



---

**IT**

**Italiano**

## **Istruzioni d'uso FORNELLO E FORNO**

### **Indicazioni**

Istruzioni di funzionamento,2  
AVVERTENZA,3  
Descrizione del dispositivo - Panoramica,4  
Descrizione del dispositivo - Pannello di controllo,5  
Installazione,6  
Avvio e uso,8  
Modalità di cottura,9  
Uso del piano cottura,13  
Precauzioni e suggerimenti,14  
Cura e manutenzione,15  
Assistenza,15

**FR**

**Français**

## **Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR**

### **Sommaire**

Mode d'emploi,2  
ATTENTION,3  
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 four,20  
Précautions et conseils,24  
Nettoyage et entretien,26  
Assistance,27

**IT****AVVERTENZA**

**AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.

I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che non siano sotto continua supervisione.

Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchiatura. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

**AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.

Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

**AVVERTENZA:** Pericolo di esplosione: non conservare nulla sulle superfici di cottura.

**AVVERTENZA:** Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro

Le superfici interne dello scomparto (ove presenti) si potrebbero surriscaldare.

Non usare mai detergenti a vapore o a pressione sul dispositivo.

Rimuovere qualsiasi liquido dal coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (ove presente) quando i bruciatori a gas o le piastre elettriche sono ancora calde.

**AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando viene inserito il vano, verificare che il punto di blocco sia rivolto verso l'alto e che si trovi nella parte posteriore della cavità.

**FR****ATTENTION**

**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'effrayer la surface et de briser le verre.

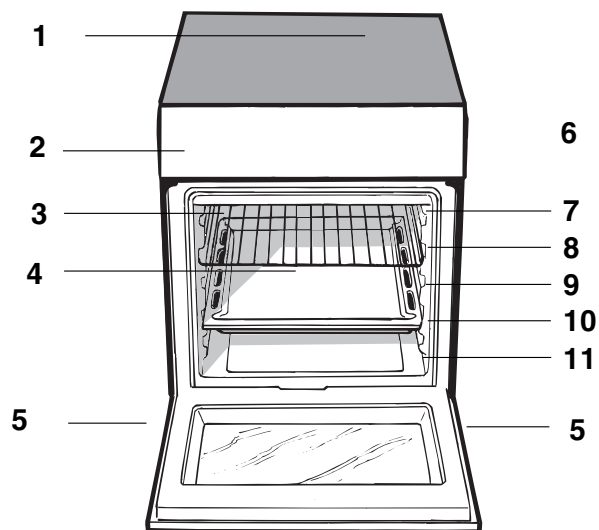
Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

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.



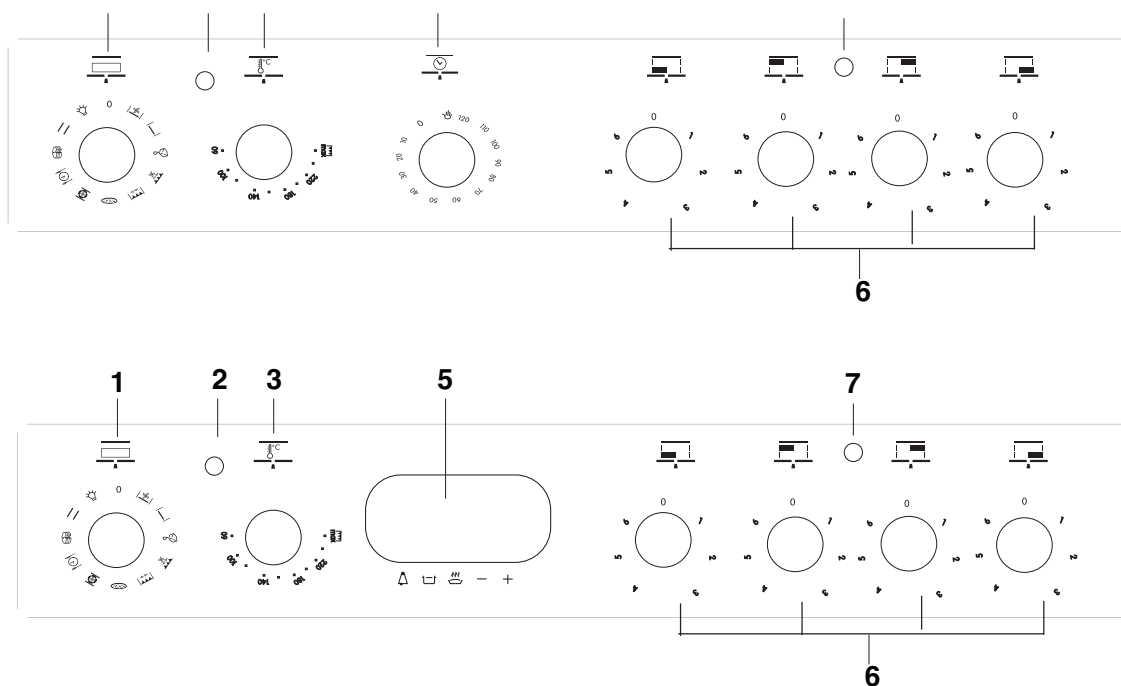
**IT**

## Descrizione dell'apparecchio Panoramica

1. Piano di cottura in vetroceramica
2. Pannello di controllo
3. Vano griglia scorrevole
4. Leccarda
5. Piedino regolabile
6. GUIDE per vani scorrevoli
7. posizione 5
8. posizione 4
9. posizione 3
10. posizione 2
11. posizione 1

**FR**

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



**IT**

## Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Manopola del SELETTORE
  2. Luce spia del TERMOSTATO
  3. Manopola del TERMOSTATO
  4. Manopola TIMER\*
  5. Programmatore fornello elettronico\*
  6. Manopola di controllo PIASTRA DI COTTURA elettrica
  7. Luce spia PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA
- \*Solo alcuni modelli

**FR**

## Description de l'appareil Tableau de bord

1. Manette PROGRAMMES
  2. Voyant lumineux thermostat
  3. Manette du THERMOSTAT
  4. Manette du MINUTEUR\*
  5. PROGRAMMATEUR ETETRONIQUE\*
  6. Manette de la plaque électrique VTC
  7. Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
- \*N'existe que sur certains modèles

# Installazione

Prima di usare il nuovo dispositivo invitiamo a leggere il presente libretto di istruzioni con attenzione. Contiene informazioni importanti relativamente a un'installazione e un uso del dispositivo all'insegna della sicurezza. Conservi le presenti istruzioni per una futura consultazione. Verifichi di conservare le istruzioni insieme al dispositivo, qualora quest'ultimo venga ceduto o spostato.

Il dispositivo deve essere installato da un tecnico qualificato conformemente alle istruzioni fornite in dotazione.

Eventuali modifiche o interventi di manutenzione vanno eseguiti dopo che la cucina è stata scollegata dalla sorgente di alimentazione.

## Posizionamento e livellamento

Sarà possibile installare il dispositivo insieme agli armadi della cucina la cui altezza non superi quella della superficie del piano cottura.

! Verificare che la parete a contatto con la parte posteriore del dispositivo sia realizzata in materiale non-infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

### Per installare l'apparecchiatura correttamente;

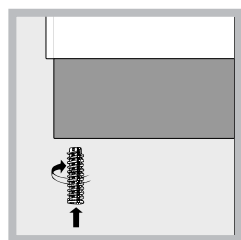


- Posizionarla in cucina, in sala da pranzo o nelle vicinanze della camera da letto (non in bagno).
- Se la parte superiore del piano di cottura è più alta dei mobili vicini, sarà necessario installare il dispositivo ad almeno 600 mm di distanza dagli stessi.
- Nel caso in cui la cucina sia installata sotto

a un mobile a parete, ci deve essere una distanza minima di 420 mm fra questo mobiletto e la parte superiore del piano cottura.

La distanza va aumentata a 700 mm nel caso in cui gli armadi a parete siano infiammabili (cfr. figura).

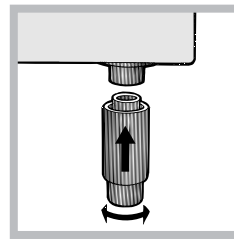
- Non posizionare tapparelle dietro al fornello o a meno di 200 mm dai suoi lati.
- Eventuali cappe vanno installate conformemente alle istruzioni elencate nel relativo manuale.



### Livellamento

Nel caso in cui sia necessario livellare il dispositivo, avvitare i piedini regolabili nei punti indicati su ogni lato della base del fornello (cfr. figura).

**Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**



Le gambe\* si inseriscono negli alloggiamenti sul lato inferiore della base del fornello.

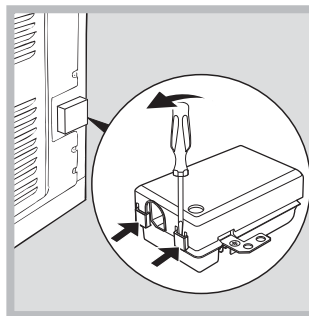
**L'apparecchiatura non deve essere installata dietro a una porta decorativa per evitare il surriscaldamento**

## Collegamento elettrico

### Inserimento del cavo di alimentazione elettrica

Per aprire la morsetteria:

- Inserire un cacciavite nelle alette laterali del coperchio della morsetteria.
- Tirare il coperchio per aprirlo.

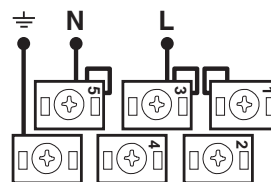


Per installare il cavo, procedere come segue:

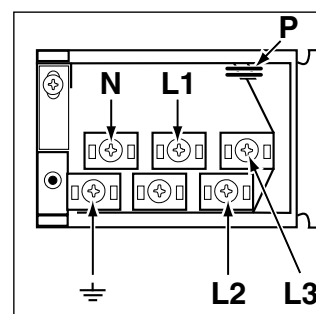
- Allentare la vite serracavi e cablare le viti di contatto
- ! I ponticelli sono preimpostati a livello di fabbrica per una connessione monofase

230 V (cfr. figura).

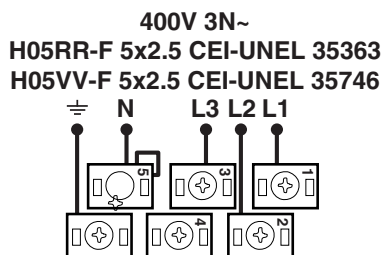
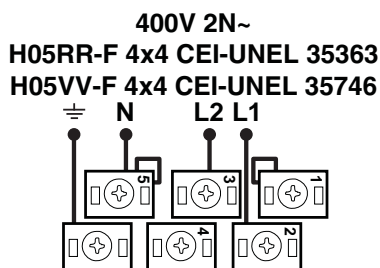
**230V ~**  
**H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363**  
**H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746**



- Per eseguire il collegamenti elettrici come indicato nelle immagini, usare i due ponticelli all'interno della confezione (cfr. figura - etichettati "P").



\* Disponibile solo in alcuni modelli.



- Fissare il cavo di alimentazione serrando la vite serracavo, quindi riposizionare il coperchio.

#### **Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente elettrica**

Installare una presa standardizzata corrispondente al carico indicato sulla targhetta del dispositivo (cfr. Tabella dati tecnici).

Il dispositivo deve essere direttamente collegato alla presa di corrente servendosi di un interruttore onnipolare con un'apertura di contatto minima di 3 mm installato fra il dispositivo e la presa di corrente. L'interruttore deve essere adatto per il carico indicato e deve essere conforme alle normative elettriche attuali (il cavo di massa non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale da non entrare in contatto con temperature superiori a 50°C in nessun punto.

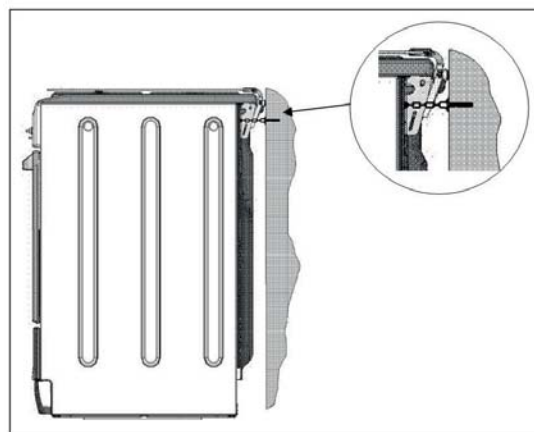
Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, accertarsi che:

- Il dispositivo disponga di messa a terra e che la presa sia conforme alla legge.
- La presa possa supportare la potenza massima del dispositivo, indicata dalla targhetta dati.
- La tensione si trovi nell'intervallo fra i valori indicati sulla targhetta dati.
- La presa sia compatibile con la spina del dispositivo. Se la presa è incompatibile con la presa, chiederne la sostituzione a un tecnico autorizzato. Non usare prolunghe o ciabatte multi-presa.

**Dopo aver installato il dispositivo, il cavo di alimentazione e la presa elettrica deve essere installata in modo tale da essere facilmente accessibile.**

**Il cavo non va piegato o schiacciato. Il cavo va controllato a intervalli regolari e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.**

**Il costruttore declina ogni responsabilità qualora non siano rispettate le norme di sicurezza.**



#### **Catena di sicurezza**







! Per evitare un ribaltamento accidentale del dispositivo, ad esempio se un bambino si arrampica sulla porta del forno, la catena di sicurezza fornita in dotazione DEVE essere installata!

Il fornello è dotato di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro al dispositivo, alla stessa altezza alla quale la catenina è fissata al dispositivo.

Scegliere la vite e il supporto della vite conformemente al tipo di materiale di cui è fatta la parete dietro al dispositivo. Se la testa della vite ha un diametro inferiore ai 9 mm, usare una rondella. Una parete in calcestruzzo richiede una vite di almeno 8 mm di diametro e 60 mm di lunghezza.

Verificare che la catena sia fissata alla parete posteriore del fornello e alla parete, come indicato in figura, di modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al pavimento.

# Avvio e uso

TABELLA DELLE CARATTERISTICHE	
Dimensioni del forno (H x L x P)	32,4 x 45,5 x 41,3 cm
Volume	61 l
Misure utili relative allo scomparto forno	larghezza 42 cm profondità 44 cm altezza 8,5 cm
Tensione e frequenza	rimandiamo alla targhetta dei dati
Piano in vetroceramica	
Anteriore sinistro	1700 W
Posteriore sinistro	1200 W
Posteriore destro	2100 W
Anteriore destro	1200 W
Consumo massimo del piano di cottura in vetroceramica	6200 W
ETICHETTA ENERGETICA e ECODESIGN	Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 60350-1 Norma EN 50564  Consumo energetico per convezione naturale - modalità di riscaldamento:  Modalità tradizionale  Consumo energetico dichiarato per convezione forzata Classe - modalità di riscaldamento:  Cottura. 
 	Questo dispositivo è conforme alle seguenti Direttive della Comunità Economica Europea: 2006/95/EC datata 12/12/06 (Bassa tensione) e successive modifiche - 2004/108/EC datata 15/12/04 (Compatibilità elettromagnetica) e successive modifiche - 93/68/EEC datata 22/07/93 e successive modifiche. 2002/96/EC 1275/2008 (modalità Stand-by/Spento)



La prima volta che viene usato il dispositivo, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Verificare che la camera sia ben ventilata prima di spegnere il forno e aprire la porta del forno. Il dispositivo potrebbe emettere un odore sgradevole causato da sostanze protettive usate durante il processo di produzione che si bruciano.

Prima di usare il dispositivo, rimuovere tutta la pellicola di plastica dai lati del dispositivo stesso. Non mettere mai oggetti direttamente sulla parte inferiore del forno; così facendo si eviterà di danneggiare il rivestimento smaltato

## Avvio del forno

1. Selezionare la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola SELETTORE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura oppure la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Un elenco che dettaglia le modalità di cottura e le temperature di cottura suggerite si trova nella relativa tabella (cfr. Tabella con consigli per cottura in forno).

**Qualora il dispositivo sia dotato di un programmatore elettronico\*, per usare il forno elettrico, premere i pulsanti  e contemporaneamente (il simbolo  compare sul display) prima di selezionare la funzione di cottura desiderata.**

In fase di cottura sarà sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola SELETTORE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare la durata totale di cottura e il tempo di fine della cottura (cfr. di seguito).
- Interrompere la cottura ruotando la manopola selettore in posizione "0".


**Non mettere mai oggetti direttamente sulla parte inferiore del forno; così facendo si eviterà di danneggiare il rivestimento smaltato Usare solo la posizione 1 nel forno quando si sta utilizzando il girarrosto.**

**Mettere sempre il pentolame sugli appositi ripiani.**

## Spia indicatore TERMOSTATO

Quando è illuminato, il forno sta producendo calore. Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si illumina e si spegne a intermittenza, indicando che il termostato funziona e sta mantenendo la temperatura a un livello costante.

## Luce forno

Quando viene acceso ruotando la manopola SELETTORE in qualsiasi posizione diversa da "0". Rimane acceso fintantoché il forno è in funzione. Selezionando  con la manopola, la luce si accende senza che vengano attivati gli elementi della resistenza.

\* Disponibile solo in alcuni modelli.



## Modalità di cottura

Sarà possibile impostare un valore di temperatura per tutte le modalità di cottura ]  
comprese fra 60°C e Max, eccetto per le seguenti modalità

- **GRILL (consigliata: impostare unicamente al livello di potenza MAX)**
- **GRATIN (consigliata: non superare i 200°C).**



### modalità FORNO TRADIZIONALE

Sia la resistenza superiore che quella inferiore si accendono. Quando viene usata questa modalità di cottura tradizionale, è meglio usare unicamente un vano cottura. Nel caso in cui venga usato più di un vano, il calore verrà distribuito in modo non uniforme.



### modalità COTTURA

La resistenza posteriore e la ventola sono accesi, e ciò garantisce la distribuzione del calore in modo delicato e uniforme in tutto il forno. Questa modalità è la soluzione ideale per la cottura e come temperatura di cottura per alimenti delicati (ad esempio torte che devono lievitare), nonché per la preparazione di impasti simultaneamente su 3 ripiani.



### modalità COTTURA RAPIDA

Le resistenze e la ventola si accendono, a garantire la distribuzione del calore in modo uniforme in tutto il forno. Il pre-riscaldamento non è necessario per questa modalità di cottura. Questa modalità è particolarmente adatta per cucinare rapidamente alimenti pre-confezionati (surgelati o pre-cotti). I migliori risultati si ottengono usando solo un vano cottura.



### modalità MULTI-COTTURA

Tutte le resistenze (superiore, inferiore e circolare) si accendono e la ventola inizia a funzionare. Dato che il calore rimane costante in tutto il forno, l'aria cucina e dora gli elementi in modo uniforme. Sarà possibile usare contemporaneamente fino a un massimo di due vani.



### modalità PIZZA

Le resistenze circolari e gli elementi sulla parte inferiore del forno vengono accesi e viene attivata la ventola. Questa combinazione riscalda rapidamente il forno producendo un quantitativo importante di calore, in particolare dalla resistenza sulla parte inferiore del forno. Nel caso in cui si usi più di un vano contemporaneamente, cambiare la posizione dei piatti a metà del processo di cottura.



### modalità GRILL

La parte centrale della resistenza superiore viene accesa. La temperatura elevata e diretta del grill viene consigliata per quegli alimenti che richiedono un'elevata temperatura di superficie (bistecche di vitello e manzo, filetti ed entrecôte). Questa modalità di cottura usa un quantitativo limitato di energia ed è la soluzione ideale per grigliare piatti di piccole dimensioni. Posizionare gli alimenti al centro del vano cottura, dato che, se posizionati agli angoli, non verranno cotti nel modo giusto.



### modalità GRATIN

La resistenza superiore e il girarrosto (ove presente) vengono attivati, quindi la ventola inizia a funzionare. Questa combinazione di caratteristiche aumenta l'efficacia delle radiazioni termiche unidirezionali fornite dalla resistenza mediante una circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. In questo modo si evita che gli alimenti si brucino in superficie e così facendo il calore può penetrare all'interno degli alimenti.

Le modalità di cottura GRILL e GRATIN vanno eseguite con la porta del forno spenta.



### Modalità SBRINAMENTO

La ventola ubicata sulla parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti. Ciò è particolarmente consigliato per sbrinare tutti i tipi di cibo, ma in particolare alimenti delicati che non richiedono calore, ad esempio: torte-gelato, panna o dessert alla crema, torte alla frutta. Usando la ventola, il tempo di scongelamento viene quasi dimezzato. In caso di carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo servendosi della modalità „multi-cottura” e impostando la temperatura su 80° - 100°C.



### Modalità PARTE BASSA VENTILATA

La resistenza inferiore e la ventola sono attivate, il che consente una distribuzione del calore in tutta la cavità del forno: Questa combinazione è utile per una cottura leggera di verdura e pesce.



### Modalità PARTE BASSA

La resistenza inferiore è attivata. Questa posizione è consigliata per perfezionare la cottura dei piatti (all'interno di teglie) che sono già stati cotti sulla superficie ma richiedono un'ulteriore cottura al centro o per i dessert con marmellata o confettura che richiedono solo una moderata coloritura sulla superficie. Va notato che questa funzione non consente il raggiungimento della

temperatura massima all'interno del forno (250°C) e quindi non consigliamo di cucinare alimenti usando solo questa impostazione, a meno che non si stiano cuocendo torte (che vanno cotte a una temperatura di 180°C o inferiore).

## Suggerimenti pratici per la cottura

**In modalità di cottura GRILL, posizionare la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (grasso e/o grassi).**

### GRILL


- Inserire il vano in posizione 3 o 4. Posizionare gli alimenti al centro del vano.
- Consigliamo di impostare il livello di alimentazione al massimo • La resistenza superiore viene regolata da un termostato e potrebbe non funzionare in modalità uniforme.

### PIZZA

- Usare una teglia per pizza in alluminio. Posizionare la teglia sulla griglia in dotazione. Per una crosta croccante, non usare la leccarda, che evita la formazione della crosta estendendo il tempo di cottura totale.
- Se la pizza ha molti ingredienti, consigliamo di aggiungere mozzarella sopra alla pizza a metà del processo di cottura.

## Uso del timer di cottura\*

1. Per impostare il cicalino, ruotare la manopola del TIMER DI COTTURA in senso orario di quasi un giro.
2. Ruotare la manopola in senso antiorario per impostare l'ora desiderata: allineare i minuti sulla manopola del TIMER DI COTTURA con l'indicatore sul pannello di controllo.
3. Quando è scaduto il tempo selezionato, viene emesso un suono da un cicalino e il forno si spegne.
4. Quando il forno è spento il timer di cottura può essere usato come un normale timer.



**Per usare il forno in modalità manuale, in altre parole quando non si vuole usare la fine del timer di cottura, ruotare la manopola del TIMER DI COTTURA fino a che non raggiunge il  simbolo .**

\* Disponibile solo in alcuni modelli.

## Pianificare la cottura col programmatore elettronico\*

### Impostazione dell'orologio

Dopo che il dispositivo è stato collegato alla corrente, o dopo un blackout, il display torna automaticamente a 0:00 e inizia a lampeggiare. Per impostare l'ora:


1. Premere contemporaneamente il  pulsante TEMPO DI COTTURA e  TEMPO DI FINE COTTURA.
2. Entro 4 secondi dalla pressione di questi pulsanti, impostare l'ora esatta premendo i pulsanti + e -. Il pulsante + consente di avanzare a livello delle ore, mentre il pulsante - fa diminuire le ore.

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore passa automaticamente in modalità manuale


### Impostazione del timer

Il timer attiva l'inizio di un conto alla rovescia, quando il tempo è scaduto viene emesso un cicalino.

Per impostare il timer, procedere come segue:

1. premere il pulsante TIMER . Sul display compare:  
**^ 0:30.**
2. Premere i tasti + e - per impostare l'ora desiderata.
3. Quando i pulsanti vengono rilasciati il timer inizia il conto alla rovescia e il timer attuale compare sul display.

**10:00**

4. Dopo che è trascorso il tempo viene emesso il suono di un cicalino, che può essere spento premendo qualsiasi pulsante (eccetto i pulsanti + e -). Il simbolo  si spegne.

! Il timer non accende o spegne il forno.


### Regolazione del volume del cicalino

Dopo aver selezionato e confermato le impostazioni dell'orologio, usare il pulsante - per regolare il volume del cicalino dell'allarme.


### Impostazione del tempo di cottura con avvio ritardato

Decidere come prima cosa quale modalità di cottura e impostare una temperatura adeguata usando le manopole SELETTORE e TERMOSTATO sul forno.

A questo punto è possibile impostare il tempo di cottura.



1. Premere il tasto TEMPO DI COTTURA .
2. Entro 4 secondi dalla pressione di questo pulsante, impostare il tempo desiderato premendo i pulsanti + e -. Se, ad esempio, si desidera impostare un tempo di cottura di 30 minuti, sul display compare:

**^ 0:30**



3. 4 secondi dopo aver rilasciato i pulsanti, il tempo attuale (ad esempio 10.00) ricompare sul display col simbolo  e la lettera A (AUTO).

### **Impostazione del tempo di cottura con avvio immediato**



Attenersi alla summenzionata procedura per impostare il tempo di cottura (punti 1-3).

Quando compare la lettera A, ciò indica che sia il tempo di cottura che il tempo di fine cottura sono stati programmati in modalità AUTO. Per riportare il forno al funzionamento manuale, dopo ogni modalità di cottura AUTO premere contemporaneamente i  pulsanti TEMPO DI COTTURA e  TEMPO DI FINE COTTURA.

**Il simbolo  rimane acceso, insieme al forno, per tutta la durata del programma di cottura.**

La durata di cottura impostata può essere visualizzata in qualsiasi momento premendo il , pulsante TEMPO DI COTTURA, e il tempo di cottura può essere visualizzato premendo il pulsante TEMPO DI FINE COTTURA. Dopo che è scaduto il tempo di cottura, viene emesso il suono di un cicalino . Per fermarlo, premere qualsiasi pulsante a parte i pulsanti + e -.

### **Annullamento di un programma di cottura precedentemente impostato**

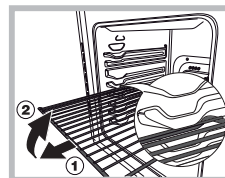
Premere contemporaneamente il  pulsante TEMPO DI COTTURA e  TEMPO DI FINE COTTURA.

### **Correzione o annullamento di dati precedentemente impostati**

I dati inseriti possono essere modificati in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente (TIMER, TEMPO DI COTTURA o TEMPO DI FINE COTTURA) e il pulsante + o -.

Quando vengono annullati i dati relativi al tempo di cottura, anche i dati relativi al tempo di fine cottura vengono cancellati in automatico, e viceversa.

Nel caso in cui il forno sia già stato programmato, non accetterà tempi di fine cottura antecedenti all'inizio del processo di cottura programmato.



**AVVERTENZA!** Il forno dispone di un sistema di stop per estrarre i rack ed evitare che fuoriescano dal forno. (1) Come indicato nell'immagine, per estrarli completamente, è sufficiente sollevarli, tenerli per la parte anteriore, quindi tirare (2).

# Tabella con consigli per cottura in forno

Modalità di cottura	Alimenti	Peso (in kg)	Posizione ripiano	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata della cottura (in minuti)
<b>Forno tradizionale</b>	Canard	1	3	15	200	65-75
	Arrosti di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosti di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (pasta frolla)	-	3	15	180	15-20
	Torte	1	3	15	180	30-35
<b>Modalità di cottura al forno</b>	Torte	0.5	3	15	180	20-30
	Torte alla frutta	1	1 e 2	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Torta con lievito in polvere	0.5	3	15	160	25-30
	Omelette (su 2 ripiani)	1.2	1 e 2	15	200	30-35
	Piccole torte (su 2 ripiani)	0.6	1 e 2	15	190	20-25
	Pasta sfoglia con formaggio (su 2 ripiani)	0.4	1 e 2	15	210	15-20
	Pasta sfoglia con panna (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
<b>Cottura rapida</b>	<b>Alimenti congelati</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchina e Tortino ai gamberoni	0.4	2	-	200	20
	Tortino di campagna con spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Pasticcio	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Roll con doratura	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Alimenti precotti</b>					
	Alette di pollo con doratura	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Alimenti freschi</b>					
	Biscotti (pasta frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Pasta sfoglia con formaggio	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cottura</b>	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 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 e 4	15	200	60-70
	Sgombri	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Pasta sfoglia con panna (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Torta con lievito in polvere (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Torta con lievito in polvere (su 2 ripiani)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
	<b>Modalità Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220
Arrosti di vitello o manzo		1	2	10	220	25-30
Pollo		1	2 e 3	10	180	60-70
<b>Barbecue</b>	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Kebab di calamari e gamberoni	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure grigliate	0.4	3 e 4	-	Max	15-20
	Bistella 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
	Panini tostati (o toast)	4 e 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratinati</b>	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
<b>Parte inferiore ventilata</b>	Abramide	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Filetto di merluzzo	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Spigola al cartoccio	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Verdura mista (tipo ratatouille)	0.8 - 1,0	3	21'	190-200	50 - 60
	Verdura ben cotta	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Parte inferiore</b>	Per perfezionare la cottura					

# Uso del piano di cottura in vetroceramica

La colla applicata sulle guarnizioni lascia tracce di grasso sul vetro. Prima di usare il dispositivo, consigliamo di rimuovere queste tracce con uno speciale prodotto detergente non abrasivo. Nelle prime ore di uso si potrebbe avvertire un odore di gomma, che sparirà tuttavia in poco tempo.

## Accensione e spegnimento delle zone di cottura

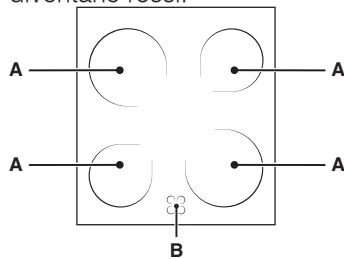
Per accendere una zona di cottura, ruotare la manopola corrispondente in senso orario.

Per spegnerlo nuovamente, ruotare la manopola in senso anti-orario fino a che non si trova in posizione "0".

Se l'indicatore ZONA DI COTTURA ON è acceso, ciò indica che almeno una delle zone di cottura sul piano di cottura è accesa.

## Zone di cottura

Il piano di cottura è dotato di resistenze elettriche. Quando sono in uso, i seguenti articoli sul piano cottura diventano rossi.



A. La zona di cottura con resistenze a emissione del calore.

B. La spina indicatore del calore residuo: ciò indica che la temperatura della zona di cottura corrispondente è superiore a 60°C, anche

quando la resistenza è stata spenta ma è ancora calda.

## Descrizione delle resistenze

Le resistenze circolari a emissione di calore diventano rosse 10-20 secondi dopo essere state accese.

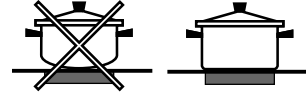
Le resistenze circolari a emissione di calore garantiscono una distribuzione del calore omogenea in aggiunta ai normali vantaggi che la resistenza a emissione di calore comporta.

Le resistenze a emissione di calore producono elevati quantitativi di calore non appena vengono accese, offrendo i seguenti vantaggi sul piano pratico:

- riscaldamento rapido (in relazione al bruciatore a gas)
- raffreddamento rapido
- temperatura uniforme su tutta la superficie (a causa delle resistenze circolari a emissione di calore)

## Suggerimento pratico sull'utilizzo della manopola

- Usare pentole con una base spessa e piatta per assicurare una perfetta aderenza alla zona di cottura.



- Usare sempre pentole con un diametro sufficientemente largo per coprire completamente la piastra di cottura per usare tutto il calore prodotto.



- Accertarsi sempre che la base della pentola sia completamente pulita e secca: ciò garantisce che le pentole aderiscano perfettamente alle zone di cottura e che entrambe le pentole e il piano cottura restino in funzione a lungo.
- Evitare di usare lo stesso pentolame usato per bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas possono aver deformato la base della pentola, impedendole di aderire correttamente alla superficie.
- Non lasciare mai accesa una zona di cottura senza una pentola sopra; questa operazione potrebbe danneggiare la zona.

Impostazione	Normale o piastra rapida
0	Off
1	Cottura di verdura, pesce
2	Cottura di patate (vapore) zuppe, ceci, fagioli
3	Continuazione della cottura di grandi quantità di cibo, minestrone
4	Per arrostitura (media)
5	Per arrostitura (al di sopra della media)
6	Per rosolatura e per raggiungere la temperatura di ebollizione in poco tempo

# IT | Consigli e precauzioni

**Questa apparecchiatura è stata progettata e realizzata conformemente agli standard di sicurezza internazionali. I seguenti avvertimenti vengono forniti per motivi di sicurezza e vanno letti con attenzione.**

## Norme di sicurezza generali

- Queste istruzioni sono valide unicamente nei paesi il cui simbolo compare nel manuale e sulla targhetta del numero seriale che si trova sul dispositivo.
- Il dispositivo è stato progettato per uso domestico all'interno della casa, e non è stato previsto per uso commerciale o industriale.
- Il dispositivo non va installato all'aria aperta, anche in aree coperte. È estremamente pericoloso lasciare il dispositivo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare il dispositivo a piedi nudi o con le mani e i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchiatura deve essere usata da adulti unicamente per la preparazione di alimenti conformemente alle istruzioni delineate nel manuale d'istruzioni. Qualsiasi altro uso del dispositivo (ad esempio per riscaldare la stanza) costituisce un uso scorretto ed è pericoloso. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da un uso sbagliato, scorretto e irragionevole del dispositivo.**
- Il manuale d'istruzioni accompagna un dispositivo di classe 1 (isolato) o classe 2 - sottoclasse 1 (incassato fra 2 mobili).
- **Non toccare le resistenze o alcune parti della porta del forno quando il dispositivo è in uso; queste componenti diventano estremamente calde. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.**
- Accertarsi che i cavi di alimentazione o altri dispositivi elettrici non entrino in contatto con le parti calde del forno.
- Le aperture usate per la ventilazione e la dispersione del calore non vanno mai coperte.
- Non usare pentole instabili o danneggiate sulle zone di cottura, per evitare spargimenti accidentali. Accertarsi che le maniglie delle pentole siano girate verso il centro del piano cottura per evitare bruciature accidentali.
- Usare sempre guanti da forno quando viene posizionato o rimosso il pentolame in/dal forno.
- Non usare liquidi infiammabili (alcol, petrolio, ecc.) vicino al dispositivo mentre è in uso.
- Non posizionare materiali infiammabili nello scomparto di stoccaggio inferiore o all'interno del forno. Se il dispositivo viene accidentalmente acceso, si potrebbe incendiare.
- Verificare sempre che le manopole siano in posizione • quando il dispositivo non è in uso.
- Per scollegare l'apparecchiatura, estrarre sempre la spina dalla presa e non tirare mai il cavo.
- Non eseguire mai interventi di pulizia o manutenzione senza aver scollegato il dispositivo dalla presa di corrente.
- Se il dispositivo si rompe, non cercare in nessun caso di eseguire le riparazioni in modo autonomo. Le modifiche o riparazioni eseguite da persone non esperte possono causare seri danni o malfunzionamenti. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta aperta del forno.
- Le superfici interne dello scomparto (ove presenti) si potrebbero surriscaldare.

- Il piano cottura in ceramica resiste agli urti meccanici, ma si potrebbe rompere (o fratturare) se colpito con un oggetto appuntito ad esempio uno strumento. Nel caso in cui ciò si verificasse, scollegare il dispositivo immediatamente dalla presa di corrente e contattare il Centro Assistenza.
- Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per almeno 30 minuti dopo essere state spente.
- Tenere eventuali oggetti che si potrebbero sciogliere lontano dal piano cottura (ad esempio oggetti di plastica e alluminio o prodotti con elevato contenuto di zucchero). Fare attenzione quando viene usata pellicola di plastica e pellicola di alluminio o imballaggi: se posizionati su superfici ancora calde, questi oggetti possono provocare gravi danni alla manopola.
- Non posizionare oggetti metallici, quali ad esempio coltelli, cucchiai, coperchi di pentole, ecc., sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Il dispositivo non va usato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, da persone inesperte o da chiunque non abbia familiarità col prodotto. Queste persone dovrebbero essere supervisionate da altre persone che si assumano la responsabilità della loro sicurezza o ricevere istruzioni preliminari relativamente al funzionamento del dispositivo.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- **Se il fornello viene posizionato su un piedistallo, prendere le precauzioni necessarie per evitare che il dispositivo scivoli dal piedistallo.**

## Smaltimento

- Quando vengono smaltiti i materiali dell'imballaggio: rispettare le normative locali di modo che sia possibile riutilizzare la confezione.
  - La Direttiva Europea 2002/96/EC relativa allo Smaltimento delle strumentazioni Elettriche ed Elettroniche (WEEE) dichiara che gli elettrodomestici non vanno smaltiti servendosi del normale circuito per i rifiuti urbani. I dispositivi al fine del ciclo di vita vanno raccolti separatamente per ottimizzare il costo di riutilizzo e riciclaggio dei materiali all'interno della macchina, evitando al tempo stesso potenziali danni all'atmosfera e alla salute pubblica. Il simbolo del cestino tagliato, presente su tutti i prodotti, indica al proprietario i suoi obblighi relativamente alla raccolta separata dei rifiuti.
- Per ulteriori informazioni riguardanti il corretto smaltimento degli elettrodomestici alla fine del ciclo di vita i proprietari possono contattare il servizio pubblico indicato dal rivenditore presso il quale hanno acquistato il dispositivo.

# Cura e manutenzione

## Spegnimento dell'apparecchiatura

Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima di eseguire eventuali interventi di manutenzione.

## Pulizia del forno

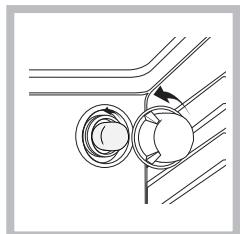
**Non usare mai detergenti a vapore o a pressione sul dispositivo.**

- Pulire la parte in vetro del forno servendosi di una spugna e di un detergente non abrasivo. Quindi, pulire con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi o raschietti affilati in metallo che potrebbero graffiare la superficie e provocare rotture del vetro.
- Le componenti esterne in acciaio inossidabile o smaltate, così come le guarnizioni in gomma, possono essere pulite servendosi di una spugna immersa in acqua tiepida e sapone neutro. Servirsi di prodotti specializzati per la rimozione delle macchie ostinate. Dopo la pulizia risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- La parte interna del forno dovrebbe teoricamente essere pulita dopo ogni uso, mentre è ancora tiepida. Usare acqua calda e detergente, quindi risciacquare e asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come stoviglie di uso quotidiano, e possono anche essere lavati in lavastoviglie.
- La sporcizia e il grasso vanno rimosse dal pannello di controllo servendosi di una spugna non abrasiva o di un panno morbido.
- L'acciaio inossidabile si può macchiare con acqua depositata sulla sua superficie a lungo, o con detergenti aggressivi che contengono fosforo. Consigliamo di risciacquare e asciugare con cura le superfici in acciaio.

## Ispezione delle guarnizioni del forno

Verificare con regolarità le guarnizioni della porta. Se le guarnizioni sono danneggiate, contattare il centro di assistenza post-vendita più vicino. Consigliamo di non usare il forno fino a che non sono state sostituite le guarnizioni.

## Sostituzione della lampada del forno



1. Dopo aver scollegato il forno dalla presa di corrente, togliere il coperchio in vetro coprendo la presa della lampada (cfr. figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una simile: tensione 230 V, wattaggio 25 W, attacco E 14.
3. Riapplicare il coperchio in vetro e ricollegare il forno alla rete

elettrica

**Non usare le lampadine del forno per l'illuminazione ambientale.**

**Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica E.**

## Pulizia del piano di cottura in vetro ceramica

Non usare detergenti abrasivi o corrosivi (ad esempio, prodotti in lattina per la pulizia di barbecue e forni), prodotti per la rimozione di macchie, prodotti anti-ruggine, detergenti in polvere o spugne con superfici abrasive: questi prodotti potrebbero graffiare la superficie.

- Di norma basta lavare il piano cottura con una spugna umida e asciugare con un rotolone da cucina.
- Se il piano di cottura è particolarmente sporco, strofinarlo con un apposito prodotto per la pulizia del vetroceramica e asciugare bene.
- Per rimuovere lo sporco più ostinato, usare un raschietto adeguato (non fornito in dotazione col dispositivo). Rimuovere eventuali perdite non appena possibile, senza aspettare che il dispositivo si raffreddi, per evitare che i residui formino depositi difficili da rimuovere. Sarà possibile ottenere risultati eccellenti usando una spugnetta "paglietta" progettata appositamente per le superfici in vetro-ceramica, immersa in acqua saponata.
- Nel caso in cui si siano sciolte sostanze di plastica o zucchero sul piano cottura, rimuoverle immediatamente col raschietto, mentre la superficie è ancora calda.
- Quando è pulita, il piano cottura può essere trattato con un apposito prodotto di manutenzione: la pellicola invisibile lasciata dal prodotto protegge la superficie da gocciolamenti in fase di cottura. Questa manutenzione va eseguita mentre il dispositivo è tiepido (non caldo) o freddo.
- Ricordare sempre di risciacquare il dispositivo con acqua pulita e di asciugarlo completamente: i residui possono formare delle croste durante i successivi processi di cottura.

Detergenti per piani di cottura in vetroceramica	Disponibili da
Raschietto vetro Raschietti con lama appuntita	Negozi di Fai Da Te
Lame sostitutive	Negozi di Fai da Te, Supermercati, Farmacie
COLLO lunetaHOB BRITEHob CleanSWISSCLEANER	Boots, Negozi Co-op, grandi magazzini, Negozi regionali della Rete Elettrica, supermercati

## Assistenza

Non avvalersi mai dei servizi di un tecnico non autorizzato.

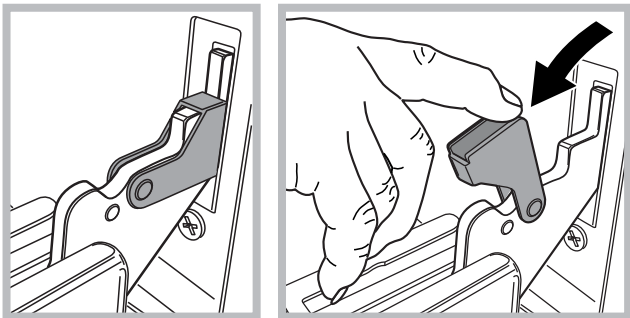
### Disponere sempre delle seguenti informazioni:

- Il tipo di problema riscontrato.
- Il modello del dispositivo (Mod.).
- Il numero seriale (S/N).

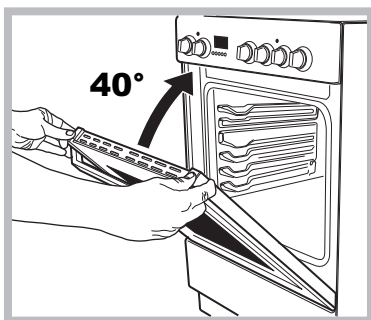
Le ultime due informazioni si trovano sulla targhetta informativa presente sul dispositivo.

## Rimozione e inserimento della porta del forno:

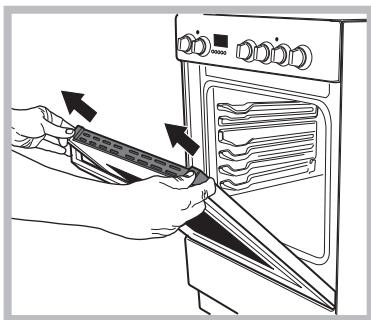
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



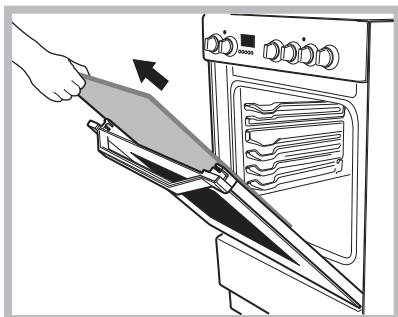
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto)



4. Premere i due pulsanti sul profilo superiore ed estrarre il profilo (cfr. foto)



5. Rimuovere il foglio di vetro ed eseguire la pulizia come indicato nel capitolo: "Cura e manutenzione".

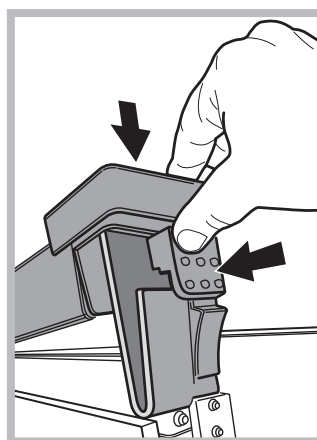


6. Sostituire il vetro.

**AVVERTENZA! Il forno non va usato senza il vetro interno della porta!**

**AVVERTENZA! Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.**

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.
8. Aprire la porta completamente.
9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



10. Ora la porta può essere completamente chiusa e il forno può essere messo normalmente in funzione.



## Pulizia assistita da vapore del forno\*

Questo metodo di pulizia viene consigliato in particolare per la cottura di carni particolarmente grasse (arrosti).

Il processo di pulizia consente di facilitare la rimozione della sporcizia dalle pareti del forno generando un vapore che viene creato all'interno della cavità del forno per una pulizia facilitata.

Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:

- Rimuovere eventuali residui e grasso dalla parte inferiore del forno.
- Rimuovere eventuali accessori del forno (griglie e leccarde).

Eseguire le summenzionate operazioni conformemente alla seguente procedura:

1. Versare 300ml di acqua nella leccarda del forno, posizionandola nel ripiano inferiore. Nei modelli senza leccarda, usare una teglia e posizionarla sulla griglia nella parte inferiore del ripiano.
2. Selezionare la funzione del forno  
.....  
|—| **Modalità PARTE BASSA** e impostare la temperatura a 100 ° C;
3. Tenerla in forno per 15 minuti;
4. Spegnerlo il forno;
5. Dopo che il forno si è raffreddato, aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. Eliminare l'eventuale acqua residua dalla cavità dopo aver completato la pulizia.

Quando la pulizia a vapore è completa, in particolare dopo aver cucinato alimenti grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario completare la pulizia con un metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente.

Eseguire la pulizia unicamente a forno freddo!

## Rispettare e tutelare l'ambiente

- Tenere sempre chiusa la porta del forno quando vengono usate le modalità GRILL e GRATIN. Sarà così possibile ottenere risultati migliori risparmiando al tempo stesso energia (all'incirca il 10%).
- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- I programmi automatici si basano su prodotti alimentari standard.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia
- Qualora si disponga di un contratto di fornitura elettrica a tempo, l'opzione "ritarda cottura" semplificherà il risparmio spostando il funzionamento nei periodi a tariffa ridotta.
- Ottimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

\* Disponibile solo in alcuni modelli.

# Installation

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

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

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

N'importe quelle opération de réglage ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la prise de l'appareil.

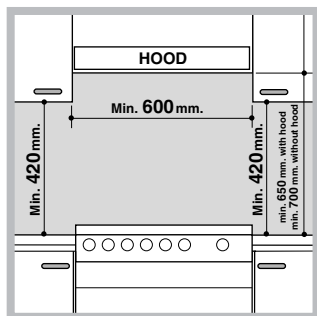
## Positionnement et nivellement

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, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.

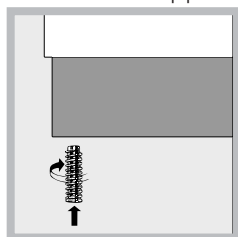


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

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

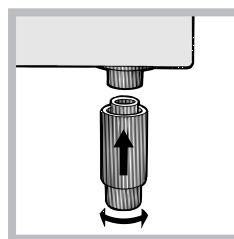
## Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds\*



de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (vedi figura).

Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.



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

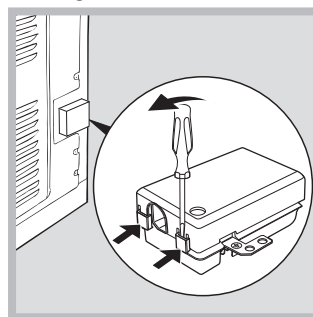
N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

## Raccordement électrique

### Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

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

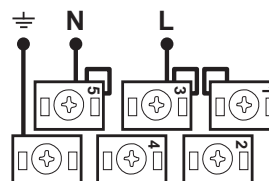


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit :

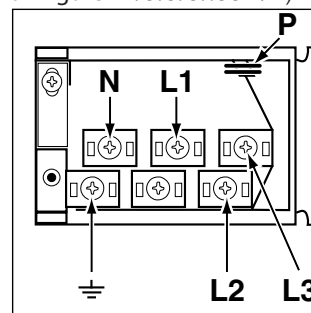
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

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

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

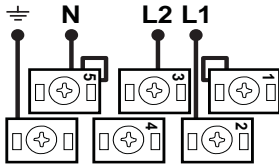


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

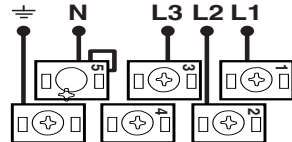


\* N'existe que sur certains modèles

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



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



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

#### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

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

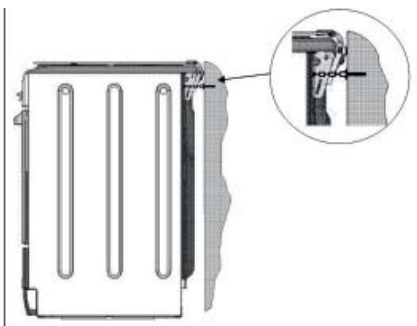
Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

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.**

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

#### La chaîne de sécurité



Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité

DOIT être installée

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

#### Utilisation du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

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

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

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

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

#### Voyant THERMOSTAT

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

## Programmes de cuisson manuels



### Programme **FOUR TRADITION**

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



### Programme **FOUR PATISSERIE**

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



### Programme **FAST COOKING**

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



### Programme **MULTICUISSON**

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



### Programme **FOUR PIZZA**

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



### Programme **GRIL**

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



### Programme **GRATIN**

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

Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.



### Programme **FOUR INFÉRIEUR**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.



### Programme **Four "Décongélation"**


Position du bouton thermostat "M" : quelconque  
Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C -100°C.



### Programme **FOUR INFÉRIEUR VENTILE**

L'élément chauffant inférieur (+ventilateur) est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.

### **Eclairage du four**


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

## LE PROGRAMMATEUR DE CUISSON ELECTRONIQUE\*

Il permet de programmer le four ou le grill comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes





 : durée cuisson


 : sélection temps à rebours


 : sélection temps en avant

### Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : **0.00**

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches



La touche  sert à augmenter le temps.

La touche  sert à diminuer le temps.


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

### Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmeur va automatiquement sur la position manuelle.




**Remarque :** Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches  et 


### Régler le volume du signal acoustique


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



Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches  et  la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

A 



En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et la lettre "A" (AUTO)

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur  et .

### Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée


Appuyez simultanément sur les touches  et 

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.




Appuyez sur la touche  il y a affichage de:





A l'aide des touches  et  sélectionnez le temps désiré.

En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.



Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches  et  et le symbole  s'éteint.



### Correction effacement des données


- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche  ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

### La manette du minuteur fin de cuisson \*

Certains modèles sont équipés d'un programmeur fin de cuisson. Pour s'en servir, il faut remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette

\* N'existe que sur certains modèles

dans le sens des aiguilles  d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , programmer le temps désiré en amenant en face du repère fixe du bandeau le numéro correspondant aux minutes désirées, une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmateur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole . Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme un simple minuteur.

## Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
<b>Four Tradition</b>	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
<b>Four Pâtisserie</b>	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Surgelés</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Précuits</b>					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Aliments Frais</b>					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multicuisson</b>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
<b>Four Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
<b>Gril</b>	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max.	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max.	70-80
Agneau à la broche	1.0	-	5	Max.	70-80	
<b>Gratin</b>	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	2	5	200	70-80
Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite)	1.5	2	5	200	70-75	
	-	2	5	200	70-75	
<b>Chaleur sole</b>	Pour parfaire la cuisson					
<b>Sous ventilé'</b>	Breme	0.5	3	15	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	15	160-170	15-20
	Loup de mer cuit au four en papillote	0.5	3	20	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Ratatouille)	0.8 - 1,0	3	20	190-200	50-60
	Légumes farcis	1,5 - 2,0	3	20	180-190	55-60

# Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

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

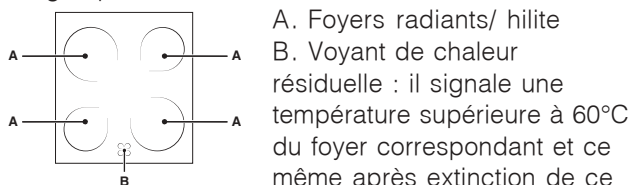
## Allumer et éteindre les foyers

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

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

## Les foyers

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



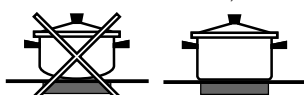
## Foyers radiants ou hilite

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

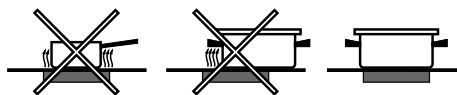
Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

## 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.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

# 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.
- 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.
- **Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.**

## 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.



Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, prière de s'adresser à son médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.



### Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

### Economies et respect de l'environnement

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

### Nettoyage du four vapeur assisté par\*


Cette méthode de nettoyage est particulièrement recommandé après la cuisson très gras (viande grillée).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter l'élimination de la saleté des parois du four par la génération de vapeur d'eau qui se crée à l'intérieur de la cavité en faciliter le nettoyage.

! Important! Avant de commencer le nettoyage à vapeur:






- Retirer tout résidu de nourriture et de graisse du bas du four.
- Retirez tous les accessoires (grilles et les égouttoirs).

Effectuez les opérations ci-dessus, nous vous recommandons la procédure suivante:

1. Verser 300 ml d'eau dans le bac de cuisson dans le four, en le plaçant dans l'étagère inférieure. Dans les modèles où la lèchefrite n'est pas présent, utilisez une plaque de cuisson et les déposer sur la grille à la tablette du bas;
2. sélectionner la fonction du four  **Programme INFERIEUR** et régler la température à 100 ° C;
3. garder le four pendant 15 min;
4. éteindre le four;
5. Une fois refroidi le four, vous pouvez ouvrir la porte pour terminer le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide;
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.

! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES											
<b>Dimensions du four HxLxP</b>	32,4 x 45,5 x 41,3 cm										
<b>Volume</b>	61 l										
<b>Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats</b>	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm										
<b>Brûleurs</b>	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique										
<b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>	Voir plaque signalétique										
<b>Plan de cuisson vitrocéramique</b>	<table border="0"> <tr> <td>Avant gauche</td> <td>1700 W</td> </tr> <tr> <td>Arrière gauche</td> <td>1200 W</td> </tr> <tr> <td>Arrière droit</td> <td>2100 W</td> </tr> <tr> <td>Avant droit</td> <td>1200 W</td> </tr> <tr> <td>Absorption Max. plan de cuisson</td> <td>6200W</td> </tr> </table>	Avant gauche	1700 W	Arrière gauche	1200 W	Arrière droit	2100 W	Avant droit	1200 W	Absorption Max. plan de cuisson	6200W
Avant gauche	1700 W										
Arrière gauche	1200 W										
Arrière droit	2100 W										
Avant droit	1200 W										
Absorption Max. plan de cuisson	6200W										
<b>ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION</b>	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE, Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1, Norme EN 50564 Norme EN 60350-2 <b>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :</b>  Traditionnel ; <b>Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :</b>  <b>Pâtisserie.</b> 										
 	Directives Communautaires: 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)										

\* N'existe que sur certains modèles

# Nettoyage et entretien

## Mise hors tension

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

## Nettoyage du four

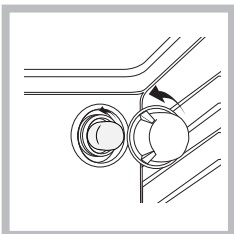
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- 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



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

électrique.

**! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.**

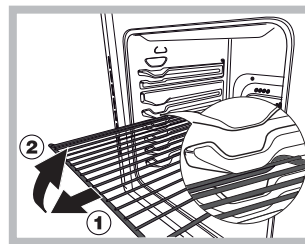
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.

## 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

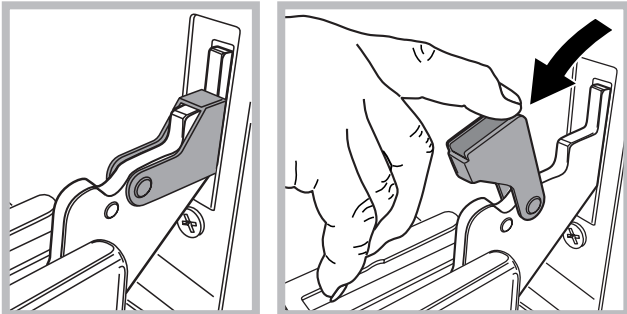


ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four. (1) Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en

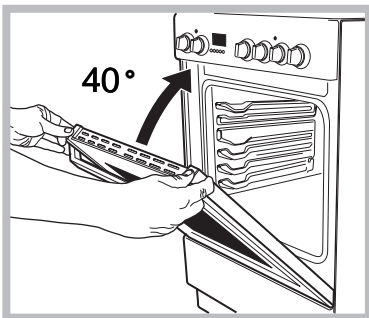
les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

## Démontage et remontage de la porte du four :

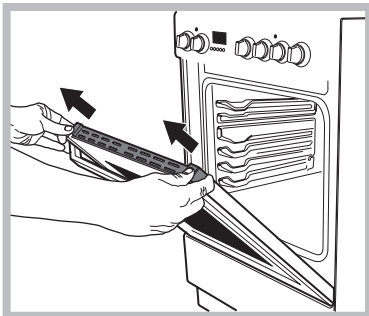
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



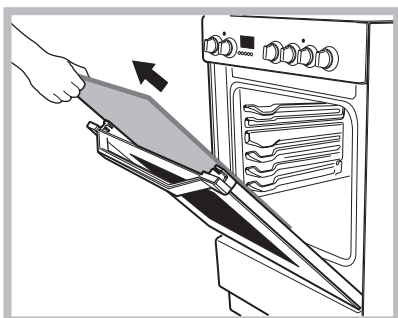
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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



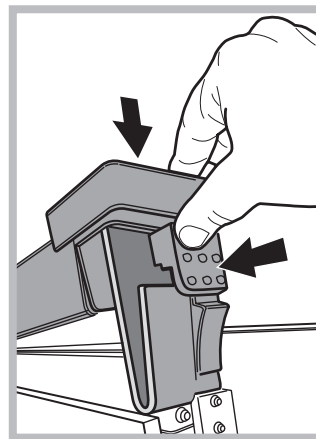
6. Remonter la vitre.

**AVERTISSEMENT: Le four ne doit pas être utilisé avec la porte du four en verre enlevé.**

**AVERTISSEMENT: Réassembler le verre correctement afin que le signe sur le verre est correctement lisible.**

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.

## Assistance

Attention :

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

Contactez alors un service d'assistance technique.

**! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.**

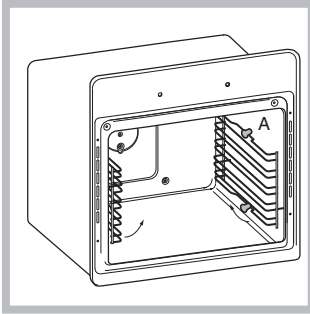
**Lui indiquer :**

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

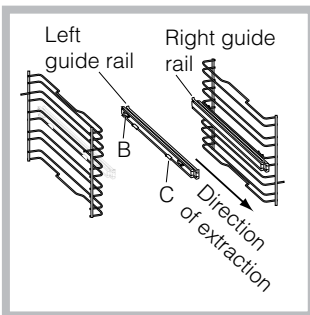
Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

### Assembling the sliding rack kit \*

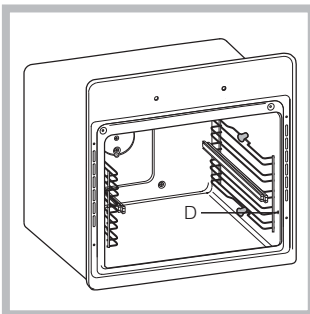
To assemble the sliding racks:



1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

\* Only available in certain models.