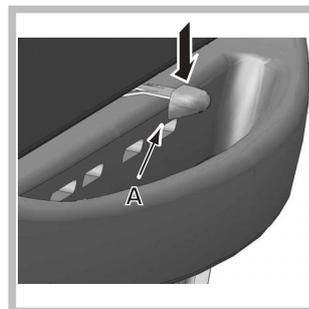
Ανάβει στρέφοντας τον επιλογέα ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ σε μια θέση διαφορετική του «0» και παραμένει αναμμένο όσο ο φούρνος είναι σε λειτουργία. Επιλέγοντας [☉] με τον επιλογέα, το φως ανάβει χωρίς να ενεργοποιηθεί κανένα θερμαντικό στοιχείο.

Αερισμός ψύξης

Για τη μείωση της εξωτερικής θερμοκρασίας του φούρνου, ορισμένα μοντέλα διαθέτουν έναν ανεμιστήρα ψύξης που παράγει ρεύμα αέρα μεταξύ του πίνακα ελέγχου και της πόρτας του φούρνου.

! Στο τέλος του μαγειρέματος ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργός μέχρις ότου ο φούρνος ψυχθεί ικανοποιητικά.

Διάταξη ασφάλισης πόρτας



Ορισμένα μοντέλα παρουσιάζουν μια διάταξη «ασφάλισης πόρτας» ευρισκόμενη μεταξύ του πίνακα χειρισμού και της πόρτας του φούρνου. Για να ανοίξετε την πόρτα, πιάστε τη διάταξη “A” που φαίνεται στην εικόνα.

Προγράμματα μαγειρέματος

! Για όλα τα προγράμματα μαγειρέματος μπορείτε να θέσετε μια θερμοκρασία μεταξύ 50°C και MAX, εκτός από το:

- BARBECUE (συνιστάται να θέσετε μόνο στο MAX)
- GRATIN (συνιστάται να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 200°C).

Πρόγραμμα ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Ενεργοποιούνται τα δύο θερμαντικά στοιχεία, το κάτω και το επάνω. Με το παραδοσιακό μαγείρεμα, είναι καλύτερα να χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο: χρησιμοποιώντας περισσότερα επίπεδα επιτυγχάνεται μια ανομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Πρόγραμμα ΓΛΥΚΩΝ

Ενεργοποιείται το πίσω θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας στο εσωτερικό του φούρνου με τρόπο απαλό και ομοιόμορφο. Το πρόγραμμα αυτό ενδείκνυται για το ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων (π.χ. γλυκών που απαιτούν ζύμωση) και ορισμένα σκευάσματα “mignon” σε τρία επίπεδα ταυτόχρονα.

Πρόγραμμα FAST COOKING

Ενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας εξασφαλίζοντας τη διανομή της θερμότητας στο εσωτερικό του φούρνου, σταθερά και ομοιόμορφα.

Το πρόγραμμα δεν απαιτεί προθέρμανση. Ενδείκνυται ιδιαίτερα για μαγειρέματα γρήγορα προσυσκευασμένων τροφίμων (κατεψυγμένα ή προμαγειρεμένα). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας μόνο ένα επίπεδο.

Πρόγραμμα ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ενεργοποιούνται όλα τα θερμαντικά στοιχεία (κάτω, επάνω και κυκλικό) και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Επειδή η θερμότητα είναι σταθερή σε όλο το φούρνο, ο αέρας ψήνει και ροδοκοκκινίζει το φαγητό ομοιόμορφα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το πολύ δύο επίπεδα ταυτόχρονα.

Πρόγραμμα ΠΙΤΣΑ

Ενεργοποιούνται το κάτω και το κυκλικό θερμαντικά στοιχεία και τίθεται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας. Ο συνδυασμός αυτός επιτρέπει γρήγορη θέρμανση του φούρνου, με ισχυρή διοχέτευση θερμότητας κυρίως από κάτω. Αν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα επίπεδα τη φορά, πρέπει να αλλάξετε τη θέση των πιάτων στη μέση του μαγειρέματος.

*Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Πρόγραμμα BARBECUE

Ενεργοποιείται το επάνω κεντρικό θερμαντικό στοιχείο και τίθεται σε λειτουργία η σούβλα (όπου υπάρχει). Η υψηλή και άμεση θερμοκρασία του γκριλ συνιστάται για τα τρόφιμα που απαιτούν υψηλή επιφανειακή θερμοκρασία. Για τον τρόπο αυτόν μαγειρέματος να κρατάτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρόγραμμα GRATIN

Ενεργοποιείται το επάνω θερμαντικό στοιχείο και τίθενται σε λειτουργία ο ανεμιστήρας και η σούβλα (όπου υπάρχει). Ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών αυτών αυξάνει την αποτελεσματικότητα της μονοκατευθυντικής θερμικής ακτινοβολίας των θερμαντικών στοιχείων μέσω της δυναμικής κυκλοφορίας του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό παρεμποδίζει το επιφανειακό κάψιμο των τροφίμων επιτρέποντας στη θερμότητα να εισχωρήσει σωστά. Για αυτόν τον τρόπο μαγειρέματος να κρατάτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Ηλεκτρονικό Timer*

Επιτρέπει την απεικόνιση της ώρας και της λειτουργίας του χρονομέτρου με αντίστροφη μέτρηση. ! Όλες οι λειτουργίες καθίστανται ενεργές μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα από τη ρύθμισή τους.

Πως ρυθμίζεται το ρολόι

Μετά τη σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, η οθόνη αναβοσβήνει στο: **0:00**

- Πιέστε το κουμπί  και ακολούθως τα κουμπιά - και + για να θέσετε την ακριβή ώρα. Για την ταχεία προώθηση κρατάτε πατημένα τα κουμπιά.

Ενδεχόμενες ενημερώσεις της ώρας μπορούν να διενεργούνται επαναλαμβάνοντας την παραπάνω περιγραφείσα φάση.

Λειτουργία χρονομέτρου

Ανάβει στη λειτουργία αυτή πιέζοντας το κουμπί  και στην οθόνη απεικονίζεται το σύμβολο . Σε κάθε πίεση του κουμπιού + αντιστοιχεί μια αύξηση του χρόνου κατά 10 δευτερόλεπτα μέχρι 99 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα. Μετά από κάθε πίεση του κουμπιού αντιστοιχεί μια αύξηση του χρόνου ενός λεπτού μέχρι ένα μέγιστο 10 ωρών.

Με το κουμπί – επιστρέφετε πίσω.

Αφού θέσετε τον επιθυμητό χρόνο, το timer αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση. Με τη λήξη του χρόνου, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα που σταματάει πιέζοντας ένα οποιοδήποτε κουμπί. Μπορείτε να απεικονίσετε την ώρα πιέζοντας το κουμπί ☺, και το σύμβολο ▲ δείχνει ότι η λειτουργία χρονομέτρου έχει τεθεί. Μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα, η οθόνη επιστρέφει αυτόματα στο χρονόμετρο.

Για να ακυρώσετε ένα ήδη τεθέντα χρόνο

Πιέστε το κουμπί – μέχρι η οθόνη να απεικονίσει **0:00**.

Ρύθμιση έντασης του ηχητικού σήματος

Αφού επιλέξετε και επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις του ρολογιού, μέσω του κουμπιού – μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του ηχητικού σήματος συναγερμού.

Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος

! Στα μαγειρέματα με αέρα μη χρησιμοποιείτε τις θέσεις 1 και 5: η πολύ άμεση επαφή με τη θερμότητα μπορεί να κάψει τα πλέον ευαίσθητα τρόφιμα στις υψηλές θερμοκρασίες.

! Στα μαγειρέματα BARBECUE και GRATIN, ειδικότερα αν χρησιμοποιείτε τη σούβλα, να τοποθετείτε τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για τη συλλογή των υπολειμμάτων μαγειρέματος (ζουμιά ή/και λίπη).

ΠΟΛΥ-ΜΑΓΕΪΡΕΜΑ

- Να χρησιμοποιείτε τις θέσεις 2 και 4, θέτοντας στη 2 τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα.
- Να τοποθετείτε το λιποσυλλέκτη χαμηλά και το πλέγμα ψηλά.

BARBECUE

- Τοποθετείτε το πλέγμα στη θέση 3 ή 4, τοποθετείτε τα τρόφιμα στο κέντρο του πλέγματος.
- Συνιστάται να θέτετε τη στάθμη ενέργειας στο μέγιστο. Το άνω θερμαντικό στοιχείο ελέγχεται από ένα θερμοστάτη και μπορεί να μην παραμένει συνεχώς αναμμένο.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑ

- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί ελαφρού αλουμινίου, τοποθετώντας το στο πλέγμα που σας παρέχεται. Για μια πίτσα τραγανιστή, μη χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη που, επιμηκύνοντας τους χρόνους ψησίματος, παρεμποδίζει το σχηματισμό κρούστας.
- Σε περίπτωση με πίτσες με πλούσια γέμιση, συνιστάται να εισάγετε τη μοσαρέλα στη μέση του ψησίματος.

Πίνακας ψησίματος στο φούρνο

Προγράμματα	Τρόφιμα	Βάρος (Kg)	Θέση των επιπέδων	Προθέρμανση (λεπτά)	Προτεινόμενη θερμοκρασία	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Παραδοσιακός Φούρνος	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (πασταφρόλα)	-	3	15	180	15-20
	Κροσάτες	1	3	15	180	30-35
Φούρνος Ζαχαροπλαστικής	Κροσάτες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2 ή 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Παντεσπάνι	0.5	3	15	160	25-30
	Κρέπες με γέμιση (σε 2 θέσεις)	1.2	2 και 4	15	200	30-35
	Μπισκότα μικρών διαστάσεων (σε 2 θέσεις)	0.6	2 και 4	15	190	20-25
	Αλμυρά ζύμης με τυρί (σε 2 θέσεις)	0.4	2 και 4	15	210	15-20
	Μπινιέ (σε 3 θέσεις)	0.7	1, 3 και 5	15	180	20-25
	Μπισκότα (σε 3 θέσεις)	0.7	1, 3 και 5	15	180	20-25
	Μαρέγκες (σε 3 θέσεις)	0.5	1, 3 και 5	15	90	180
Fast cooking	Κατεψυγμένα					
	Πίτσα	0.3	2	-	250	12
	Παστίτσιο με κολοκυθάκια και καραβίδες	0.4	2	-	200	20
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	0.5	2	-	220	30-35
	Ψωμάκια	0.3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0.5	2	-	200	35
	Τραγανά ψωμάκια	0.4	2	-	180	25-30
		0.4	2	-	220	15-20
	Προψημένα					
	Φτερά κοτόπουλου ροδοκακκινισμένα	0.4	2	-	200	20-25
Φρέσκα Τρόφιμα						
Μπισκότα (πασταφρόλα)	0.3	2	-	200	15-18	
Plum-cake	0.6	2	-	180	45	
Αλμυρά ζύμης με τυρί	0.2	2	-	210	10-12	
Πολυμαγείρεμα	Πίτσα (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	15	230	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	180	30-35
	Αρνί	1	2	10	180	40-45
	Ψητό κοτόπουλο + πατάτες	1+1	2 και 4	15	200	60-70
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Μπινιέ (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 θέσεις)	0.5	2 και 4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 θέση)	0.5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 θέσεις)	1	2 και 4	10	170	20-25
Αλμυρά κέικ	1.5	3	15	200	25-30	
Φούρνος Πίτσα	Πίτσα	0.5	3	15	220	15-20
	Ψητό μοσχαρίσιο ή βοδινό	1	2	10	220	25-30
	Κοτόπουλο	1	2 ή 3	10	180	60-70
Barbecue	Γλώσσες και σουπιές	0.7	4	-	Max	10-12
	Σουβλάκια από καλαμάρια και γαρίδες	0.6	4	-	Max	8-10
	Σουπιές	0.6	4	-	Max	10-15
	Φιλέτο μπακαλιάρου	0.8	4	-	Max	10-15
	Λαχανικά στο πλέγμα	0.4	3 ή 4	-	Max	15-20
	Μπριζόλες μοσχαρίσιες	0.8	4	-	Max	15-20
	Λουκάνικα	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Σκουμπρί	1	4	-	Max	15-20
Τοστ (ή φρυγανιά)	4 και 6	4	-	Max	3-5	
Gratin	Κοτόπουλο στο γκριλ	1.5	2	10	200	55-60
	Σουπιές	1.5	2	10	200	30-35

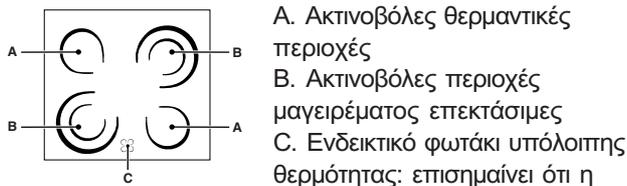
Χρήση της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος,

GR

! Η κόλλα που εφαρμόζεται στις επενδύσεις αφήνει ορισμένα ίχνη γράσου στο γυαλί. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, προτείνεται να τα απομακρύνετε με ένα ειδικό για τη συντήρηση μη αποξυστικό προϊόν. Στις πρώτες ώρες λειτουργίας μπορεί να ανιληφθείτε μια οσμή λάστιχου, που όμως θα εξαφανιστεί σύντομα.

Οι περιοχές μαγειρέματος

Το πλαίσιο μαγειρέματος διαθέτει ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία. Κατά τη λειτουργία γίνονται κόκκινα:



A. Ακτινοβόλες θερμαντικές περιοχές
B. Ακτινοβόλες περιοχές μαγειρέματος επεκτάσιμες
C. Ενδεικτικό φωτάκι υπόλοιπης θερμότητας: επισημαίνει ότι η

θερμοκρασία της περιοχής μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη των 60°C, ακόμη και στην περίπτωση που το θερμαντικό στοιχείο έσβησε αλλά είναι ακόμη ζεστό.

Ανάψτε και σβήστε τις ζώνες μαγειρέματος

Παραδοσιακές περιοχές μαγειρέματος

Οι παραδοσιακές περιοχές μαγειρέματος αποτελούνται από κυκλικά θερμαντικά στοιχεία. Καθίστανται κόκκινα μετά από δέκα δευτερόλεπτα περίπου από το άναμμα τους.

Κάθε περιοχή μαγειρέματος διαθέτει ένα χειριστήριο που επιτρέπει την επιλογή 12 διαφορετικών θερμοκρασιών, από μια ελάχιστη τιμή 1 έως μια μέγιστη 12.

Επεκτάσιμες περιοχές μαγειρέματος

Τα επεκτάσιμα θερμαντικά στοιχεία (B) αναγνωρίζονται από την παρουσία διπλής θερμαντικής περιοχής.

Μπορείτε να ανάψετε μόνο την μικρότερη εσωτερική ζώνη ή αμφότερες.

Το χειριστήριο επιτρέπει την επιλογή μεταξύ δύο επιπέδων ισχύος, αμφότερα ρυθμιζόμενα από μια ελάχιστη τιμή 1 μέχρι μια μέγιστη 12:

- στρέφοντας τον επιλογέα δεξιόστροφα από 1 μέχρι 12 τίθεται το χαμηλότερο επίπεδο ισχύος.
- Στρέφοντας τον επιλογέα μέχρι το τέλος της διαδρομής (●), που εντοπίζεται από ένα ελαφρύ τίναγμα, εισάγεται η μέγιστη ισχύς που μπορεί να ρυθμιστεί με τη σειρά της μεταξύ 12 και 1 στρέφοντας τον επιλογέα αριστερόστροφα. Για αν επαναφέρετε την ελάχιστη τιμή ισχύος, είναι αναγκαίο να επαναφέρετε τον επιλογέα στη θέση 0.

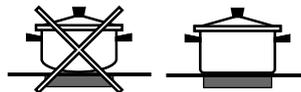
Στην περίπτωση διπλών ζωνών μαγειρέματος, το πρώτο μέρος της περιστροφής ενεργοποιεί τη μικρότερη ζώνη μαγειρέματος (εσωτερική). Για να ενεργοποιησετε αμφότερες (εσωτερική και εξωτερική), είναι αναγκαίο να στρέψετε τον επιλογέα μέχρι τέλος διαδρομής (●) και να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος μεταξύ 12 και 1.

Θέση	Ακτινωτή εστία
0	Σβηστή
1	Για το λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας
2	Για θέρμανση υγρών
3	
4	Για κρέμες και σάλτσες
5	
6	Για μαγείρεμα στη θερμοκρασία βρασμού
7	
8	Για ψητά
9	
10	Για μεγάλα βραστά
11	
12	Για τηγάνισμα
●	Εισαγωγή αμφοτέρων των ζωνών ψησίματος

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος

Για να πετύχετε τις βέλτιστες επιδόσεις από το πλαίσιο εστιών:

- Να χρησιμοποιείτε κασαρόλες με βάση, επίπεδη και μεγάλου πάχους, για να είστε βέβαιοι ότι εφαρμόζουν τέλεια στη θερμαντική περιοχή.



- Να χρησιμοποιείτε πάντα κασαρόλες διαμέτρου επαρκούς για την κάλυψη της θερμαντικής εστίας, για να επωφεληθείτε από τη συνολική παραγόμενη θερμότητα.



- Να βεβαιωθείτε ότι η βάση των κασαρολών είναι απόλυτα στεγνή και καθαρή: η εφαρμογή με τις ζώνες μαγειρέματος, έτσι, θα είναι βέλτιστη και τόσο το πλαίσιο μαγειρέματος όσο και οι κασαρόλες θα αντέξουν περισσότερο.
- Να αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τις ίδιες κασαρόλες που χρησιμοποιείτε στους καυστήρες αερίου: η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση της κασαρόλας, που χάνει την εφαρμογή της.
- Μην αφήνετε ποτέ μια ζώνη μαγειρέματος αναμμένη χωρίς κασαρόλα επάνω διότι θα μπορούσε να χαλάσει.

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας.

Οι προειδοποιήσεις που ακολουθούν παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- **Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.**
- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, κι ούτε αν ο χώρος σκεπάζεται. Είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Η συσκευή αυτή αφορά μια συσκευή κατηγορίας 1 (μονωμένη) ή κατηγορίας 2 – υποκατηγορίας 1 (εντοιχισμένη μεταξύ δύο επίπλων).
- **Κατά τη χρήση της συσκευής τα θερμαντικά στοιχεία και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου καθίστανται πολύ θερμά. Προσέχετε να μην τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά.**
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα αερισμού και διασποράς της θερμότητας.
- Στις ηλεκτρικές εστίες δεν πρέπει να τοποθετούνται κατασρόλες ασταθείς ή παραμορφωμένες, για να αποφευχθούν ανατροπές. Τοποθετείτε τις στο πλαίσιο μαγειρέματος με τις λαβές προς το κέντρο της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βάζετε ή να βγάζετε σκεύη.
- Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κλπ.) πλησίον της συσκευής όταν αυτή είναι σε χρήση.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτο υλικό στο κάτω διαμέρισμα ή στο εσωτερικό του φούρνου: αν η συσκευή τεθεί ξαφνικά σε λειτουργία θα μπορούσε να πάρει φωτιά.
- Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, να βεβαιώνετε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση 0.
- Μην βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην εκτελείτε εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς πρώτα να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αν η συσκευή χαλάσει, μην προσπαθήσετε ποτέ να την επισκευάσετε μόνοι σας. Οι επισκευές που διενεργούνται από άτομα μη ειδικευμένα μπορεί να προκαλέσουν ζημιές ή

περαιτέρω δυσλειτουργίες της συσκευής. Καλέστε την Τεχνική Υποστήριξη.

- Μην αποθέτετε βαριά αντικείμενα στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Οι εσωτερικές επιφάνειες του συρταριού (αν υπάρχει) μπορεί θερμανθούν.
- Αποφεύγετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το κόστος ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει στον κάτοχο την υποχρέωση χωριστής συλλογής. Οι διατιθέμενες ηλεκτρικές συσκευές μπορούν να παραδίνονται στη δημόσια υπηρεσία συλλογής, να τις φέρνετε στις αντίστοιχες δημοτικές περιοχές ή, αν προβλέπεται από τη σχετική εθνική νομοθεσία, να τις επιστρέψετε στους μεταπωλητές με την ευκαιρία αγοράς νέου προϊόντος ισοδύναμου τύπου. Όλοι οι κύριοι παραγωγοί ηλεκτρικών οικιακών συσκευών δραστηριοποιούνται στη δημιουργία και διαχείριση συστημάτων συλλογής και διάθεσης των παλιών και διατιθέμενων συσκευών.

Σεβαστείτε και προστατεύστε το περιβάλλον

- Θέτοντας σε λειτουργία το φούρνο στα ωράρια που κυμαίνονται από αργά το απόγευμα μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες, συμβάλλετε στην μείωση του φορτίου απορρόφησης των επιχειρήσεων ηλεκτρικού.
- Να διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή στα προγράμματα BARBECUE και GRATIN, τόσο για να πετύχετε βέλτιστα αποτελέσματα όσο και για εξοικονόμηση ενέργειας (10% περίπου).
- Να ελέγχετε και να διατηρείτε καθαρές τις τσιμούχες ώστε να μην παρουσιάζουν υπολείμματα τροφής και να εφαρμόζουν καλά στην πόρτα, αποσοβώντας διασπορά της θερμότητας.

Συντήρηση και φροντίδα

GR

Σβήστε τη συσκευή

Πριν από κάθε εργασία, να αποσυνδέετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της συσκευής

! Αποφεύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή αποξυστικών απορρυπαντικών, όπως τα ξελεκαστικά και τα αντισκωριακά προϊόντα, τα απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια με αποξυστική επιφάνεια, διότι μπορεί να ξύσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

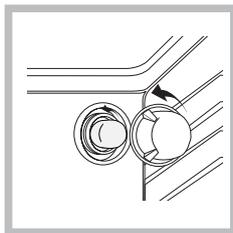
! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκούπες ατμού ή υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Καθαρίζετε το γυαλί της πόρτας με σφουγγαράκια και μη αποξυστικά προϊόντα και στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υλικά τραχιά αποξυστικά ή μεταλλικά ξέστρα ακονισμένα που μπορεί να ξύσουν την επιφάνεια και να ραγίσουν το γυαλί.
- Τα εξωτερικά επισμαλτωμένα ή ανοξείδωτα μέρη και οι λαστιχένιες τσιμούχες μπορούν να καθαρίζονται με ένα σφουγγαράκι βρεγμένο με χλιαρό νερό και ουδέτερο σαπούνι. Για τους δύσκολους λεκέδες, χρησιμοποιήστε προϊόντα ειδικά. Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε. Μη χρησιμοποιείτε αποξυστικές σκόνες ή διαβρωτικές ουσίες.
- Το εσωτερικό του φούρνου καθαρίζεται κατά προτίμηση κάθε φορά μετά κάθε χρήση, όσο είναι ακόμη χλιαρό. Να χρησιμοποιείτε ζεστό νερό και απορρυπαντικό, να ξεπλένετε επιμελώς και να στεγνώνετε με μαλακό πανί. Αποφεύγετε τα αποξυστικά προϊόντα.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να πλένονται σαν κανονικά σκεύη, ακόμη και στο πλυντήριο πιάτων.
- Βρωμιά και λίπη απομακρύνονται από τον πίνακα χειρισμού με σφουγγάρι όχι αποξυστικό ή με μαλακό πανί.
- Το ανοξείδωτο ασάλι μπορεί να λεκιαστεί αν παραμείνει σε επαφή επί μακρόν με νερό με μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ή με βίαια απορρυπαντικά (περιέχοντα φωσφόρο). Μετά τον καθαρισμό, να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε επιμελώς. Επιπλέον είναι σκόπιμο να σφουγγίζετε ενδεχόμενα ξεχειλίσματα νερού.

Ελέγξτε τις τσιμούχες του φούρνου

Να ελέγχετε τακτικά τις τσιμούχες γύρω από την πόρτα του φούρνου. Αν είναι φθαρμένες, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε το φούρνο όσο δεν έχουν αντικατασταθεί οι τσιμούχες.

Αντικατάσταση της λυχνίας φωτισμού του φούρνου



1. Αφού αποσυνδέσετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο, βγάλτε το γυάλινο καπάκι της θήκης της λυχνίας (βλέπε εικόνα).
2. Βγάλτε τη λυχνία και αντικαταστήστε την με μια ανάλογη: τάσης 230V, ισχύος 25 W, σύνδεσης E 14.
3. Ξαναμοντάρετε το καπάκι και επανασυνδέστε το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Καθαρισμός της υαλοκεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

! Αποφύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή αποξυστικών απορρυπαντικών, όπως τα προϊόντα σε φιάλες spray για barbecue και φούρνους, ξελεκαστικά και προϊόντα αντισκωριακά, τα απορρυπαντικά σε σκόνη και τα σφουγγάρια με λειαντική επιφάνεια: μπορούν να γρατσουνίσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

- Συνήθως αρκεί να πλύνετε το πλαίσιο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι βρεγμένο και να το στεγνώσετε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Αν το πλαίσιο εστιών είναι ιδιαίτερα λερωμένο, περάστε το με ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό υαλοκεραμικών επιφανειών, ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε επιμελώς.
- Για να απομακρύνετε τα πιο ανθεκτικά υπολείμματα βρωμιάς χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο ξέστρο (δεν παρέχεται). Αφαιρέστε αμέσως το υλικό που χύθηκε, χωρίς να περιμένετε να κρυσώσει η συσκευή, ώστε να τα υπολείμματα να μη σχηματίσουν κρούστες. Επιτυγχάνονται εξαιρετικά αποτελέσματα χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι από ασαλένιο ανοξείδωτο σύρμα- ειδικό για υαλοκεραμικές επιφάνειες- βρεγμένο με σαπουνόνερο.
- Αν στο πλαίσιο εστιών λιώσουν κατά λάθος ουσίες όπως πλαστικό ή ζάχαρη, αφαιρέστε τις αμέσως με το ξέστρο, όσο η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή.
- Αφού καθαριστεί, μπορείτε να περιποιηθείτε την επιφάνεια με ένα ειδικό προϊόν για τη συντήρηση και την προστασία: το αόρατο φιλμ που αφήνει το προϊόν αυτό προστατεύει την επιφάνεια σε περίπτωση που χυθεί κάτι κατά το μαγείρεμα. Συνιστάται να εκτελείτε τις εργασίες αυτές με τη συσκευή χλιαρή (όχι ζεστή) ή κρύα.
- Θυμηθείτε να ξεπλένετε πάντα με καθαρό νερό και να στεγνώνετε επιμελώς την επιφάνεια: τα υπολείμματα θα μπορούσαν να γίνουν κρούστες στα επόμενα μαγειρέματα.

Ειδικά προϊόντα για τη καθαριότητα του υαλοκεραμικού	Που μπορεί να τα προμηθευτείτε
Αποξυστικό με λάμα και λάμες αντικατάστασης	Καταστήματα για ε δι Ηοββψ και σιδηρικών
Stahl-Fix, SWISSCLEANER, WK TOP	Hobby, Supermarkets
Άλλα προϊόντα για υαλοκεραμικό	Καταστήματα οικιακών ειδών

Τεχνική υποστήριξη

Θα πρέπει να γνωστοποιείτε τα ακόλουθα:

- το μοντέλο της συσκευής (Mod.)
- τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή ή/και στη συσκευασία.

Instruções para a utilização

FOGÃO E FORNO



English, 1



Ελληνικά, 12



Português, 23



Français, 34



Nederlands, 45

CE6VP5 GR/HA

Índice

PT

Instalação, 24-25

Posicionamento e nivelamento
Ligação eléctrica
Dados técnicos

Descrição do aparelho, 26

Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 27-30

Ligar o forno
Programas
Timer electrónico
Conselhos práticos para a cozedura
Tabela de cozedura no forno

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica, 31

Zonas de cozedura
Ligar e desligar as zonas de cozedura

Precauções e conselhos, 32

Segurança geral
Eliminação
Respeitar e preservar o meio ambiente

Manutenção e cuidados, 33

Desligar o aparelho
Limpeza do aparelho
Substituir a lâmpada de iluminação do forno
Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica
Assistência técnica

 **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.

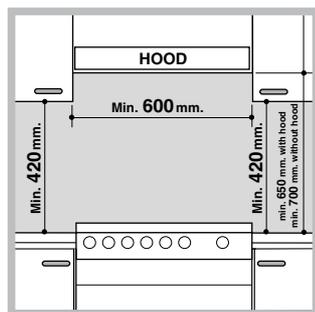
Posicionamento e nivelamento

! 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



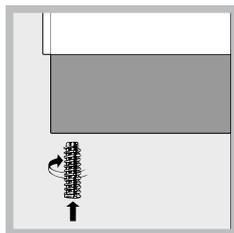
de cozedura.

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

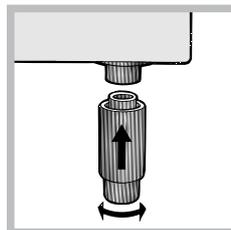
instalado conforme as instruções contidas no respectivo livrete.

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.



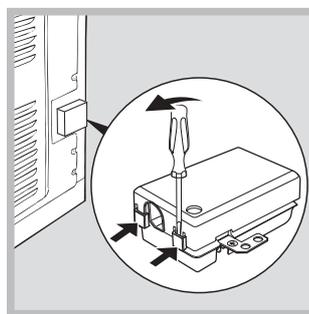
As pernas* fornecidas com o aparelho, devem ser encaixadas na base do fogão.

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.

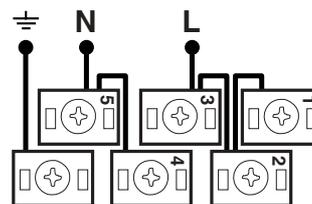


Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:

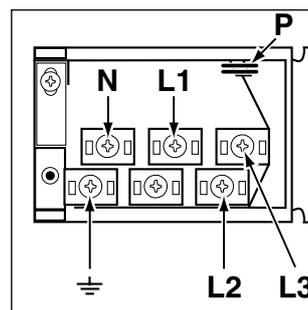
- desapertar o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos.

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

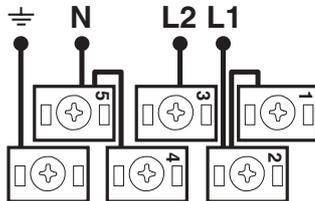
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



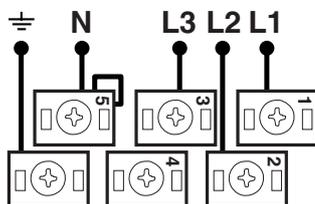
- Para efectuar as ligações eléctricas das figuras, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (ver figura - referência "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- 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.

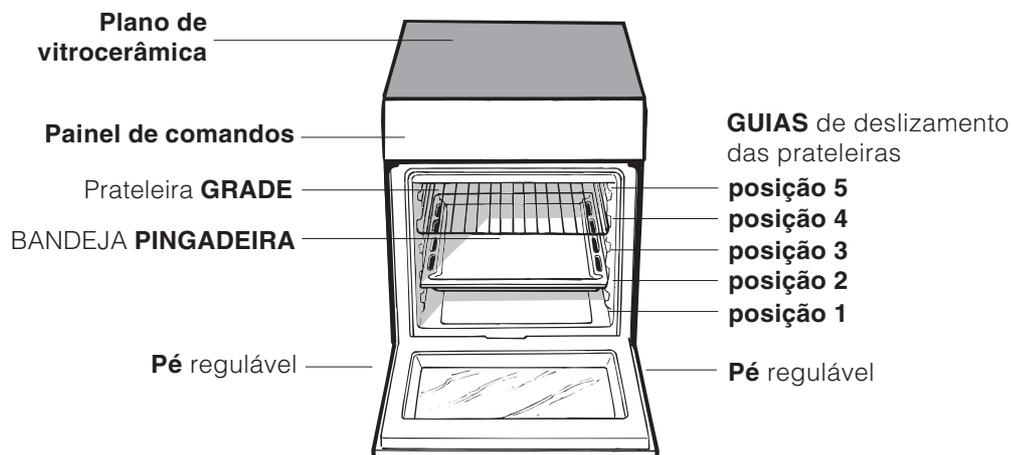
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

DADOS TÉCNICOS	
Medidas do Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	56 l
Medidas úteis do forno	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 8,5 cm
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Plano de cozedura eléctrico	
Para a frente à esquerda	1700 W
Atrás à esquerda	1200 W
Atrás à direita	1700 W
Para a frente à direita	1200 W
Absorção máxima do plano eléctrico	5800 W
ENERGY LABEL (ETIQUETA DE ENERGIA)	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Forno Tradicional <input type="checkbox"/> Consumo de energia declarado para classe de convecção forçada – função de aquecimento: Forno para pastéis. <input checked="" type="checkbox"/>
 	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

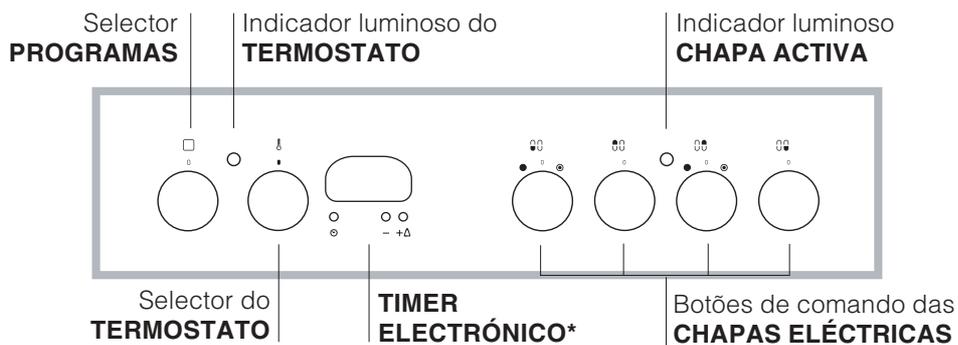
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos



* Presente apenas em alguns modelos.

! 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.

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

Ligar o forno

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

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

Durante a cozedura é sempre possível:

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

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

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

Indicador luminoso do TERMOSTATO

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

Luz do forno

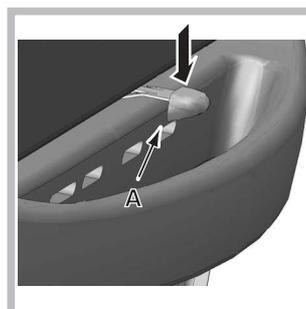
Acende-se girando o selector PROGRAMAS em uma posição diferente do "0". Permanece acesa enquanto o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

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.

Dispositivo de bloqueio da porta



Alguns modelos dispõem de um dispositivo de "bloqueio da porta" posicionado entre o painel de comandos e a porta do forno. Para abrir a porta, pressione o dispositivo "A" indicado na figura.

Programas de cozedura

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

- BARBECUE (é aconselhável configurar somente em MÁX.)
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).



Programa de **FORNO TRADICIONAL**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com a cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: ao utilizar várias prateleiras obtém-se uma distribuição não uniforme do calor.



Programa **FORNO DOCE**

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



Programa de **FAST COOKING**

Liga-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para garantir a distribuição do calor no interior do forno em modo constante e uniforme.

Este programa não necessita de aquecimento prévio. É especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.



Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível

* Presente apenas em alguns modelos.

utilizar até dois tabuleiros no máximo contemporaneamente.



Programa do **FORNO PARA PIZZA**

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



Programa de **BARBECUE**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotatório (se houver). Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura na superfície. Para esta modalidade de cozedura, deixe sempre a porta do forno fechada.



Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). A combinação destas características aumenta a eficácia da radiação térmica unidirecional dos elementos aquecedores através da circulação forçada do ar no interior do forno.

Deste modo impede-se a queimadura dos alimentos em superfície, permitindo ao calor de penetrar correctamente. Para esta modalidade de cozedura, deixe sempre a porta do forno fechada..

Timer electrónico*

Consente a visualização da hora e a função de contador de minutos com contagem regressiva.

! Todas as funções tornam-se operativas aproximadamente 7 segundos após a sua programação.

Como regular o relógio

Depois da ligação à rede eléctrica do aparelho ou depois de falta de corrente, o visor piscará com : 0:00

- Carregue na tecla  e sucessivamente nas teclas **-** e **+** para programar a hora exacta. Para o avanço rápido, mantenha premidas as teclas.

Se for preciso acertar a hora, repita a operação acima descrita.

Função contador de minutos

Para activar esta função, carregue na tecla ▲ e no visor aparecerá o símbolo ▲. Cada pressão da tecla + corresponde a um incremento de tempo de 10 segundos até 99 minutos e 50 segundos. Depois disto, cada pressão da tecla corresponderá a um incremento de tempo de um minuto até um máximo de 10 horas.

Com a tecla – volta-se para trás.

Após ter configurado o tempo desejado, o timer começará a contagem regressiva. No final do tempo, tocará um sinal acústico que pode ser parado se for premida uma tecla qualquer.

É possível visualizar a hora carregando na tecla ▲ e o símbolo n indica que a função de contador de minutos está configurada. Depois de aproximadamente 7 segundos, o visor volta automaticamente ao contador de minutos.

Para anular um tempo já programado

Carregue na tecla – até que o visor mostre 0:00.

Regulação do volume do sinal acústico

Depois de ter escolhido e confirmado as regulações do relógio mediante a tecla – é possível regular o volume do sinal acústico de alarme.

Conselhos práticos para a cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: o contacto muito directo com o calor pode queimar os alimentos mais sensíveis às altas temperaturas.

! Nos programas BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira 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 a bandeja pingadeira 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 o nível de potência no máximo. O elemento aquecedor superior é controlado por um termostato e poderia não ficar constantemente aceso.

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Para obter uma pizza crocante, não utilize a bandeja pingadeira que, prolongando os tempos de cozedura, impede a formação da crosta.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

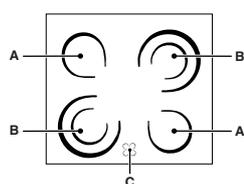
Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 ou 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 ou 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 ou 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180	
Cozinha Rápida	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos dourados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango douradas	0.4	2	-	200	20-25
Comidas Frescas						
Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18	
Plum cake	0.6	2	-	180	45	
Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12	
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 ou 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	10	170	20-25
Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30	
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 ou 3	10	180	60-70
Grill	Linguado e chocas	0.7	4	-	Max	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	Max	8-10
	Chocas	0.6	4	-	Max	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	Max	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	Max	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	Max	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	Max	10-12
	Cavala	1	4	-	Max	15-20
	Tostas (ou pão torrado)	4 ou 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

! 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.

Zonas de cozedura

O plano de cozedura é equipado com 4 elementos aquecedores eléctricos. Durante o funcionamento, tornam-se vermelhos:



- A. Zonas aquecedoras radiantes
- B. Zonas de cozedura radiantes extensíveis
- C. Indicador do calor residual: indica que a temperatura da zona de cozedura

correspondente é superior aos 60°C, mesmo no caso em que o elemento aquecedor esteja desligado mas esteja ainda quente.

Ligar e desligar as zonas de cozedura

Zonas de cozedura tradicionais

As zonas de cozedura tradicionais são formadas por elementos aquecedores circulares. Ficam vermelhos após uma dezena de segundos depois de terem sido acendidos.

Cada zona de cozedura é equipada com um botão de comando que possibilita seleccionar 12 temperaturas diferentes, desde um valor mínimo de 1 até 12 no máximo.

Zonas de cozedura extensíveis

Os elementos radiantes extensíveis (B) podem ser reconhecidos pela presença de uma zona aquecedora dupla. É possível acender somente a zona interna menor ou então ambas.

O selector de comando possibilita escolher entre dois níveis de potência, ambos reguláveis desde um valor mínimo de 1 até 12 no máximo:

- rodando o selector na direcção dos ponteiros do relógio desde 1 até 12 regula-se o nível de potência mais baixo.
- Rodando o selector até o fim (●), identificável por um leve 'clique', activa-se a potência máxima que, também esta, pode ser regulada de 12 até 1 rodando o selector na direcção contrária aos ponteiros do relógio. Para voltar ao valor de potência mínima será necessário colocar novamente o selector na posição 0.

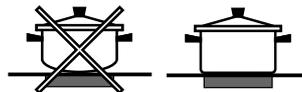
No caso de zonas de cozedura duplas, a primeira parte da rotação do selector activa a zona de cozedura menor (interna). Para activá-las ambas (a interna e a externa) será necessário colocar o selector na posição final (●) e seleccionar o nível de potência que desejar, entre 12 e 1.

Pos.	Chapa radiante
0	Apagada
1	Para derreter manteiga ou chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para cremes e molhos
5	
6	Para cozer com a temperatura de ebulição
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar
●	Activação de ambas as zonas de cozedura

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.

Precauções e conselhos

PT

! 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.
- Assegure-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.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais: assim as embalagens poderão ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não sejam eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar o custo 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 ao proprietário o dever de colecta selectiva. Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos velhos e em desuso.

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.
- Mantenha sempre a porta do forno fechada durante os programas BARBECUE e GRATIN, quer para obter os melhores resultados, quer para economizar 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.

Desligar o aparelho

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

Limpeza do aparelho

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

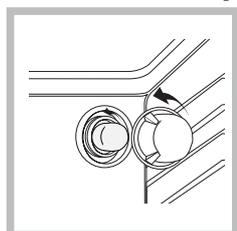
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- 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, enxagúe 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 do forno

Verifique periodicamente as guarnições ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto. É aconselhável não usar o forno até que as guarnições não tenham sido substituídas.

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

Assistência técnica

É necessário comunicar o seguinte:

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

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

FR



English, 1



Ελληνικά, 12



Portuges, 23



Français, 34



Nederlands, 45

CE6VP5 GR/HA

Sommaire

Installation, 35-36

Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Tableau des caractéristiques

Description de l'appareil, 37

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 38-41

Réglage de l'heure
Mise en marche du four
Programmes de cuisson
Conseils de cuisson
Minuterie électronique
Tableau de cuisson au four

Utilisation du plan vitrocéramique, 42

Les foyers
Activation / désactivation des foyers

Précautions et conseils, 43

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

Nettoyage et entretien, 44

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

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

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

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

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

Positionnement et nivellement

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

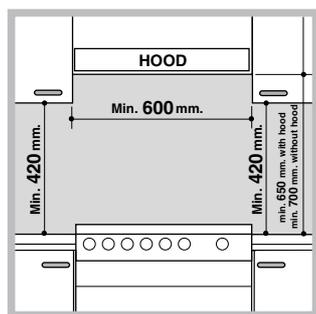
! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

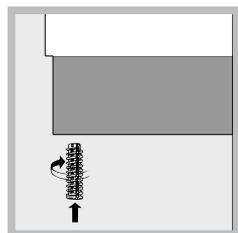
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un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

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

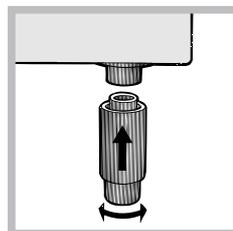
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.



Nivellement



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



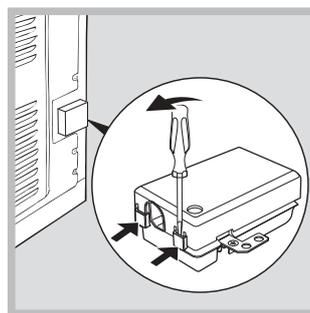
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

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

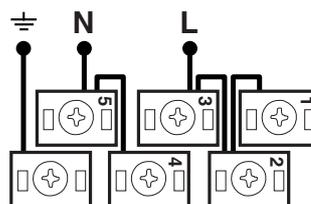


Pour monter le câble d'alimentation, procéder comme suit :

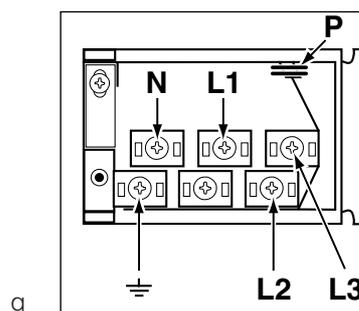
- dévisser la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

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

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

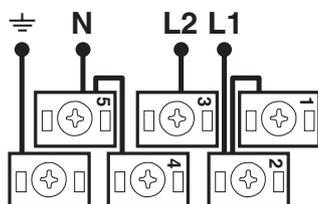


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés, utiliser les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

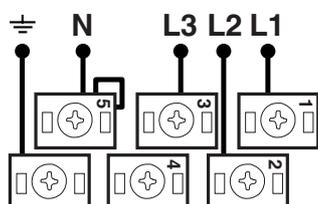


*N'existe que sur certains modèles

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



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

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

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

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

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

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

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 56
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique	
Avant gauche	1700 W
Arrière gauche	1200 W
Arrière droit	1700 W
Avant droit	1200 W
Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	5800 W
ETIQUETTE ENERGIE	<p>Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304</p> <p>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : <input type="checkbox"/></p> <p>Traditionnel ;</p> <p>Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Pâtisserie. </p>
 	<p>Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE</p>

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

FR

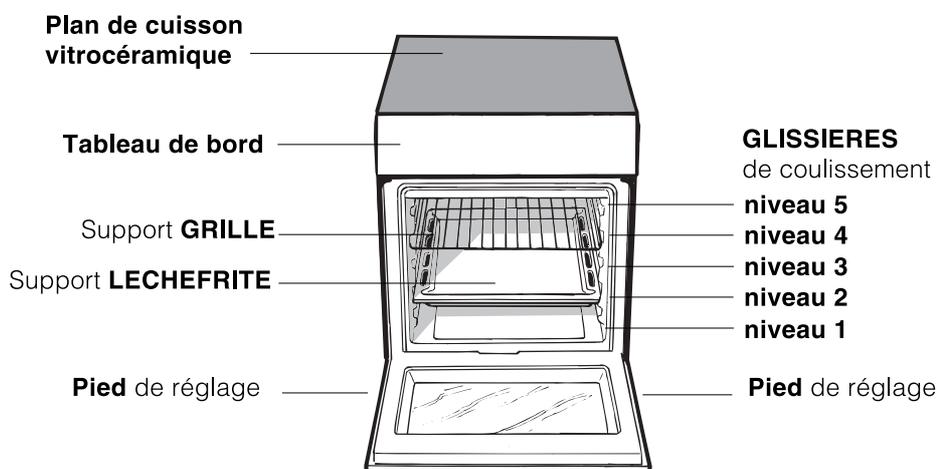
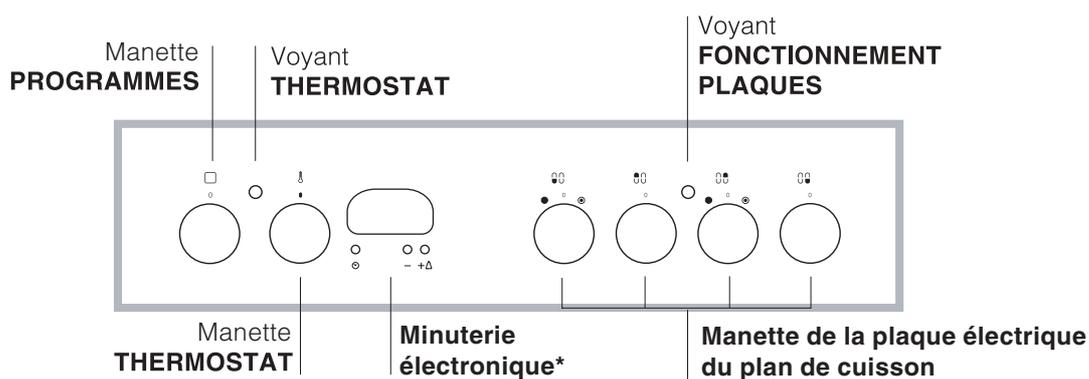


Tableau de bord



*N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

FR

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

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

Mise en marche du four

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

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

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

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

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

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

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

Voyant THERMOSTAT

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

Eclairage du four

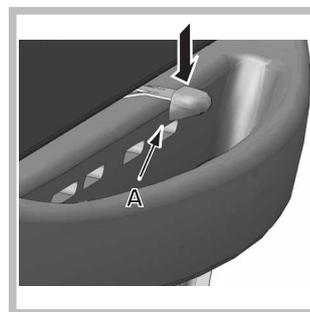
Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Système de refroidissement

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

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

Dispositif de verrouillage de porte



Certains modèles sont équipés d'un dispositif de "verrouillage de porte" situé entre le tableau de bord et la porte du four. Pour ouvrir la porte, il faut appuyer sur le dispositif "A" indiqué dans la figure.

*N'existe que sur certains modèles

Programmes de cuisson

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

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

Programme **FOUR TRADITION**

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

Programme **FOUR PATISSERIE**

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

Programme **FAST COOKING**

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

Programme **MULTICUISSON**

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

Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs

niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **GRIL**

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

Programme **GRATIN**

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

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

Minuterie électronique*

Permet d'afficher l'heure et de faire fonctionner la minuterie au compte à rebours.

! toutes les fonctions sont activées environ 7 secondes après leur sélection.

Remise à l'heure de l'horloge

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0 00

- Appuyez sur la touche  puis sur les touches - et + iremettez l'heure exacte. Appuyez sur les touches sans les relâcher pour accélérer l'avancement.

Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

Fonction minuterie

Pour accéder à cette fonction, appuyez sur la touche

 l'écran affiche le symbole . A chaque pression sur la touche + correspond un avancement de 10 secondes jusqu'à 99 minutes 50 secondes.

Continuez à appuyer pour obtenir un avancement du temps par augmentation d'une minute jusqu'à 10

heures maximum.

La touche **-** sert à revenir en arrière.

Une fois que la durée souhaitée a été sélectionnée, le compte à rebours commence. Un signal sonore retentit une fois le temps écoulé, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque.

Pour afficher l'heure, appuyez sur la touche , le symbole  indique que la fonction minuterie est sélectionnée. 7 secondes après, l'écran revient automatiquement à la fonction minuterie.

Pour annuler une durée déjà sélectionnée

Appuyez sur la touche **-** jusqu'à 0. 00.

Réglage volume signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, vous pouvez régler le volume du signal acoustique à l'aide de la touche **-**.

Conseils de cuisson

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

MULTICUISSON

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

GRIL

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

FOUR PIZZA

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

*N'existe que sur certains modèles

Tableau de cuisson au four

FR

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0,7	3	15	180	40-50
	Génoise	0,5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1,2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0,6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0,4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0,7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0,7	1 et 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0,5	1 et 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0,4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0,5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0,3	2	-	200	25
	Lasagnes	0,5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0,4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0,4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0,4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte Brisée)	0,3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0,6	2	-	180	45
Friands au fromage	0,2	2	-	210	10-12	
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0,5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0,5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0,5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1,5	3	15	200	25-30
	Four Pizza	Pizza	0,5	3	15	220
Rôti de veau ou de bœuf		1	2	10	220	25-30
Poulet		1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0,7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0,6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0,6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0,8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0,4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0,8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0,6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0,6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	10	200	55-60
	Seiches	1,5	2	10	200	30-35

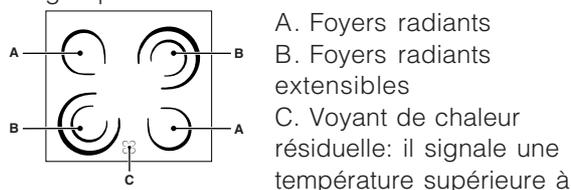
Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

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.

Les foyers

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



60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Activation / désactivation des foyers

Foyers traditionnels

Les foyers traditionnels sont constitués de spires qui deviennent rouges en quelques dizaines de secondes après leur activation.

Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande permettant de sélectionner 12 températures au choix allant d'un minimum de 1 à un maximum de 12.

Foyers extensibles

Les foyers radiants extensibles (B) sont reconnaissables à la présence d'une double zone de chauffe. Vous pouvez n'allumer que la zone plus petite (interne) ou les deux (interne et externe). Le bouton de commande permet de choisir entre deux niveaux de puissance, tous deux réglables entre un minimum de 1 et un maximum de 12 :

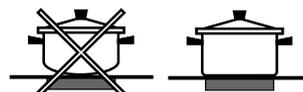
- pour sélectionner le niveau de puissance plus bas, tournez le bouton vers la droite de 1 à 12.
- tournez le bouton à fond (A) jusqu'au déclic pour sélectionner la puissance maximum, cette dernière peut à son tour être réglée entre 12 et 1 en tournant le bouton vers la gauche. Pour rétablir le niveau de puissance minimum, ramenez le bouton à la position 0.

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position (A) et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

Pos	Plaque automatique
0	Éteint
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Pour réchauffer les liquides
3	
4	Pour crèmes et sauces
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7	
8	Pâtes - Riz
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes
11	
12	Fritures
	Allumage des deux zones de cuisson

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.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec 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.
- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

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

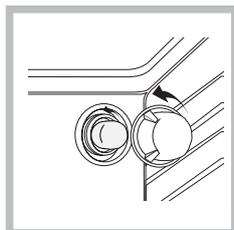
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- 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 racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. 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



électrique.

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

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

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

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

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

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

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

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

GB

English, 1

GR

Ελληνικά, 12

PT

Portuges, 23

FR

Français, 34

NL

Nederlands, 45

CE6VP5 GR/HA

Inhoud

Installatie, 46-47

Plaatsen en waterpas zetten
Elektrische aansluiting
Tabel eigenschappen

Beschrijving van het apparaat, 48

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 49-52

De tijd instellen
De oven starten
Kookprogramma's
De elektronische timer
Praktische kooktips
Kooktabel oven

Gebruik van de glaskeramische kookplaat, 53

De kookzones
De kookzones in- en uitschakelen.

Voorzorgsmaatregelen en advies, 54

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 55

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
Vervangen van het ovenlampje
Reinigen van de glaskeramische kookplaat
Service

 **Hotpoint**

ARISTON

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

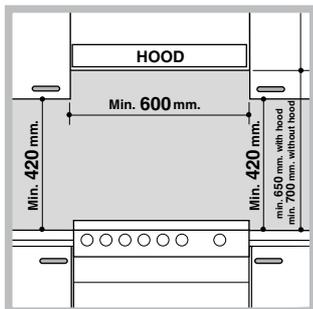
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.

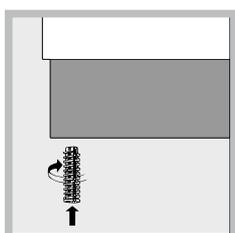


Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

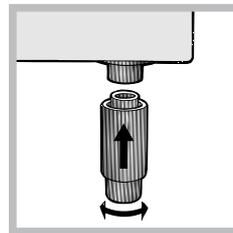
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele

afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).



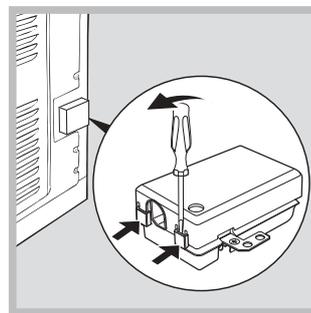
De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

Openen klemmenstrook:

- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van de klemmenstrook op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van de klemmenstrook open.

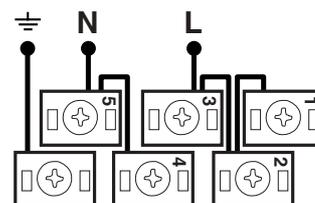


Voor het aansluiten van de kabel moet u de volgende handelingen uitvoeren:

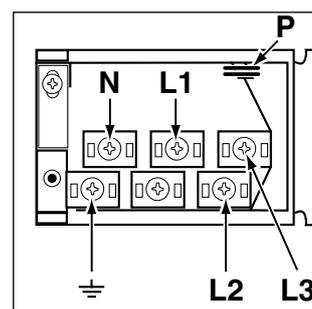
- draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los

! De jumpers zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting op eenfase 230V (zie afbeelding).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

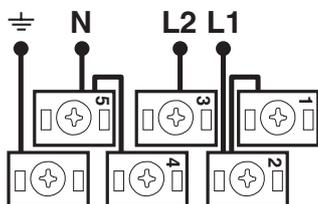


- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen worden de twee jumpers gebruikt die zich in de doos bevinden (zie afbeelding – referentie "P")

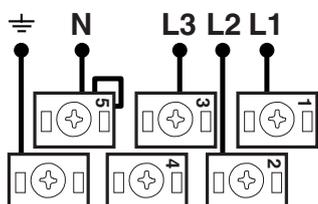


* Slechts op enkele modellen aanwezig.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(zie tabel *Technische gegevens*). Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpoleige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

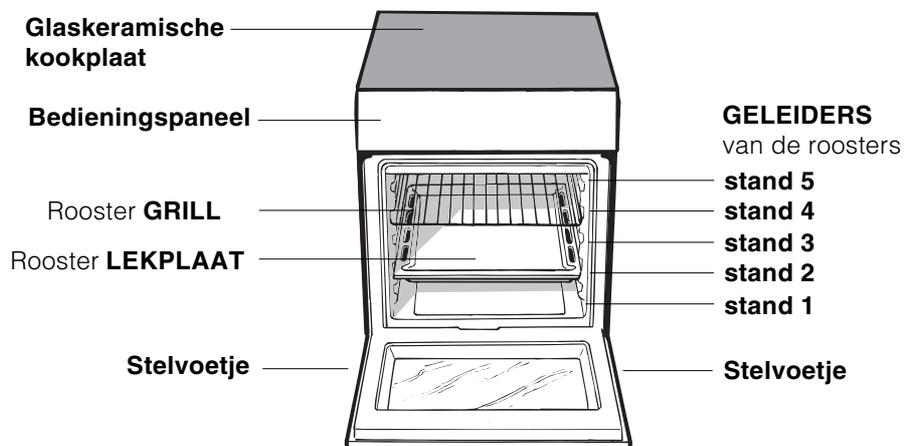
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen Oven HxBxD	32x43,5x40 cm
Inhoud	liter 56
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
Keramiëkplaat Links voor Links achter Rechts achter Rechts voor Maximum vermogen keramiëkplaten	1700 W 1200 W 1700 W 1200 W 5800 W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk - verwarmingsfunctie: <input type="checkbox"/> Traditioneel; Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie: <input checked="" type="checkbox"/> Gebak.
 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/CE

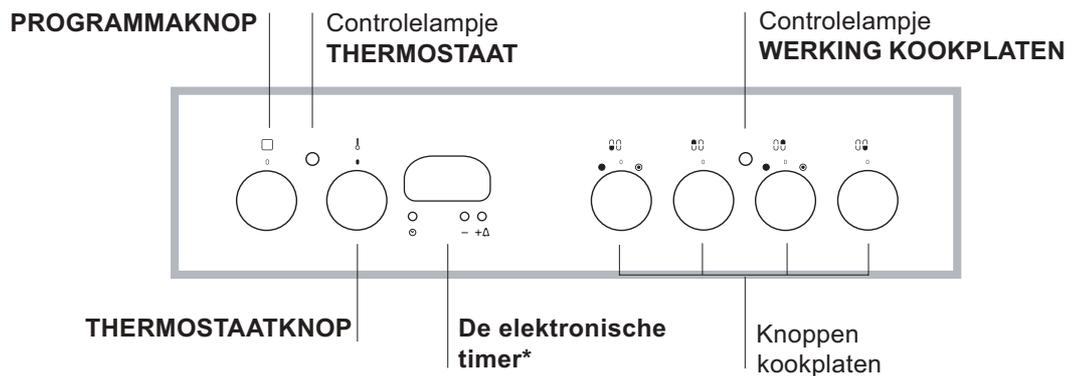
Beschrijving van het apparaat

NL

Aanzichttekening



Bedieningspaneel



* Slechts op enkele modellen aanwezig.

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Voor gebruik is het absoluut noodzakelijk om het plasticfolie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! Plaats nooit voorwerpen direct op de bodem van de oven. U zou hierdoor de email laag kunnen beschadigen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (*zie Kooktabel oven*).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOTAATKNOP;
- de duur en het einde van de kooktijd programmeren (*zie onder*);
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen. Bij bereidingen met het draaispit dient u uitsluitend stand 1 van de oven te gebruiken.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

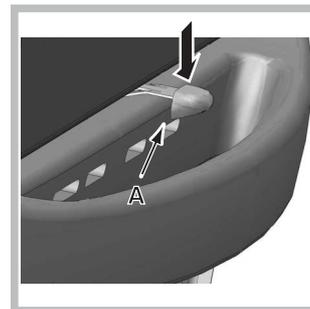
De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve "0") te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Deurblokkering.



Sommige modellen beschikken over een deurblokkering die zich tussen het bedieningspaneel en de ovendeur bevindt. Om de deur te openen drukt u op het mechanisme "A" dat wordt afgebeeld in de figuur.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 50°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding te veroorzaken.

Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

Programma **FAST COOKING**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige en constante warmte wordt gegarandeerd. Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze

combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GRILL**

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar aanwezig) begint te draaien. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecote). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat het in de hoeken niet gaar zal worden.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.

! Bij GRILL en GRATINEREN moet de ovendeur dicht zijn.

De elektronische timer

Hierop ziet u de juiste tijd en de functie van de terugtelelende timer.

! alle functies beginnen te werken na ongeveer 7 seconden vanaf het instellen.

Het gelijk zetten van de klok

Na het aansluiten aan het net of na uitvallen van de stroom knippert op de display 0:00

- Druk op de knop  en zet vervolgens met de knoppen - en + de klok gelijk. Voor snel vooruitzetten houdt u de knoppen ingedrukt. Op dezelfde wijze kunt u eventuele verdere gelijkzetti gen uitvoeren.

Timer

Druk op de knop  en u ziet op de display het symbool . Bij iedere druk op de knop + gaat de tijd met 10 seconden vooruit tot aan 99 minuten en 50 seconden. Als u doorgaat met indrukken springt

de tijd met een minuut vooruit tot aan een maximum van 10 uren.

Met de knop **-** gaat u terug.

Als de gewenste tijd is ingesteld begint het aftellen.

Als de tijd op is hoort u een geluidssignaal dat kan worden stop gezet door op een willekeurige knop te drukken. U kunt de tijd zien door op de knop  te

drukken, en het symbool  beduidt dat de timer-functie is ingesteld. Na ongeveer 7 minuten ziet u automatisch weer de timer.

Het annuleren van een reeds ingestelde tijd

Druk op de knop **-** tot aan 0:00.

Het volume van de zoemer wijzigen.

Nadat u de instellingen van de klok heeft geselecteerd en bevestigd gebruikt u de **-** knop om het volume te regelen van de alarmzoemer.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

! In de functies BARBECUE en GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, plaatst u de lekplaat in stand 1 om de kooksappen en/of het vet op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de roosterstanden 2 en 4, en plaats de gerechten die de meeste warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 5 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GRATINEREN raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Kooktabel oven

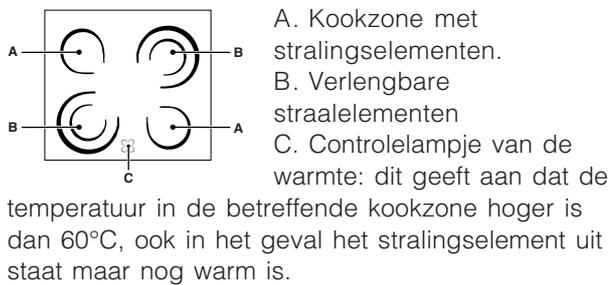
Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Duur bereiding (minuten)
Traditionele oven	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Gebak oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)					
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Meringue (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
		0.5	1 en 3 en 5	15	90	180
Fast cooking	Diepvriesproducten					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0.4	2	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	-	180	25-30
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekookte gerechten					
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
Verse etenswaren						
Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18	
Plumcake	0.6	2	-	180	45	
Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12	
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Gebraden kip + aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plumcake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30	
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Grill	Tong en inktvis	0.7	4	-	Max	10-12
	Calamari- en garnalenspiesjes	0.6	4	-	Max	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	Max	15-20
	Saucijzen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
	Tosti (of geroosterd brood)	4 en 6	4	-	Max	3-5
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35

Gebruik van de glaskeramische kookplaat

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

De kookzones

Op de kookplaat bevinden zich halogene stralingselementen. Tijdens de werking worden deze rood.



De kookzones in- en uitschakelen

Traditionele kookzones

Traditionele kookzones bestaan uit cirkelvormige verwarmingselementen. Ze worden circa tien seconden na ontsteking rood.

Elke kookzone beschikt over een knop waarmee u 12 verschillende temperaturen kunt instellen, van een minimum van 1 tot aan een maximum van 12.

Verlengbare kookzones

De verlengbare straalelementen (B) herkent u aan het feit dat ze een dubbele verwarmingszone bezitten. U kunt zowel alleen de kleinere binnenste kookzone aansteken ofwel de externe en de interne zone tegelijkertijd.

De bedieningsknop maakt het mogelijk te kiezen tussen twee niveaus die kunnen worden ingesteld tussen een minimum waarde van 1 tot aan een maximum waarde van 12.

- Het laagste niveau kan worden geselecteerd door de knop rechtsom te draaien van 1 tot 12.
- Draai de knop helemaal (A) totdat u een lichte klik hoort, om het maximum niveau in te stellen. Dit kan worden teruggedraaid tussen de 12 en de 1 door de knop weer linksom te draaien. Om het minimum vermogen weer in te stellen draait u aan de knop en plaatst u hem weer in stand 0.

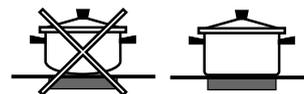
Voor dubbele kookzones zal het eerste gedeelte van de beweging van de knop de kleinere (binnenste) kookzone activeren. Om zowel de binnenste als de buitenste zones in te schakelen moet u de knop

volledig draaien (A) en daarna de gewenste stand selecteren, tussen de 12 en de 1.

Pos	Stralingsplaat
0	Uit
1	Boter, chocolade smelten
2	Opwarmen vloeistoffen
3	
4	Vla en sausen
5	
6	Aan de kook brengen
7	
8	Braadstukken
9	
10	Groot stoofvlees
11	
12	Bakken
	Inschakeling van beide kookzones

Praktische tips voor het gebruik van de kookplaat

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle hitte wordt benut;



- controleer dat de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog is: de pannen zullen zo optimaal op het kookgedeelte aansluiten waardoor zowel pannen als kookvlak langer mee zullen gaan;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookzone zonder pan erop aanstaan, het zou kapot kunnen gaan.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- **Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Op de platen mogen geen wankele of vervormde pannen worden gezet om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvatten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat u er niet tegenaan kunt stoten.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven deur.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen

mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.

- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt.
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de oven deur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het reinigen van de oven

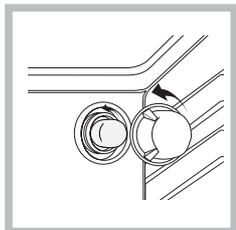
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats en sluit de oven weer aan op het elektriciteitsnet.

Reinigen van de glaskeramische kookplaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponten: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd). Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten dat u in een sopje doopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u een speciaal schrapertje (niet bijgeleverd), het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. We raden u aan deze handelingen alleen uit te voeren als het apparaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

Service

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

