

A6V530/EX

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1
Warnings, 2
Description of the appliance-Overall view, 5
Description of the appliance-Control Panel, 6
Installation, 7
Start-up and use, 9
Cooking modes, 10
Using the hob, 13
Precautions and tips, 15
Care and maintenance, 16
Assistance, 16

FR

Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi, 1
ATTENTION, 2
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 5
Description de l'appareil-Tableau de bord, 6
Installation, 18
Mise en marche et utilisation, 20
Utilisation du plan de cuisson, 23
Utilisation du four, 24
Précautions et conseils, 25
Nettoyage et entretien, 26
Assistance, 26

ES

Español

Manual de instrucciones COCINA Y HORNO

Sumario

Manual de instrucciones, 1
ATENCIÓN, 2
Descripción del aparato-Vista de conjunto, 5
Descripción del aparato-Panel de control, 6
Instalación, 27
Puesta en funcionamiento y uso, 29
Uso de la encimera, 33
Uso del horno, 30
Precauciones y consejos, 35
Mantenimiento y cuidados, 36
Asistencia, 37

PT

Português

Instruções para a utilização FOGÃO E FORNO

Índice

Instruções para a utilização, 1
ATENÇÃO, 2
Descrição do aparelho-Vista de conjunto, 4
Descrição do aparelho-Painel de comandos, 5
Instalação, 39
Início e utilização, 41
Utilização do plano de cozedura, 44
Utilização do forno, 42
Precauções e conselhos, 46
Manutenção e cuidados, 47
Assistência técnica, 48

عربي

A R

تعليمات التشغيل

انتبه

المحتويات

التركيب

وصف الجهاز

التشغيل والاستخدام

استخدام الرف الكهربائي

وسائل حذر ونصائح

احترام البيئة والحفاظ عليها

العناية والصيانة

المساعدة

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity .

ATTENTION : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre. Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

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

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

ES**ATENCIÓN**

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.

El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

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

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

PT**ATENÇÃO**

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

انتبه: يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه الملموسة ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين.

قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.

يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسئول عن سلامتهم واحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

انتبه: إن ترك بالموقد شحم وزيت دون مراقبة حيث أنه قد يكون مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق.

لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

انتبه: خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على أسطح الطه

انتبه: إذا شرخ السطح الزجاجي السيراميكي. قم بإطفاء الجهاز لتجنب حدوث صعقات كهربائية.

لا تقم باستخدام منتجات كاشطة أو سكاكين معدنية قاطعة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن حيث يمكن أن يتسبب في خدش الأسطح مما قد يتسبب في كسر الزجاج.

قد تصبح أسطح الرف الداخلية (إذا وُجد) ساخنة.

أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكي قد تصبح الأسطح ساخنة للغاية: قم بإبعاد الأطفال عن الجهاز.

لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف البخار أو بالضغط العالي.

لا تضع أشياء معدنية (سكاكين، ملاعق، أغطية، إلخ) على سطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة.

تخلص من أي سائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وُجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخناً.

بعد الاستخدام، قم بإطفاء موقد أسطح الطهي بواسطة جهاز التحكم الخاص به ولا تثق بوحدة كشف الأوعية.

انتبه: تأكد من أن الجهاز مُطفأ قبل أن تقوم بتغيير اللبنة حتى تتجنب احتمالية حدوث صعقات كهربائية.

إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز.

انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدة وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق.

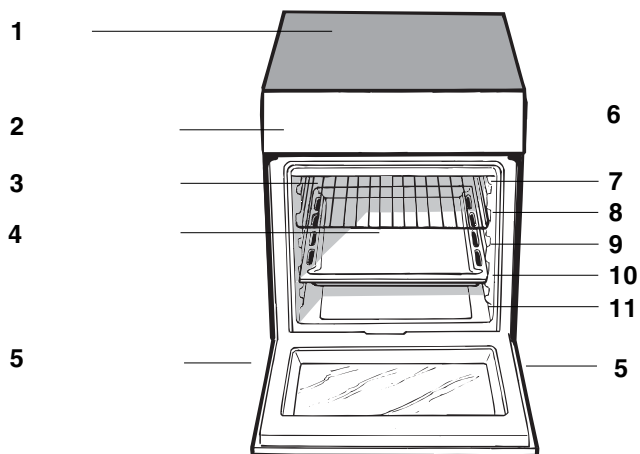
انتبه: في حالة تلف السطح الزجاجي:

قم بإطفاء على الفور جميع وحدات الاحتراق وأي عناصر تسخين كهربائية وقم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي.

نموذج ألة هاجت تي بثل الة دحو وضو نم دكأت !

م تي ام دنع في و ج ت ل ا نم في ل خ ل ا ء ز ج ل ا في ا د ج ا و ت

ة ك ب ش ل ا ع وضو



PT Descrição do aparelho Vista de conjunto

- 1 Plano de vitrocerâmica
- 2 Painei de comandos
- 3 Prateleira GRADE
- 4 Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
- 5 Pé de regulação
- 6 GUIAS de deslizamento das prateleiras
- 7 Posição 5
- 8 Posição 4
- 9 Posição 3
- 10 Posição 2
- 11 Posição 1

GB Description of the appliance Overall view

- 1 Glass ceramic hob
2. Control panel
3. Sliding grill rack
4. DRIPPING pan
5. Adjustable foot
6. GUIDE RAILS for the sliding racks
7. position 5
8. position 4
9. position 3
10. position 2
11. position 1

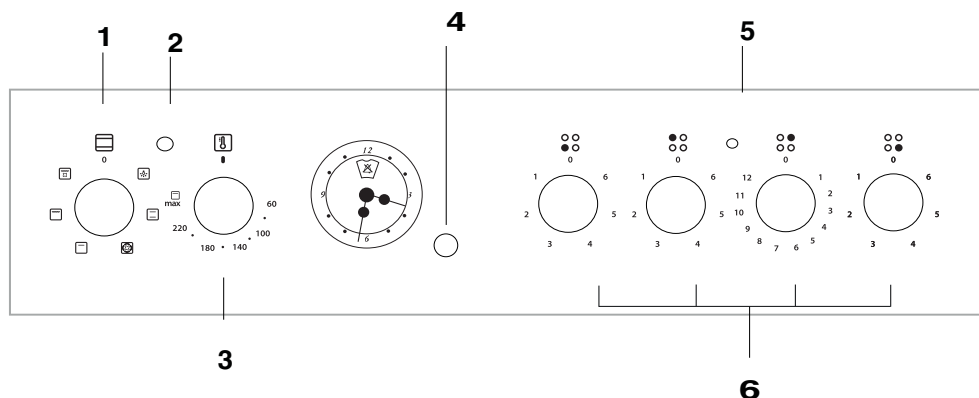
FR Description de l'appareil Vue d'ensemble

1. Table de cuisson céramique
2. Tableau de bord
3. Support GRILLE
4. Support LECHEFRITE
5. Pied de réglage
6. GLISSIERES de coulissement
7. niveau 5
8. niveau 4
9. niveau 3
10. niveau 2
11. niveau 1

ES Descripción del aparato Vista de conjunto

1. ENCIMERA DE VITROCERÁMICA
- 2 Panel de mandos
- 3 Rejilla estante del horno
- 4 Asadera o plano de cocción
- 5 Patitas regulables
- 6 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
7. POSICIÓN 5
- 8 POSICIÓN 4
- 9 POSICIÓN 3
- 10 POSICIÓN 2
- 11 POSICIÓN 1

1. رف تسخين
2. لوحة التحكم
3. رف الشواية
4. صينية التنقيط
5. أرجل قابلة للمعايرة
6. لحملات الانزلاق
7. لمسارات التوجيه
7. لوضع 4
8. الوضع 4
9. الوضع 3
10. الوضع 2
11. الوضع 1



GB

Description of the appliance Control panel

- 1.SELECTOR knob
- 2.THERMOSTAT indicator light
- 3.THERMOSTAT knob
- 4.TIMER knob
- 5.ELECTRIC HOTPLATE indicator light
- 6.Electric HOTPLATE control knob

ES

Descripción del aparato Panel de control

- 1.Mando SELECTOR
- 2.Perilla PROGRAMAS
- 3.La luz piloto del termóstato del horno
- 4.El contador de minutos
- 5.Luz indicadora de funcionamiento de las placas eléctricas
- 6.Las perillas de mando de las placas eléctricas de la encimera

PT

Descrição do aparelho Painel de comandos

- 1 SELECTOR
- 2.Botão selector das funções de cozedura
- 3.Indicador de funcionamento termostato
- 4.Manípulo conta-minutos
- 5.Indicador de funcionamento chapas
- 6.Botões de comando das chapas eléctricas

FR

Description de l'appareil Tableau de bord

- 1 bouton de SÉLECTION
- 2.Botão selector das funções de cozedura
- 3.Indicador de funcionamento termostato
- 4.Manípulo conta-minutos
- 5.Indicador de funcionamento chapas
- 6.Botões de comando das chapas eléctricas

AR

1. مفتاح الاختيار
2. مفتاح الترموستات
3. مفاتيح التحكم بصفائح التسخين
4. ضوء مؤشر الترموستات
5. مفتاح ساعة التوقيت
6. ضوء مؤشر صفائح التسخين النشطة

Installation

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

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

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

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

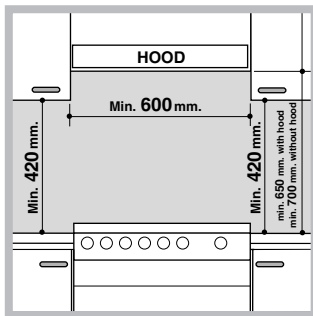
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

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



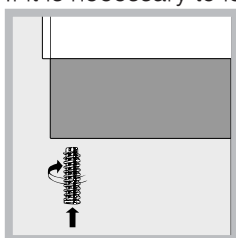
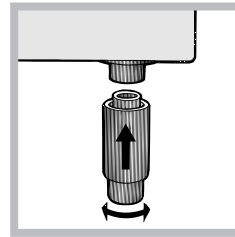
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

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

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

Levelling

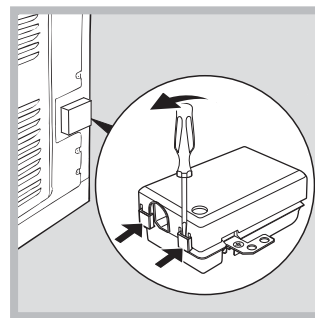
If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure). The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.



Electrical connection Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.
- Pull the cover to open it.



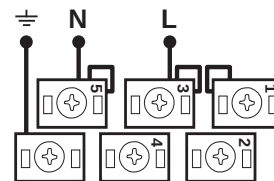
To install the cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable clamp screw and the

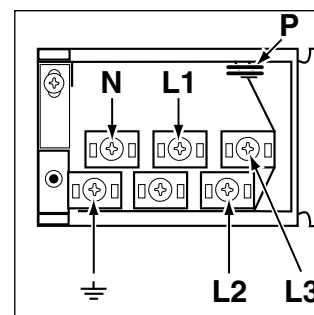
wire contact screws.

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

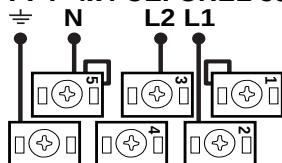
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



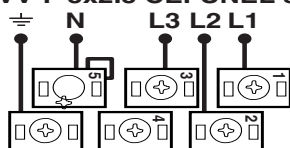
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



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



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

Connecting the supply cable to the electricity mains

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

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

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm										
Volume	lt. 58										
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5										
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche										
Piano di cottura in ceramica	<table> <tr> <td>Anteriore sx</td><td>1700 W</td></tr> <tr> <td>Posteriore sx</td><td>1200 W</td></tr> <tr> <td>Posteriore dx</td><td>2300 W</td></tr> <tr> <td>Anteriore dx</td><td>1200 W</td></tr> <tr> <td>Assorbimento piani di cottura in ceramica Max</td><td>6400 W</td></tr> </table>	Anteriore sx	1700 W	Posteriore sx	1200 W	Posteriore dx	2300 W	Anteriore dx	1200 W	Assorbimento piani di cottura in ceramica Max	6400 W
Anteriore sx	1700 W										
Posteriore sx	1200 W										
Posteriore dx	2300 W										
Anteriore dx	1200 W										
Assorbimento piani di cottura in ceramica Max	6400 W										
ENERGY LABEL	<p>Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304</p> <p>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: ☐ Tradizionale;</p> <p>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ☒ Multicottura.</p>										
	<p>Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE</p>										

La targhetta caratteristiche e' situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

Start-up and use

! 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.

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 prevent the enamel coating from being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

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

THERMOSTAT indicator light

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

Oven light

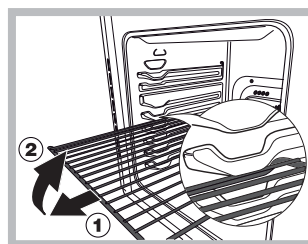
This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the

light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooling ventilation

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

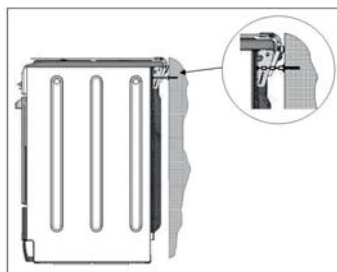
! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely,

simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same

height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

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



TRADITIONAL OVEN mode

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



MULTILEVEL mode

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



TOP OVEN mode

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



GRILL mode

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



GRATIN mode

The top heating element and the fan will begin to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced

circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

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

! When using the TOP OVEN and GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the MULTILEVEL cooking mode, as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.
- After selecting any of the oven programs, the parameter setting of the product is activated. It optimizes the performance of cooking, but could result in a delayed ignition of fan and heating elements.

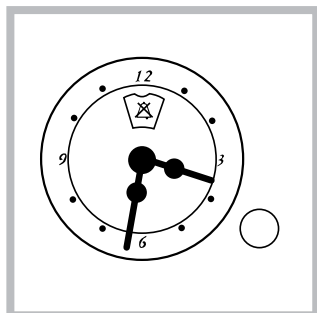
Oven cooking advice table

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscalda mento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscotti(su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna(su 2 ripiani)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Forno sopra	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
Grill	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali.

Setting the clock and timer

GB



Clock with Country Style timer

How to reset the correct time

The oven must be plugged in.
Pull the knob and turn it anticlockwise until you set the correct time.

! The programmer is electrically powered, therefore in the event of a power shortage, it will stop working for the entire duration of the same. Following this power failure, the correct time will have to be reset.

Timer Feature

The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down. This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

How to set the timer

Turn the knob anticlockwise until the marker lines up with the desired time (internal scale), which can be seen in the "window".

The time countdown will begin immediately.

To interrupt the timer buzzer, or to use only the clock feature, set the marker to the  symbol .

Using the glass ceramic hob

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

Switching the cooking zones on and off

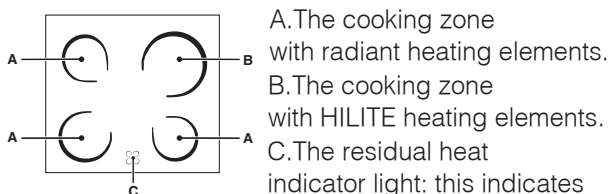
To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

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



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

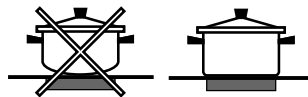
Cooking zones with radiant heating elements.

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

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

Practical advice on using the hob

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



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



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

Cooking zones with HILITE heating elements.

Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They turn red approximately 10 seconds after they have been turned on.

Hilite cooking zones ensure a uniform distribution of the temperature.

The hilite lamps warm up rapidly to high temperatures which results in:

- Rapid temperature rise (compared to a gas burner)
- Rapid cooling
- Uniform temperature over the entire surface

Traditional cooking zone control knobs. 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.

Set	Radiant Burner
0	Off
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.

Precautions and tips



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

General safety

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

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

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

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

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

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

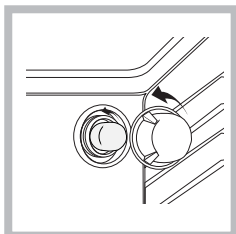
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The stainless steel or enamel-coated external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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb

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



Cleaning the glass ceramic hob

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

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

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

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

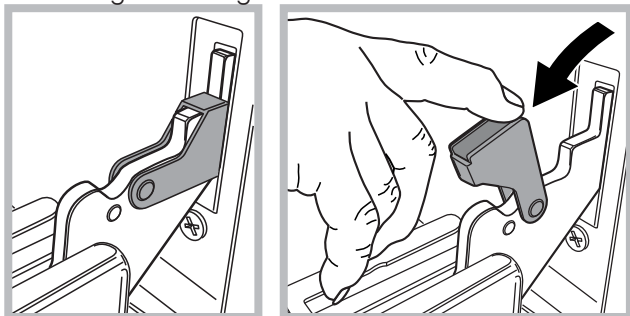
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

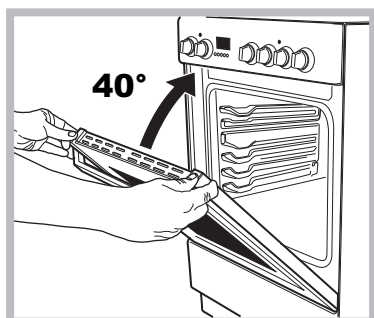
Removing and fitting the oven door:

1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)

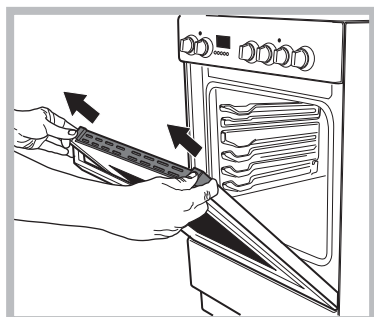
Removing and fitting the oven door:



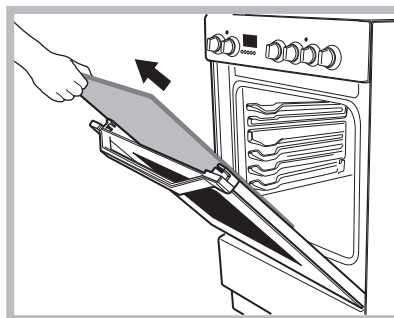
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



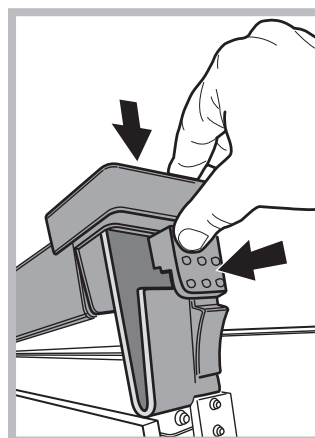
5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".



6. Replace the glass. indicated in chapter: „Care and maintenance”.
WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Installation

FR

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

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

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

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

Positionnement et nivellement

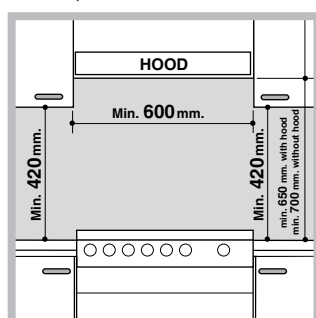
! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! 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);

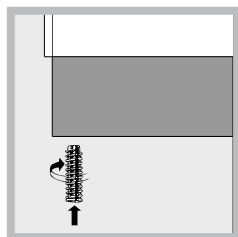
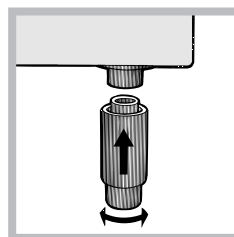


- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

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).

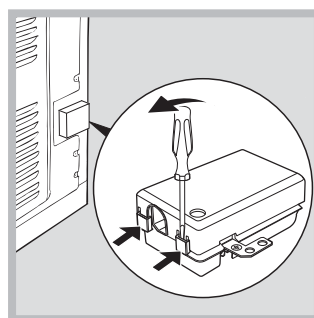
Montage des pieds* par encastrement sous la base.



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.

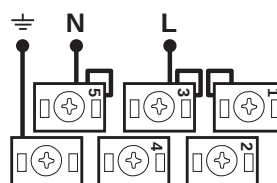


Pour monter le câble d'alimentation, procéder comme suit :

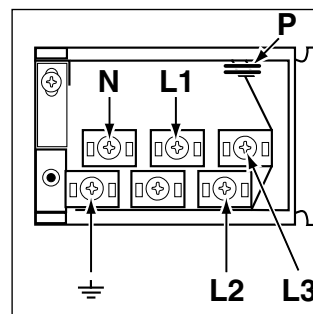
- dévisser la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

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

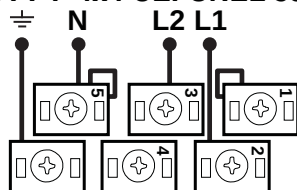
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



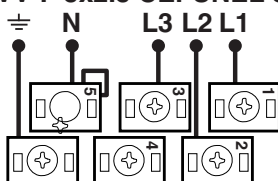
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés, utiliser les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



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	57 l
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	2300 W
Avant droit	1200 W
Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	6400 W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :
	Traditionnel ; 
 	Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : 
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives. 2002/ 96/EC
	1275/2008 (Stand-by/Off mode)

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

Mise en marche et utilisation

FR



Four Statique

Position sélecteur des températures entre 60°C et Max.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de

porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.



Four Ventilé

Position sélecteur de températures entre 60°C et Max.

Mise en marche des éléments chauffants 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 et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe «Cuisson groupée sur plusieurs niveaux».

C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.

Desserts: vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés. La fonction «ventilé», réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.



Résistance de voûte

Position sélecteur de températures entre 60°C et Max.

L'élément chauffant supérieur est branché.

Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.



Grill

Position sélecteur de températures

L'élément chauffant supérieur central est branché.

La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de boeuf, entre-côtes, filet, hamburgers, etc....

Cuissons à effectuer avec porte du four fermée.

Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".



Gril Ventilé

Position sélecteur de températures entre 60°C et 200°C.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine. 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 risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

Cuissons au «gril ventilé» à effectuer avec porte du four fermée.

Quant aux poissons, le gril ventilé n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de merou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

S'il vous avez besoin de deux grilles, utilisez le programme FOUR VENTILE  car c'est le seul qui vous permet de cuire sur deux niveaux. Mieux vaut en outre :

- ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.
- utilisez surtout les gradins 2 et 4 et placez au gradin 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- en cas de cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire entre les deux conseillées (voir Tableau cuisson au four) et enfournez les plats plus délicats au gradin 4. Sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide.
- lors de la cuisson de pizza sur plusieurs niveaux à une température de 220°C, mieux vaut préchauffer le four pendant 15 minutes. Normalement, la cuisson au gradin 4 exige davantage de temps : il est par conséquent conseillé de sortir du four d'abord la pizza placée au niveau inférieur et de laisser cuire celle du gradin 4 quelques minutes de plus.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

Fonction minuterie

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Programmation de la minuterie

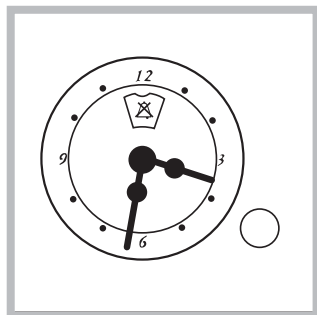
Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face du temps souhaité (échelle interne), visible à travers la fenêtre d'affichage.

Le décompte du temps démarre aussitôt.

Pour arrêter la sonnerie ou pour n'utiliser que la fonction

horloge, amenez le repère en face du symbole 

Horloge avec minuterie Rustique



Remise à l'heure

Le four doit être sous tension.

Tirez sur la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure exacte.

! En cas de coupure de courant, le programmeur qui est électrique cesse de fonctionner pendant toute la durée de la panne. Dès retour du courant il faudra par conséquent le remettre à l'heure.

FR Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
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
	Profiteroles (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
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max.	6-8
		1	4	5	Max.	10
	Tranches de colin	1	3 ou 4	5	Max.	10-15
	Légumes grillés	1	4	5	Max.	15-20
	Steaks de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max.	7-10
	Hamburgers	1	4	5	Max.	15-20
	Maquereaux	n. 4	4	5	Max.	2-3
	Croque-monsieur					
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

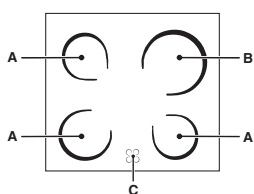
! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumer et éteindre les foyers

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

Les foyers

Le plan de cuisson peut être équipé de foyers radiants. Ils deviennent tous rouges pendant leur fonctionnement :



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

Description des éléments chauffants RADIANT

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

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Foyers HILITE

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

Les résistances circulaires des foyers hilite garantissent une distribution uniforme de la température.

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

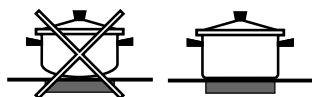
- montée rapide en température (par rapport à un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (grâce aux éléments chauffants circulaires)

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 et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

Pos.	Foyers radiants/halogènes	
0	Eteint	Éteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone	
4	Rôtir (moyen)	Pour crèmes et sauces
5	Rôtir (fort)	
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7		
8		Pâtes - Riz
9		
10		Steaks - Poissons - Omelettes
11		
12		Fritures

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

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



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



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

Précautions et conseils

! 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. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- 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

Mise hors tension

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

Nettoyage du four

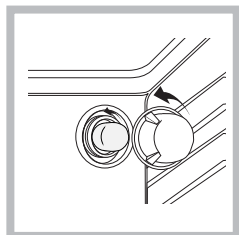
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- 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.

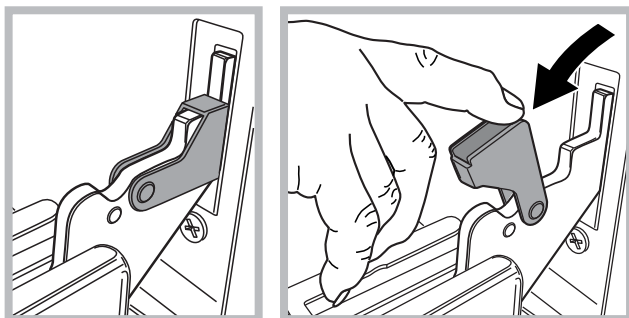
Indiquer :

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

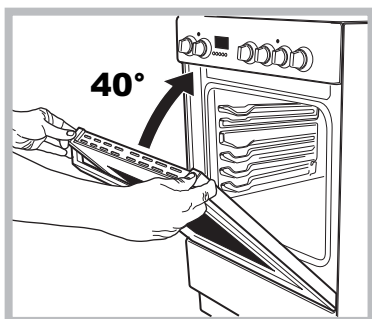
Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil

Démontage et remontage de la porte du four :

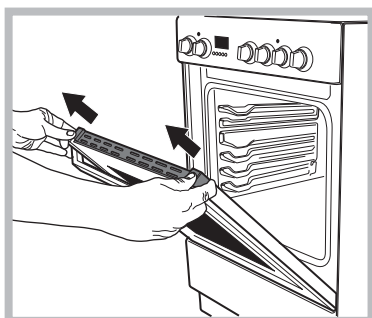
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



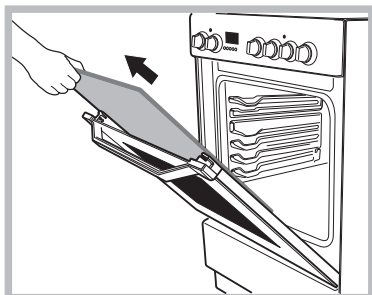
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».

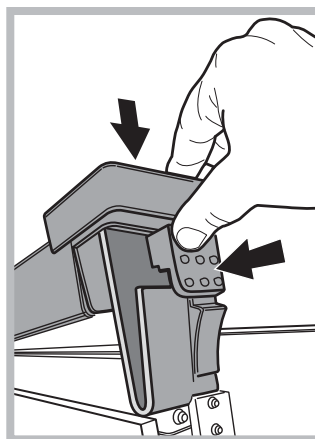


6. Remonter la vitre.

ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!

ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo).



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

ES

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

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

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

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

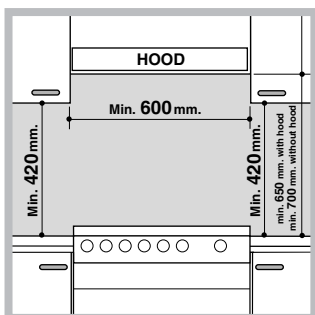
Colocación y nivelación

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

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

Para una correcta instalación:

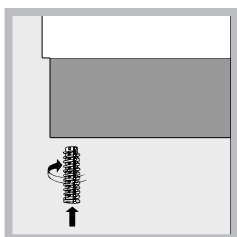
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.



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

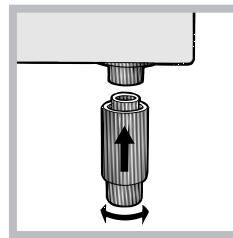
- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;

- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.



Nivelación

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



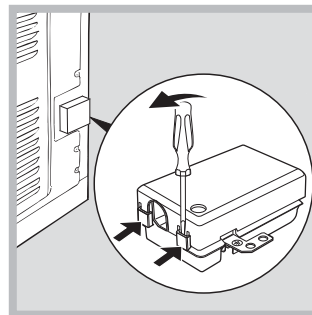
Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

Montaje del cable de alimentación

Apertura del panel de bornes:

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



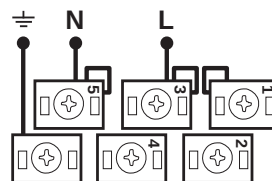
Para la instalación del cable realice las siguientes operaciones:

- afloje el tornillo de la mordaza de terminal de

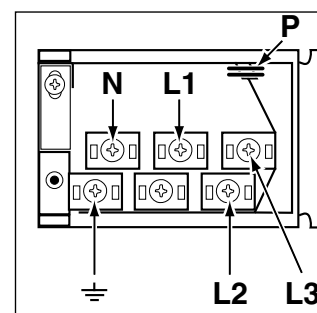
cable y los tornillos de los contactos.

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

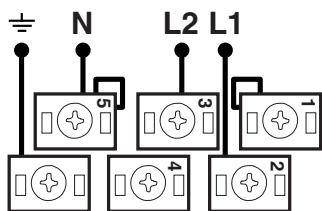
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



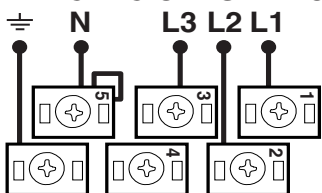
- para realizar las conexiones eléctricas de las figuras, utilice los dos conectores puente alojados dentro de la caja (ver la figura - referencia „P”)



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



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

Conexión eléctrica

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

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas NFC 15-100 (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

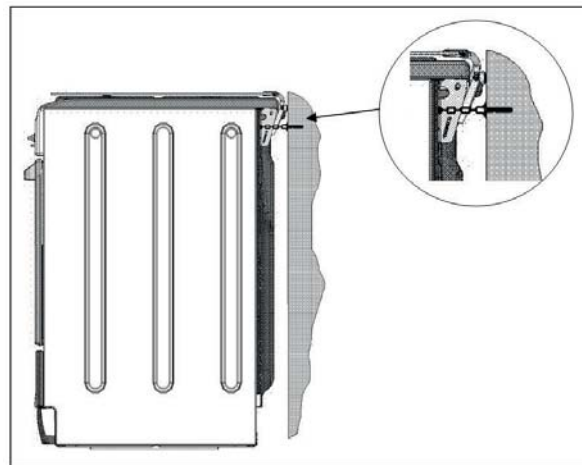
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

Aconsejamos limpiar el horno antes de su primer uso siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo „Mantenimiento y cuidados”.



La cadena de seguridad

! Para impedir la inclinación accidental del aparato, por ejemplo en caso de que un niño intente trepar la puerta del horno, es NECESARIO instalar la cadena de seguridad!

La cocina tiene una cadena de seguridad que debe fijarse a través de un tornillo (no suministrado con la cocina) en la pared detrás del aparato, a la misma altura donde la cadena está vinculada al aparato.

Elegir el tornillo y el ancla de tornillo según el tipo de material de la pared detrás del aparato. Si la cabeza del tornillo tiene un diámetro inferior a 9 mm, es necesario utilizar una arandela. Para las paredes de cemento se necesita un tornillo de al menos 8 mm de diámetro y 60mm de longitud.

Asegurarse de que la cadena esté vinculada a la pared posterior de la cocina y a la pared, según ilustrado en la figura, de manera que esté tensionada y paralela al terreno después de la instalación.

Puesta en funcionamiento y uso

Uso del horno

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

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

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

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

Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición 0;

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

Piloto TERMOSTATO

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

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta una posición diferente de "0". Permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento.

Seleccionando  con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Programas



Programa HORNO CONVENCIONAL

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel a la vez, de lo contrario, se produce una mala distribución de la temperatura.



Programa HORNO VENTILADO

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx

Se activan los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme en todos los puntos. Se pueden cocinar simultáneamente comidas diferentes entre sí siempre que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar hasta un máximo de 2 niveles simultáneamente siguiendo las advertencias contenidas en el párrafo "Cocción simultánea en varios niveles".

Esta función es particularmente aconsejada para platos que necesitan tostarse o para platos que necesitan una cocción bastante larga, como por ejemplo: lasañas, macarrones al horno, pollo asado con papas, etc. Se obtienen además notables ventajas en la cocción de los asados de carne ya que la mejor distribución de la temperatura permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos, manteniendo la carne más tierna con una menor disminución de peso. El horno ventilado se aprecia particularmente en la cocción de pescados, porque pueden cocinarse con muy poco sazónado manteniendo así inalterado su aspecto y sabor.

Postres: se obtienen resultados seguros cocinando tortas con levadura.

La función "ventilado" se puede también usar para una descongelación rápida de carnes blancas o rojas y de pan, seleccionando una temperatura de 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío ubicando el mando del termostato en 0°C.



Programa HORNO SUPERIOR

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx

Se enciende el elemento calentador superior.

Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.



Programa GRILL

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador automático.

La elevada y directa temperatura del asador eléctrico, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

Realice las cocciones con la puerta del horno semia-bierta salvo en el caso de una cocción con asador automático.

En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso.



Programa GRILL VENTILADO

Temperatura: a elección entre 50°C y 200°C

Se enciende el elemento calentador superior central y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre correctamente. Utilizando el asador eléctrico ventilado se obtienen resultados excelentes en broquetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diablo, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc. Con los pescados, el grill ventilado es insuperable en la cocción de lonjas de cherna, de atún, de pez espada, sepías rellenas, etc.

! Las cocciones HORNO SUPERIOR, GRILL, y GRILL VENTILADO se deben realizar con la puerta cerrada.

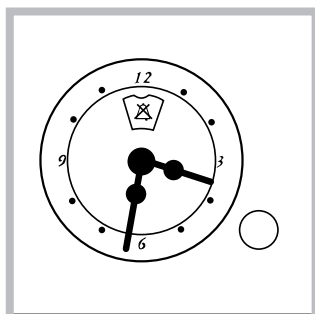
! En las cocciones HORNO SUPERIOR y GRILL, coloque la parrilla en la posición 5 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas). En las cocciones GRILL VENTILADO coloque la parrilla en las posiciones 2 o 3 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de la cocción.

Cocción simultánea en distintos niveles.

Si es necesario use dos niveles y utilice el programa HORNO VENTILADO que es el único adecuado para este tipo de cocción. Además, es importante:

- no utilizar las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podrá quemar las comidas delicadas.
- utilizar las posiciones 2 y 4 colocando en la posición 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- cuando se cocinan alimentos que requieren tiempos y temperaturas de cocción diferentes, elija una temperatura media entre las dos aconsejadas (ver la Tabla de cocción en horno) y coloque los alimentos más delicados en la posición 4. Extraiga primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más breve.

- cuando se cocinan pizzas en varios niveles con una temperatura fijada en 220°C conviene precalentar el horno durante 15 minutos. Generalmente la cocción en la posición 4 tiene una duración mayor: por lo tanto, se aconseja extraer primero la pizza cocinada en el nivel más bajo y después de algunos minutos, la cocinada en la posición 4.
- Coloque la grasea abajo y la parrilla arriba.



Reloj con contador de minutos Rústico*
Cómo poner la hora corriente
El horno debe estar conectado eléctricamente. Tire la perilla y gírela en sentido antihorario hasta seleccionar la hora exacta.

Nota: El programador

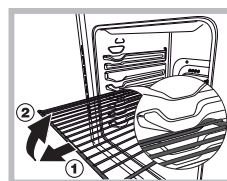
funciona eléctricamente, por lo tanto, en caso de un corte de corriente se detendrá, y no funcionará hasta que se restablezca la misma. Posteriormente será necesario repetir la operación de restablecimiento de la hora corriente.

Función contador de minutos

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflores)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno "superior"	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	5	200	55-60
	Sepias	1.5	2	5	200	30-35

En el funcionamiento contador de minutos se selecciona un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se cumple el tiempo. Cómo configurar el contador de minutos
Gire la perilla en sentido antihorario hasta llevar el índice sobre el tiempo deseado (escala interna), que se observa en la «representación visual». La cuenta del tiempo comenzará inmediatamente. Para interrumpir el sonido, o para utilizar sólo la función reloj, lleve el índice sobre el símbolo



¡ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno(1).

Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

Uso de la encimera de vitrocerámica

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

Encender y apagar las zonas de cocción

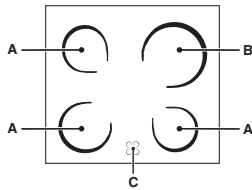
Para encender una zona de cocción gire en sentido horario el mando correspondiente.

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

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

Las zonas de cocción

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



A. Elemento calentador radiante .

B. Elemento calentador hilite .

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

Zona de cocción con elementos radiantes

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

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

Descripción de las zonas de cocción HILITE

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

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

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

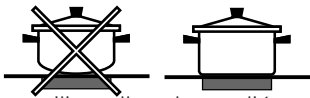
- rápido calentamiento (con respecto a un quemador a gas)
- rápido enfriamiento
- temperatura uniforme en toda la superficie (gracias a los elementos calentadores circulares)

Debido a que son similares a las otras zonas de cocción, son fáciles de usar. Basta consultar las tablas de cocción contenidas en el manual de uso.

Set	Radiant Burner
0	Off
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.

Consejos prácticos para el uso de la encimera

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



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



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



ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

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

familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tome las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes. Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medioambiente

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

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

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

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

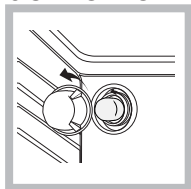
Limpiar el horno

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

Controlar las juntas del horno

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

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



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

conectar el horno a la red eléctrica.

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Limpiar la encimera de vitrocerámica

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas

y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

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

Limpiar el acero inoxidable

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

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

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "F" seguido por números. En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comuníquese:

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

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

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

Ampliación de garantía

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

Consiga una cobertura total adicional de

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

técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volumen	litro 57
Dimensiones útiles del cajón calentaplatos	ancho 42 cm. profundidad 44 cm. altura 8,5 cm.
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Encimera de cerámica	
Delantera izquierda	1700W
Posterior izquierda	1200W
Posterior derecha	2300W
Delantera derecha	1200W
Absorción de las encimeras de cerámica Máx	6400 W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento:  Tradicional
	Consumo de energía para funcionamiento Clase por convección Forzada - función calentamiento: 
 	Normas Comunitarias: 2006/95/EC del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 04/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/EEC del 22/07/99 posteriores modificaciones - 2002/96/EC.
	1275/2008 (Stand-by/Off mode)

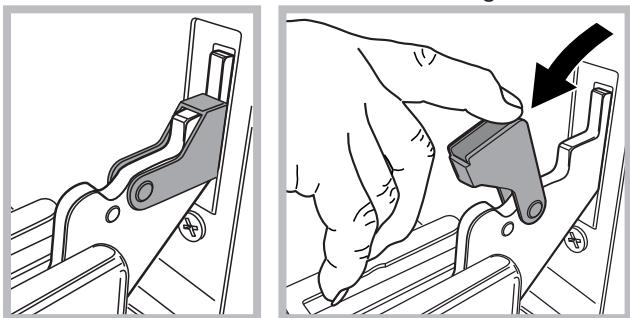
La placa de características es situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-platos, en el costado interior izquierdo del mismo.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno:

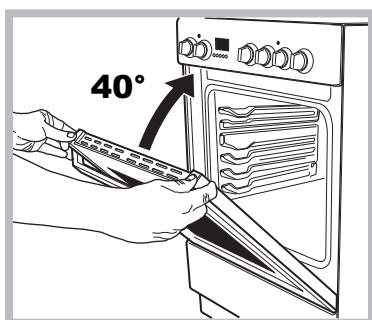
1. Abrir la puerta.

bisagras de la puerta del horno (ver foto)

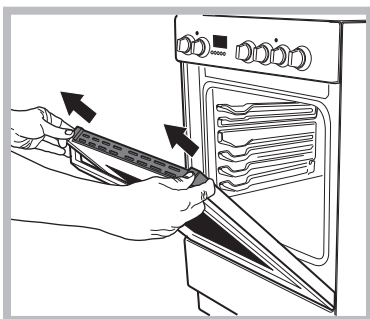
2. Girar totalmente hacia atrás los ganchos de las



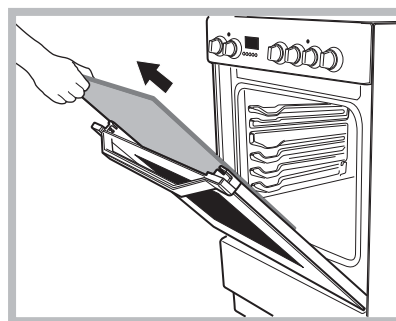
3. Cerrar la puerta hasta el tope del gancho (la puerta queda abierta a aproximadamente 40°) (ver foto).



4. Pulsar los dos botones situados en el perfil superior y extraer el perfil (ver foto).



5. Sacar la placa de vidrio y realizar la limpieza como se indica en el capítulo: "Mantenimiento y cuidados".

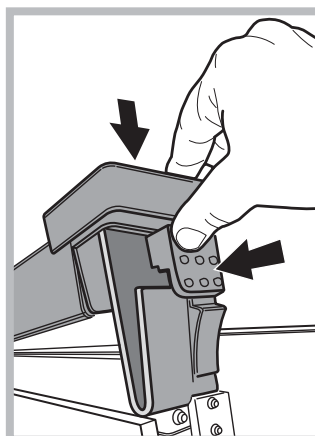


6. Volver a colocar el vidrio.

ADVERTENCIA! El horno no debe ser operado con el interior cristal de la puerta quitada!

ADVERTENCIA! Al volver a montar la puerta interior vidrio insertar el cristal de forma que el texto escrito en el panel no se invierte y puede ser fácilmente legible.

7. Volver a colocar el perfil; se deberá advertir un clic cuando adopte la posición correcta.
8. Abrir la puerta por completo.
9. Cerrar las abrazaderas (ver foto).



10. Ahora será posible cerrar la puerta por completo para utilizar el horno normalmente.

Instalação

! 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.

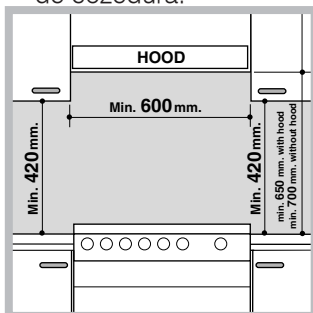
Posicionamento e nivelamento

! 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.

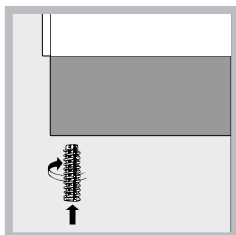


Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

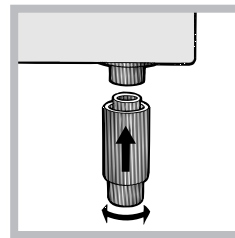
- Não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- Se houver exaustor, o

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).



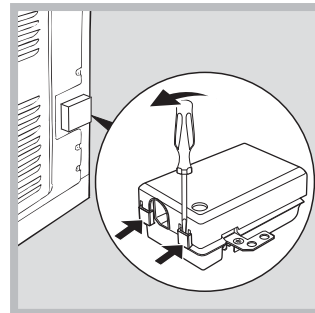
As pernas* fornecidas com o aparelho, devem ser encaixadas na base do fogão.

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:

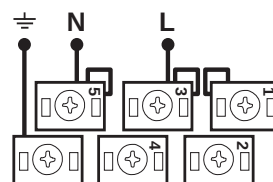
- desapertar o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos.

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

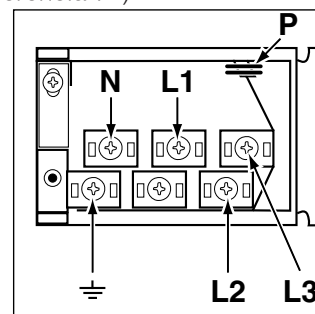
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

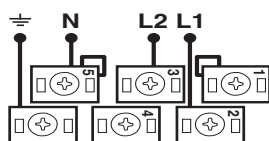
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



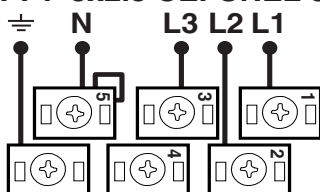
- Para efectuar as ligações eléctricas das figuras, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (ver figura - referência "P")



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.

Recomendamos a limpeza do forno antes da sua primeira utilização, seguindo as instruções do parágrafo „Manutenção e cuidados”.

Início e utilização

PT

Utilização do forno

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

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

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

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

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

Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição 0;

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

Indicador luminoso do TERMOSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a funcionar. 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.

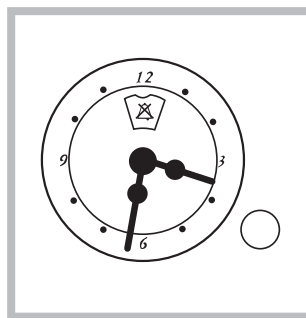
Luz do forno

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.

Relógio com contador de minutos

Rústico *

Como acertar a hora



É necessário que o forno esteja ligado à electricidade. Puxe o selector e rode-o na direcção antiorária até chegar à hora actual. Obs.: O programador funciona com electricidade, portanto, se houver falta de corrente, para

enquanto

durar a interrupção. Posteriormente será necessário repetir a operação para acertar novamente a hora actual.

Função contador de minutos

No funcionamento contador de minutos é programado o momento a partir do qual começa uma contagem regressiva. Esta função não comanda para acender nem apagar o forno, somente emite um alarme acústico quando o tempo esgotar-se.

Como regular o contador de minutos

Rode o selector na direcção antiorária até o indicador chegar ao tempo desejado (escala interior), visível no visor.

A contagem do tempo começará imediatamente.

Para parar de tocar, ou para utilizar apenas a função relógio, coloque o indicador no símbolo 

Programas



Programa FORNO ESTÁTICO

Temperatura: a escolha entre 50°C e Max.
Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma só prateleira de cada vez, caso contrário haveria uma má distribuição da temperatura.



Programa FORNO VENTILADO

Temperatura: a escolha entre 50°C e Max.
Ligam-se os elementos aquecedores 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 em todos os pontos. É possível cozer contemporaneamente pratos mesmo diferentes, desde que as temperaturas de cozedura sejam similares. É possível utilizar até 2 prateleiras contemporaneamente no máximo, a obedecer as advertências apresentadas no parágrafo “Cozedura contemporânea em mais de uma prateleira”. Esta função é especialmente indicada para pratos gratinados ou para pratos que necessitem de cozedura durante bastante tempo, como por exemplo: lasanha, macarrão com molho no forno, frango e batatas assados, etc. Obtém-se notáveis vantagens ao assar carne porque a melhor distribuição da temperatura possibilita empregar temperaturas mais baixas que reduzem a dispersão da humidade natural e a carne fica mais macia e diminui menos de peso. O modo ventilado é especialmente aconselhado para peixe, que pode ser cozido com poucos temperos, mantendo inalterados o seu aspecto e sabor. Sobremesas: resultados seguros são obtidos ao assar bolos com levedo. A função “ventilado” também pode servir para degelar rapidamente carnes brancas ou vermelhas ou pão, se a temperatura for colocada em 80 °C. Para degelar comidas mais delicadas, coloque a 60° C, ou empregue apenas a circulação de ar frio com o selector termostato deixado em 0°C.



Programa FORNO DE CIMA

Temperatura: a escolha entre 50°C e Max.
Activa-se o elemento aquecedor superior.
Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.



Programa GRILL

Temperatura: a escolha entre 50°C e Max.
Acende-se o elemento aquecedor superior e activa-se o espeto giratório.

A temperatura bastante elevada e directa do grill permite que a carne fique rapidamente corada e impede a saída dos sucos, tornando-a mais tenra. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres, etc...

Cozer com a porta do forno semiaberta, excepto se empregar o espeto giratório.

Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”.



Programa GRILL VENTILADO

Temperatura: a escolha entre 50°C e 200°C.

Liga-se o elemento aquecedor superior central e começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura dos alimentos em superfície, permitindo ao calor de penetrar correctamente. Obtém-se resultados excelentes mediante o grill ventilado para espetinhos mistos de carne e verduras, chouriços, costelas de porco, costeletas de carneiro, frango piri-piri, codornas à salva, filés de porco etc. ...

Para peixes, o grill ventilado é insuperável para cozer fatias de cherne, de atum, de peixe espada, chocas recheadas etc.

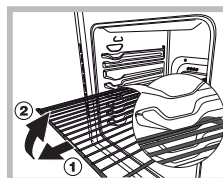
!As cozeduras GRILL DE CIMA, GRILL e GRILL VENTILADO devem ser efectuadas com a porta fechada.

! Nas cozeduras GRILL DE CIMA e GRILL coloque a grelha na posição 5 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura). Na cozedura GRILL VENTILADO coloque

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
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4.	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4.	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0,5	2 e 4.	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0,5	2 e 4.	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0,5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4.	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1,5	3	15	200	25-30
Forno de cima	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratinado	Frango na grelha	1,5	2	5	200	55-60
	Chocas	1,5	2	5	200	30-35

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	Litro 58
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Plano de cozedura de cerâmica	
Dianteiro esq.	1700 W
Traseiro esq.	1200 W
Traseiro dir.	2300W
Dianteiro dir.	1200 W
Absorção dos planos de cozedura de cerâmica Máx	6400 W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304
	Consumo de energia com convecção Natural - função de aquecimento: Tradicional; 
	Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - funzione di riscaldamento: multilevel 
	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2002/96/CE



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

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 manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

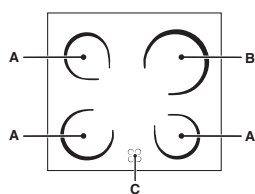
Ligar e desligar as zonas de cozedura

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

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

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

As zonas de cozedura



A.Zonas aquecedoras radiantes

B.Zonas aquecedoras HILITE

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

Zonas de cozedura com elementos radiantes.

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

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

Zonas de cozedura HILITE

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

Resistencia circulares casas HILITE assegurar uma distribuição uniforme da temperatura.

As lâmpadas HILITE produzir um instante quantidade de luz e de calor muito elevada com todo práticas seguintes benefícios:

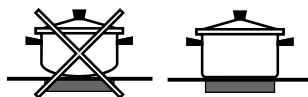
- Rápido aumento de temperatura (em comparação com um queimador de gás)
- Resfriamento rápido
- Temperatura uniforme em toda a superfície (através aquecedores circulares)

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.

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

Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

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



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



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

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.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- 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 deformados, para evitar que tombem. Posicione-as sobre o plano de cozedura com os cabos virados para o centro do aparelho.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no interior do forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição 0 quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize operações de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da rede eléctrica.
- Em caso de defeitos do aparelho, nunca procure consertá-lo sozinho. Os consertos efectuados por pessoas não qualificadas podem causar lesões ou ulteriores maus funcionamentos do aparelho. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.

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

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Respeitar e preservar o meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ESPETO ROTATIVO e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Controle e mantenha limpas as guarnições da porta para que não tenham resíduos de comida e possam aderir bem na porta, evitando dispersões de calor.

- Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.
A modalidade stand-by é indicada com o „Ícone Relógio” em alta luminosidade.
Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

- ! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.
- Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Não utilize materiais ásperos ou espátulas metálicas afiadas, pois podem arranhar a superfície e partir o vidro.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágue cuidadosamente e enxugue com um pano macio. Evite produtos abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar com atenção. Para mais é aconselhado enxugar eventuais vazamentos de água.

Verificação das guarnições

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

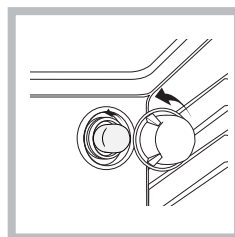
Substituir a lâmpada de iluminação do forno

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14.

Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar correctamente a guarnição (veja a figura).

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).

2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

- 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

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: "F" seguido por números. Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

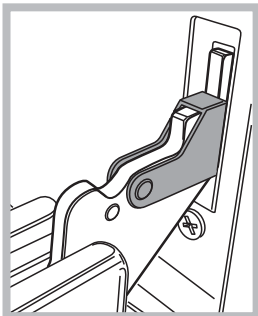
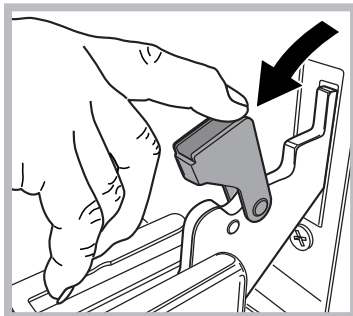
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

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

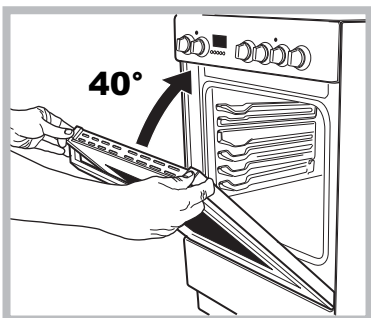
Desmontagem e montagem da porta do forno:

PT

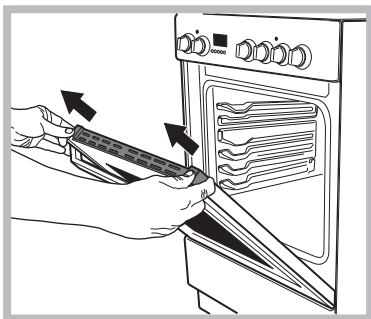
1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das dobradiças da porta do forno (veja a foto)



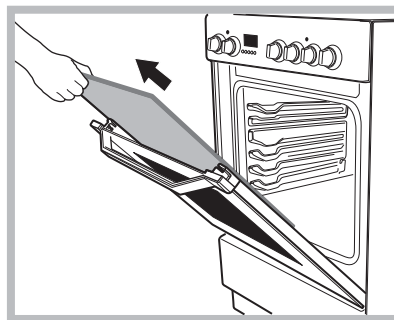
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



4. Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)



5. Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".

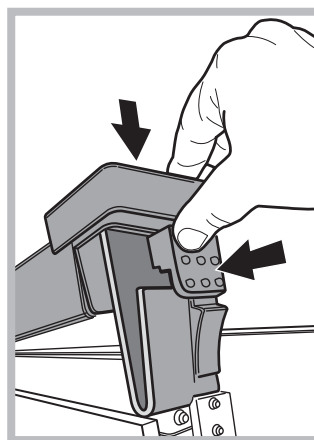


6. Volte a montar o vidro.

ATENÇÃO! Forno não deve ser operado com interior porta de vidro removido!

ATENÇÃO! Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.

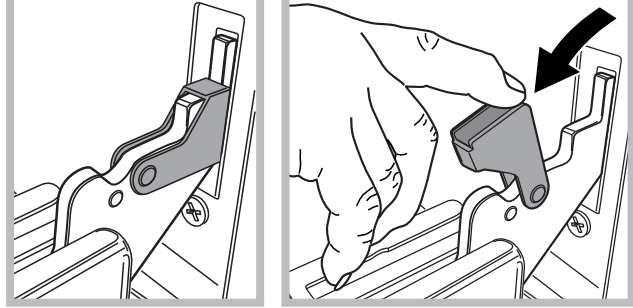
7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



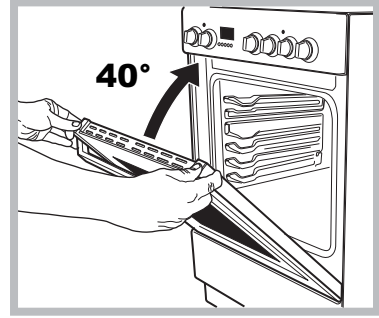
10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

فك وإعادة تركيب باب الفرن:

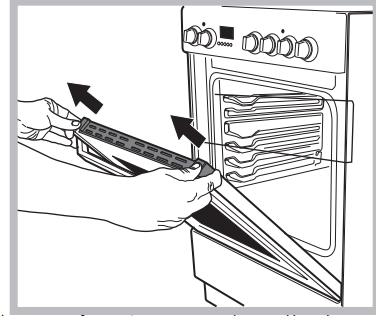
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الورا (انظر الصورة)



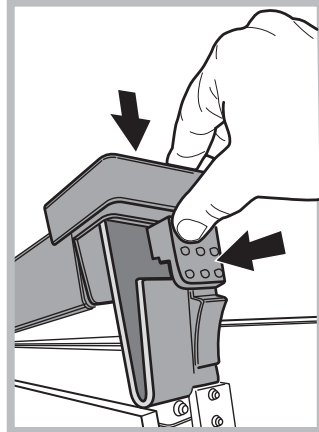
- الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)
3. أفل باب الفرن حتى تسمع صوت تعشيق وحدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة) (انظر الصورة)



4. أضغط على الزرين الموضوعين على الجزء الجانبي العلوي وقم بفك الجزء الجانبي (أنظر الصورة)



5. فك اللوح الزجاجي، ثم ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُشار إليه في فصل "الصيانة والعناية بالجهاز"
 6. ضع الزجاج ثانية
 7. ثم بتركيب الجزء الجانبي ثانية، إذا تم تركيب القطعة بطريقة صحيحة سوف تسمع صوت نقرة.
 8. أفتح الباب تمامًا
 9. أغلق الأجزاء على شكل U (أنظر الصورة).
- والآن



يصبح من الممكن غلق الباب بالكامل، لتشغيل الفرن واستخدامه استخدامًا طبيعيًا.

انتبه: يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه الملموسة ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين.

قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.

يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسئول عن سلامتهم واحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

انتبه: إن ترك الموقد شحم وزيت دون مراقبة حيث أنه قد يكون مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق. لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

انتبه: خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على أسطح الطه

انتبه: إذا شرخ السطح الزجاجي السيراميكي. قم بإطفاء الجهاز لتجنب حدوث صعقات كهربائية. لا تقم باستخدام منتجات كاشطة أو سكاكين معدنية قاطعة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن حيث يمكن أن يتسبب في خدش الأسطح مما قد يتسبب في كسر الزجاج. قد تصبح أسطح الرف الداخلية (إذا وُجد) ساخنة.

أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكي قد تصبح الأسطح ساخنة للغاية: قم بإبعاد الأطفال عن الجهاز. لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف البخار أو بالضغط العالي. لا تضع أشياء معدنية (سكاكين، ملاعق، أغطية، إلخ) على سطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة. تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وُجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخناً.

بعد الاستخدام، قم بإطفاء موقد أسطح الطهي بواسطة جهاز التحكم الخاص به ولا تثق بوحدة كشف الأوعية. انتبه: تأكد من أن الجهاز مُطفأ قبل أن تقوم بتغيير اللبنة حتى تتجنب احتمالية حدوث صعقات كهربائية.

إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز. انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدات وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق. انتبه: في حالة تلف السطح الزجاجي: قم بإطفاء على الفور جميع وحدات الاحتراق وأي عناصر تسخين كهربائية وقم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي.

إيقاف تشغيل الجهاز

افصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل له.

تنظيف الجهاز

! لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الأكلة مثل مزيلات البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجات خشنة الملمس: يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

• الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.

• يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.

• نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج..

• يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

• يجب إزالة الأوساخ والشحوم عن لوحة التحكم باستخدام إسفنجة غير كاشطة أو خرقة ناعمة.

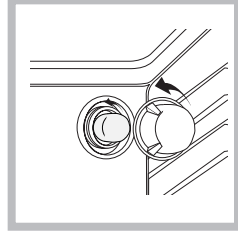
• يمكن أن تعلق الفولاذ المقاوم للصدأ بقع شوائب الماء إذا تم إيقافه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. يجب تجفيف أي نقط ماء متبقية أيضا.

فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح إنارة الفرن

1. بعد فصل الفرن عن شبكة الكهرباء الرئيسية، أزل الغطاء الزجاجي الذي يغطي مقبس المصباح (أنظر الرسم).
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مطابق: 230 فولط، 25 واط، كبسولة E 14.



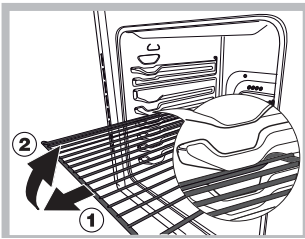
3. أعد الغطاء إلى مكانه وأعد توصيل الفرن بالتزويد الكهربائي.

المساعدة

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
 - طراز الجهاز (Mod).
 - الرقم التسلسلي (S/N).
- يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز



ماظن ب نرفال ديوزت مت ! هيبنت
اهجارخ إ ب حم سي تاكبش لل فاقري
(1). نرفال ن م جرخت نأ نودب
يفكي لم الكلاب تاكبش ل اجارخ إ
بناجل ن م اكاسم! عم اوعفر
يف حضوم وه امك، اهب حسو يم أم أل
(2) لكش ل.

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقاً لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

- لا تضع أغراضاً ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

التخلص

الوقاية العامة

- عند التخلص من مواد التعبئة: تفقد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تنص التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية التالفة (WEEE) على أنه يجب عدم التخلص من الأجهزة البيئية عن طريق دورة النفايات البلدية الصلبة. يتوجب جمع الأجهزة التالفة على انفراد بهدف تقليل كلفة إعادة استخدام المعادن الموجودة داخل الجهاز وتصنيعها، بينما يتم تحاشي الأضرار الممكنة للغلاف الجوي والصحة العامة. صندوق القمامة المشار إليه بعلامة 'إكس' على كافة المنتجات هو لتذكير المالك بوجوب الجمع المنفرد للقمامة.
- يجب جمع الأجهزة التالفة من قبل خدمة جمع القمامة العامة، وأخذها إلى مناطق جمع ملائمة في المنطقة أو، إذا سمحت بذلك القوانين الوطنية، يمكن إعادتها إلى التجار كجزء من صفقة تبادل عند شراء جهاز جديد.
- كل المصنعين الكبار للأجهزة المنزلية يشاركون في إنشاء وتنظيم شبكات لجمع الأجهزة القديمة وغير المستخدمة والتخلص منها.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- يمكنك المساعدة في تقليل القمة القصوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح.
- ابق باب الفرن مغلقاً دائماً عند استخدام أسلوب الشواء والشواء المزدوج. هذا سيحقق نتائج أفضل بينما يوفر الطاقة (ما يقارب 10%)
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

- هذه التعليمات تنطبق فقط على الدول التي تظهر رموزها في الدليل وعلى لوحة الرقم التسلسلي.
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيئي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جداً إلقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبلتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة.
- كراسة التعليمات مرفقة بالجهاز من الصنف 1 (المنفرد) أو الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (الموضوع بين خزانيتين).
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، تسبج عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن ساخنة جداً. تأكد من عدم ملامستها وابتعد الأطفال عنها.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعاً باتاً.
- لا تضع الأواني غير الثابتة أو المشوهة على صفيحة التسخين الكهربائية؛ وذلك لتحاشي الانسكابات. ضعها على الرف بينما تكون المقابض متجهة نحو مركز الجهاز.
- استخدم قفازات الفرن دائماً عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجها منه.
- لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (مثل الكحول، البترول وما شابه ذلك) بجانب الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في حجرة التخزين السفلية أو في الفرن ذاته. إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
- يمكن لأسطح الجهاز الداخلية (إن وجدت) أن تصبح ساخنة.
- تأكد دائماً من أن المفاتيح موجودة بوضع '0' عند عدم استخدام الجهاز.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائماً القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- إذا تعطل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.

استخدام الرف الكهربائي

! الوضع الملائم للصفائح الكهربائية يظهر على كل مفتاح.

صفائح التسخين الكهربائية

يمكن للمفتاح الملائم أن يدار باتجاه عقارب الساعة أو بعكس اتجاه عقارب الساعة وضبطه بأي وضع من ستة أوضاع:

الإعداد	طبق عادي أو سريع
0	موقف
1	منخفض
2 - 5	متوسط
6	منخفض

نصيحة عملية لاستخدام صفائح التسخين الكهربائية

لتحاشي فقدان الحرارة وتلف صفائح التسخين، استخدم أواني مزودة بقاعدة مستوية لا يقل قطرها عن قطر صفيحة التسخين ذاتها.

الإعداد	طبق عادي أو سريع
0	موقف
1	طهي الخضار، الأسماك
2	طهي البطاطا (باستخدام البخار) الشورية، الحمص، الفاصوليا.
3	مواصلة الطهي لكميات كبيرة من الطعام، المنيسترونه
4	(المعدل) للشواء
5	(فوق المعدل) للشواء
6	للتحمير والوصول إلى الغليان في وقت قصي

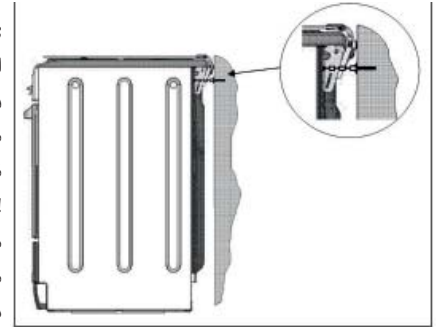
! قبل استخدام صفائح التسخين للمرة الأولى، يجب أن تقوم بتسخينها بدرجة الحرارة القصوى لحوالي 4 دقائق، دون وضع أي إناء عليها. خلال هذه المرحلة الأولية، يقسو طلائها الواقى ويصل إلى الحد الأقصى من مقاومته.

عندما يكون مفتاح الاختيار بأي وضع غير وضع الإطفاء، سيضيء ضوء «التشغيل».

! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الفرن.



طوقسلا مدع لجأ نم
يلع، زاهجل يضرعل
امدنع لاثمل لبيس
قلسر لفظ لواح
هنإف، نرفال باب
ةسلس بيكرت بجي
!ةقفرملا نيمأت
دقووم ديوزت مت
ةسلسب يهطل
بجي نيمأت
ةطساوب اهبيكرت



فلخ عقي يذال رادجال ي (يهطل دقووم عم قفرم ريغ) يغارب رامسم
سفن زاهجل
زاهجل عم ققفرملا ةسلسلا لوط
ةنوكملا ةداملا عون بسح رامسملا مينيوم يغارب رامسم رايتخاب مق
9 نم رغصا رامسملا سار رطق ناك اذو. زاهجل فلخ عقي يذال رادجال
يغارب رامسم يناسرخل رادجال بلطتو. ةكلف مادختسا بجي ف، لم
لقألا يلع لم 60 لوطبو لم 8 رطق
يهطل دقووم فلخ عقي يذال طئاحل ي ةسلسلا تيبثت نم دكأت
أي زامو وادودشم نوكي ثيح لكشل ي حضوم وه امك رادجال يلو
يوسمل

وقت الطهي (دقائق)	درجة الحرارة الموصى بها	وقت الإحماء المسبق (دقيقة)	وضع الصينية من الأسفل	الوزن (كغم)	الأطعمة	أساليب الطهي
65-75 70-75 70-80 15-20 30-35	200 200 200 180 180	15 15 15 15 15	3 3 3 3 3	1 1 1 - 1	بط لحم العجل أو البقر المشوي لحم الخنزير المشوي البسكوت (معجنات ذو قشرة دقيقة) التورطة	فرن حمل حراري
15-20 30-35 40-45 60-70 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30	230 180 180 200 180 170 190 180 170 170 200	15 10 10 15 10 10 10 10 10 10 15	2 و 4 3 2 2 و 4 2 2 2 و 4 2 و 4 2 2 و 4 3	1 1 1 1+1 1 1 0.5 0.5 0.5 1 1.5	بيتزا (على صينيتين) لازانيا لحم الخروف لحم الدجاج المشوي + بطاطا سمك المكاريل كعكة خوخ كعكة محشوة بالكريما (على صينيتين) بسكوت (على صينيتين) كعكة إسفنجية (على صينية واحدة) كعكة إسفنجية (على صينيتين) الفطائر اللذيذة	الطهي المتعدد
-	220	15	3/4	-	تحمير الطعام للطهي الأمثل	فرن علوي
8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3	الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى	5 5 5 5 5 5 5 5 5	4 4 4 3 أو 4 4 4 4 4 4	1 1 1 1 1 1 1 1 4	سمك موسى والصبديج كباب السبيدج والقريدس فيليه سمك القد خضروات مشوية شرائح العجل كستلينة هامبرغر سمك المكاريل توست	الشواء
55-60 30-35	200 200	5 5	2 2	1.5 1.5	لحم الدجاج المحمر سمك السبيدج	طراز الجبن المبروش

أنماط الطهي

نصائح طهي عملية

! لا تضع الصينيات بالوضعين 1 و 5 خلال الطهي بمساعدة المروحة. الحرارة المباشرة المبالغ بها يمكن أن تحرق الأطعمة الحساسة للحرارة المرتفعة.

! في أساليب الشواء والجبن المبروش، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (السمن و/أو الشحوم).

الطهي المتعدد

- استخدم الأوضاع 2 و 4، بوضع الطعام الذي يحتاج إلى المزيد من التسخين على 2.
- ضع صينية التنقيط في الأسفل والصينية في الجهة العليا.

الشواء

- أدخل الحامل بالوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الحامل.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين العلوي بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

البيتزا

- للحصول على أفضل النتائج عند خبز البيتزا، استخدم أسلوب الطهي المتعدد.
- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود.
- للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط (تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي).
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نحن نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

! يمكن ضبط مستوى درجة الحرارة لكل أساليب الطهي ما بين 60 درجة مئوية وحتى الحد الأقصى، فيما عدا

- الشواء (يُستحسن: اضبط الحد الأقصى من مستوى الطاقة فقط)؛
- الجبن المبشور (يُستحسن: ألا يتعدى 200 درجة مئوية).

نمط الفرن التقليدي

سيتم تشغيل كل من عناصر التسخين العليا والسفلى. عند استخدام هذا الأسلوب التقليدي من الطهي، يوصى باستخدام حامل طهي واحد فقط؛ إذا تم استخدام أكثر من حامل طهي واحد، سيتم توزيع الحرارة بشكل غير موحد.

نمط الطهي المتعدد

سيتم تشغيل كل عناصر التسخين (العلوي والسفلي) وستبدأ المروحة بالعمل أيضا. بما أن الحرارة ستكون ثابتة في الفرن كله، سيخبز الهواء الطعام وسيجفّه بشكل موحد. من الممكن استخدام صينيتين على الأكثر في نفس الوقت.

نمط الفرن العلوي

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. يمكن استخدام هذا الأسلوب لتحمير الطهام في نهاية الطهي.

أسلوب الشواء

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشاي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة عالية على سطحها: مثل شرائح لحم البقر، لحم العجل، ستيك الأضلاع، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه... بعض أمثلة الشواء موجودة في الفقرة "نصائح الطهي العملية". قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

أسلوب الجبن المبروش

سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي والمروحة أيضا. هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه لعناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن. هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام و يتيح للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح. قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

كيفية استخدام ساعة التوقيت *

1. لإعداد جرس التنبيه، أدر زر ساعة التوقيت باتجاه عقارب الساعة دورة كاملة تقريبا.
2. أدر المفتاح باتجاه عقارب الساعة لإعداد الوقت المطلوب: قم بملاءمة الدقائق المبينة على المفتاح مع المؤشر الموجود على لوحة التحكم.
3. تعمل ساعة التوقيت بالدقائق: عند انتهاء الوقت المختار، فسيقوم جرس التنبيه بإسماع صوت.

! لا تشغل ساعة التوقيت الفرن أو توقف تشغيله.

ساعة بطراز ساعة توقيت تقليدية *

كيفية إعادة ضبط الوقت الصحيح

يجب أن يكون الفرن موصلاً.

اسحب الزر وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى تضبط الوقت الصحيح.

! يتم تشغيل المبرمج كهربائياً، ولذلك في حال انقطاع التيار الكهربائي، فسوف يتوقف عن العمل طيلة فترة انقطاع التيار. بسبب انقطاع التيار هذا، يجب إعادة ضبط الوقت الصحيح.

ميزة ساعة التوقيت

تتيح لك ميزة ساعة التوقيت إدخال مدة الوقت التي ستبدأ فيها ساعة التوقيت بالعد التنازلي. لا تشغيل هذه الميزة الفرن أو توقف تشغيله؛ إنها تصدر صوتاً فقط عند انتهاء الوقت.

كيفية ضبط ساعة التوقيت

أدر الزر بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يستوي المؤشر مع الوقت المحدد (العقرب الداخلي)، الذي يمكن رؤيته في "النافذة".

سيبدأ عد الوقت التنازلي فوراً.

لقطع رنان ساعة التوقيت، أو لاستخدام ميزة الساعة فقط، اضبط المؤشر إلى الرمز!

ضوء مؤشر الثرموستات

عندما يضيء، فإن الفرن ينجز عملية التسخين. سينطفئ عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة. في هذه النقطة، سيضيء الضوء وينطفئ بالتناوب، إشارة إلى أن الثرموستات يعمل ويحافظ على درجة الحرارة بمستوى ثابت.

إنارة الفرن

يتم تشغيلها بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع غير الوضع «0». سيبقى مضاء طالما كان الفرن يعمل. عند اختيار  في المفتاح، سيتم تشغيل الضوء دون تشغيل أي عنصر من عناصر التسخين.

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون باباً مغلقاً، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوأة جيداً قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلاً بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

تشغيل الفرن

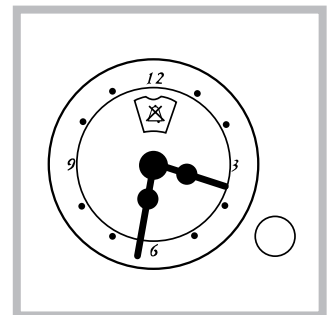
1. اختر أسلوب الطهي المرغوب فيه بواسطة إدارة مفتاح الاختيار..
 2. اختر درجة الحرارة الموصى بها لأسلوب الطهي أو درجة الحرارة المرغوب بها بواسطة إدارة مفتاح الثرموستات.
- يمكنك أن تجد جدول يفصل أساليب الطهي ودرجة الحرارة المقترحة في الجدول الملائم (انظر جدول نصائح الطهي في الفرن).

خلال الطهي من الممكن دائماً:

- تغيير أسلوب الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الثرموستات.
- قم بضبط وقت الطهي الإجمالي ووقت نهاية وقت الطهي (انظر أدناه).
- أوقف الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع «0».

! لا تضع أبداً أغراضاً في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتجنب إتلاف طلاء المينا. استخدم الوضع 1 فقط في الفرن عند الطهي باستخدام أسياخ الشواء.

! ضع إناء طهي دائماً على الحامل(ات) المزودة.



! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابليين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجاً أو مضغوطاً.

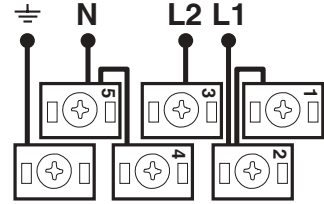
! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل تقني مؤهل فقط.

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

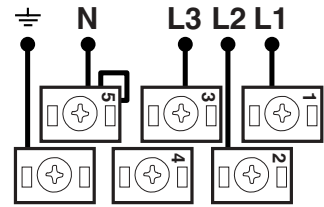
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



• ثبت كبل التزويد في مكانه بواسطة الكبشة واغلق غطاء اللوحة النهائية.

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركب شمعة إشعال معيارية بما يتلاءم مع الجهد المشار إليه على اللوحة الموجودة على الجهاز.

يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد أن يكون موضعاً بحيث لا يتعرض لدرجات الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية في أي نقطة.

قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تدعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقاً مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات التمديد أو المقابس المتعددة.

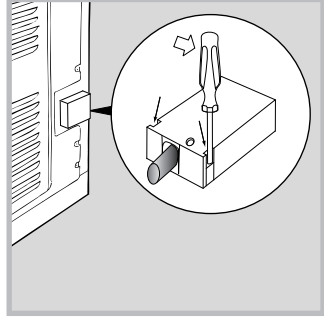
بيانات تقنية	
مقاييس الفرن (طول × عرض × عمق)	32x43,5x43 سم
الحجم	57 لتر
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن	العرض 42 سم العمق 44 سم الارتفاع 8.5 سم
جهد تزويد الطاقة وتردده	انظر لوحة البيانات
الرف الكهربائي الجهة الأمامية اليسرى الجهة الخلفية اليسرى الجهة الخلفية اليمنى الجهة الأمامية اليمنى الحد الأقصى من استيعاب الرف الكهربائي	1700 واط 1200 واط 2100 واط 1200 واط 6200 واط
مستوى الطاقة	توجيهات EC/40/2002 على لوحة بيانات الأفران الكهربائية. مواصفات EN 50304 استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري - أسلوب التسخين: □ ساكن
CE	توجيهات: EC/06/95 من تاريخ 12/12/06 (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة - 04/108/EC من تاريخ 15/12/04 (تطابق) المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات الملحق - EEC/369/90 من تاريخ 90/06/29 (الغاز) والتعديلات الملحق - EEC/68/93 من تاريخ 22/07/93 والتعديلات الملحق - EC/96/2002.

التوصيلات الكهربائية

ملاءمة كبل تزويد الطاقة

فتح اللوحة النهائية:

- باستخدام مفك، فك الألسنة الجانبية الخاصة بغطاء اللوحة النهائية؛
- افتح غطاء اللوحة النهائية بواسطة سحبه.



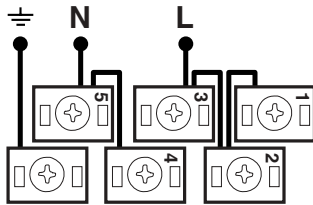
لتركيب الكبل، نفذ ما يلي:

- فك برغي كيشة السلك وبراغي التوصيل
- ! الجسور معدة من قبل المصنع لتوصيل فازا واحدة من 230 فولت (أنظر الرسم).

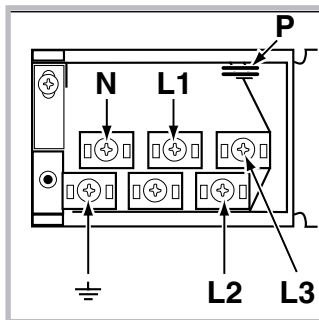
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- لإنجاز التوصيلات الكهربائية المبينة في الرسم، الجسرين الموضوعين في العلبة (انظر الرسم - راجع "P")



! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالتركيب الآمن وتشغيل الجهاز.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. تأكد من إرفاق هذه التعليمات عند بيع الجهاز، منحه لآخرين أو نقله.

! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة.

! يجب إنجاز أي ضبط أو صيانة ضروريين بعد فصل الجهاز عن تزويد الطاقة الكهربائية.

تحديد الموضع والارتفاع

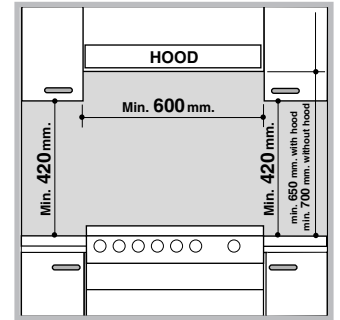
! من الممكن تركيب الجهاز إلى جانب خزانة لا يتعدى ارتفاعها سطح رف التدخين.

! تأكد من أن الحائط الذي يلامس الجهة الخلفية من الجهاز، مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (درجة حرارة 90 مئوية)

لتركيب الجهاز بشكل صحيح:

- ركه في المطبخ، في غرفة الطعام أو في غرفة النوم (ليس في الحمام).
- إذا كان رف التدخين أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على بعد لا يقل عن 002 ملم عنها.

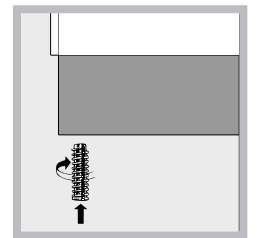
- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزانة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 024 ملم بين هذه الخزانة والجهة العليا من رف التدخين..
- على هذه المسافة أن تزيد إلى 007 ملم في حال كانت خزائن الحائط سريعة الاشتعال (أنظر الرسم).



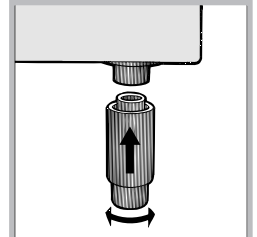
- لا تقم بوضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 002 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

تحديد الارتفاع

إذا اقتضت الحاجة تحديد ارتفاع الجهاز، أدر لولب الرجل القابلة للمعايرة* في المواضع المزودة في كل زاوية من قاعدة الطباخ (أنظر الرسم).



تدخل الأرجل* المزودة بالجهاز داخل الشقوق في الجهة السفلى من قاعدة الطباخ.



المحتويات

التركيب

تحديد الموضع والارتفاع
التوصيلات الكهربائية
بيانات تقنية

وصف الجهاز

نظرة عامة
لوحة التحكم

التشغيل والاستخدام

تشغيل الفرن
أساليب الطهي
نصائح طهي عملية
جدول نصائح الطهي في الفرن

استخدام الرف الكهربائي

نصيحة عملية لاستخدام صفائح التسخين الكهربائية

وسائل حذر ونصائح

الوقاية العامة
التخلص
احترام البيئة والحفاظ عليها

العناية والصيانة

إيقاف تشغيل الجهاز
تنظيف الجهاز
تبديل مصباح إنارة الفرن
المساعدة

A6V530/EX



ARISTON