

**IT**

Italiano, 1

**GB**

English, 20

**FR**

Français, 38

**NL**Nederlands,  
57**CE6IFA.1 F/HA**  
**CE6IFA.1 X F/HA**

**Hotpoint**  
**ARISTON**

**IT**

## Sommario

### Installazione, 2-3

Posizionamento e livellamento  
Collegamento elettrico  
Tabella caratteristiche

### Descrizione dell'apparecchio, 4-5

Vista d'insieme  
Pannello di controllo  
Display  
Pannello di controllo piano di cottura

### Avvio e utilizzo, 6-9

Impostare l'orologio  
Impostare il contaminuti  
Uso del forno  
Programmi di cottura manuali  
Programmi di cottura automatici  
Programmazione la cottura  
Consigli pratici di cottura  
Tabella cottura in forno

### Utilizzo del piano cottura, 10-14

Accensione del piano cottura  
Accensione delle zone di cottura  
Funzione booster  
Spegnimento delle zone di cottura  
Programmazione della durata di una cottura  
Il contaminuti  
Blocco dei comandi  
Spegnimento del piano cottura  
Modalità "demo"  
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio  
Dispositivi di sicurezza  
Descrizione tecnica dei modelli  
Consigli pratici per la cottura

### Precauzioni e consigli, 15-16

Sicurezza generale  
Smaltimento  
Risparmiare e rispettare l'ambiente

### Manutenzione e cura, 17-18

Escludere la corrente elettrica  
Pulire l'apparecchio  
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno  
Pulizia automatica FAST CLEAN

### Assistenza, 19

Assistenza attiva 7 giorni su 7

# Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

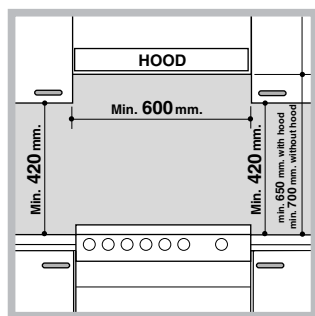
## Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;

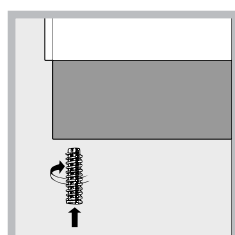


- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

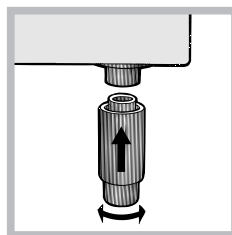
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

## Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



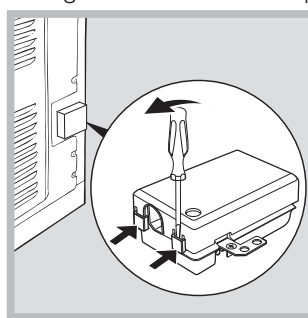
Le gambe\* si montano a incastro sotto la base della cucina.

## Collegamento elettrico

### Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsetteria:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsetteria;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsetteria.

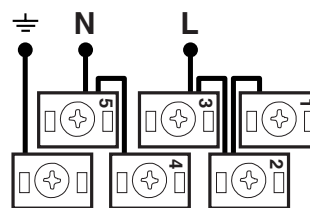


Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

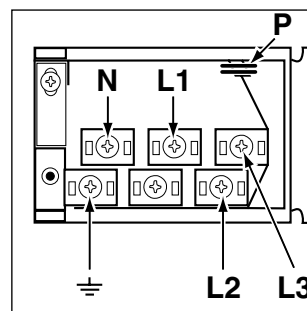
- svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti
- ! I ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (vedi figura).

230V 1N~

H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

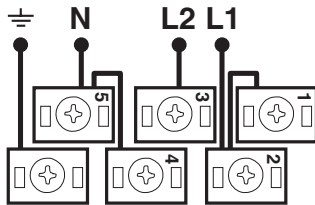


- per effettuare i collegamenti elettrici delle figure, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (vedi figura - riferimento "P")

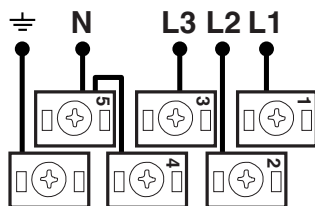


\* Presente solo su alcuni modelli.

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



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



- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

**Collegamento del cavo di alimentazione alla rete**

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:




- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- Non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

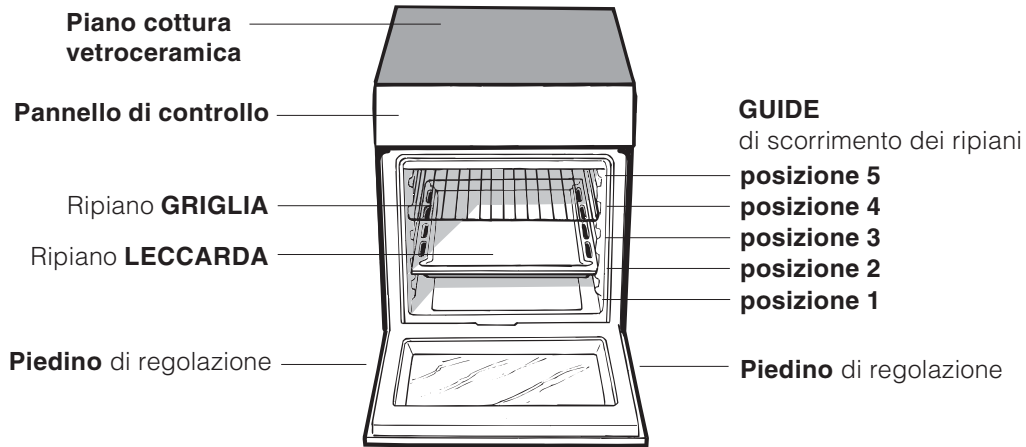
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TABELLA CARATTERISTICHE	
<b>Dimensioni Forno HxLxP</b>	32x43,5x40 cm
<b>Volume</b>	lt. 56
<b>Dimensioni utili del cassetto scaldavivande</b>	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
<b>Tensione e frequenza d'alimentazione</b>	vedi targhetta caratteristiche
<b>ENERGY LABEL</b>	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304  Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Gratin.
 	Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC.

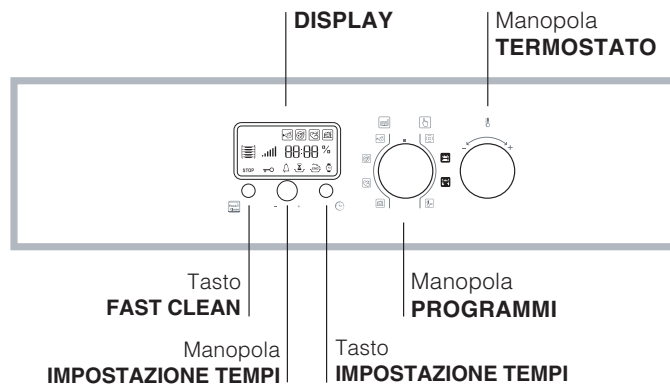
# Descrizione dell'apparecchio

IT

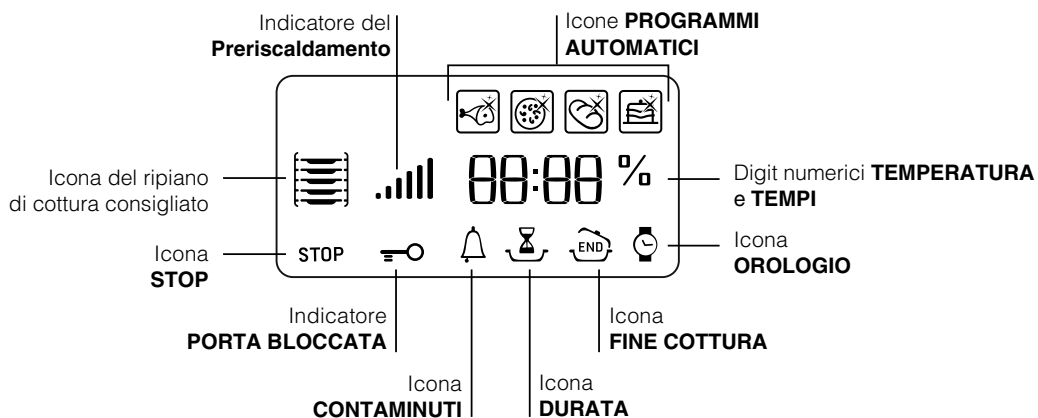
## Vista d'insieme



## Pannello di controllo

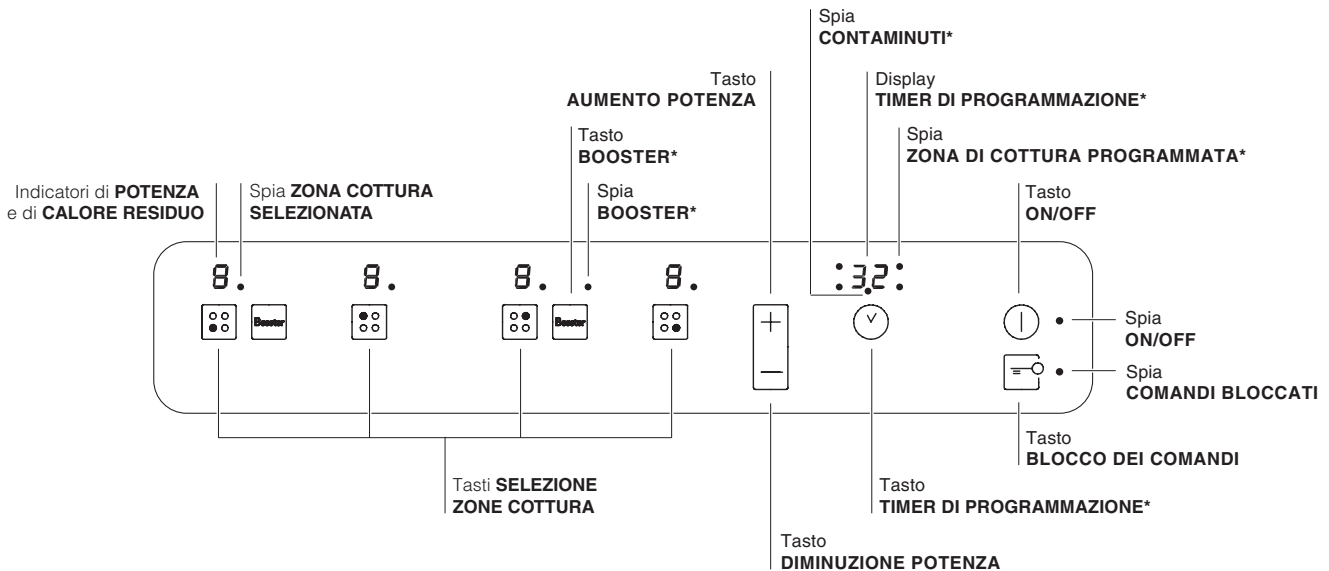


## Display



\* Presente solo su alcuni modelli.

## Pannello di controllo piano di cottura



- Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **DIMINUIZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **ZONA DI COTTURA SELEZIONATA** indica che la zona di cottura relativa è stata selezionata e quindi sono possibili le varie regolazioni
- Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA** per selezionare la zona di cottura desiderata
- Indicatore **POTENZA**: segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Spia **ON/OFF**: segnala se l'apparecchio è acceso o spento.
- Tasto **TIMER DI PROGRAMMAZIONE\*** per regolare la programmazione della durata di una cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE\***: visualizza le scelte relative alla programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA\***: indicano le zone di cottura quando si avvia una programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **COMANDI BLOCCATI**: segnala l'avvenuto blocco dei comandi (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **BOOSTER\*** per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **BOOSTER\*** indica che è attiva la funzione di sovralimentazione booster
- Spia **CONTAMINUTI\*** indica che è attivo il contaminuti

\* Presente solo su alcuni modelli.





# Avvio e utilizzo

IT

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio




## Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

## Impostare il contaminuti


! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.


1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

## Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.

3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

4. Il DISPLAY visualizza l'icona  che consiglia il livello sul quale posizionare la teglia.

5. Durante la cottura è sempre possibile:  
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;  
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;  
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi programmi di cottura*);  
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

6. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi programmi di cottura*).

7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

## Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma FAST CLEAN la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

## Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

\* Presente solo su alcuni modelli.

## Programmi di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.

Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

### Programma **MULTILIVELLO**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

### Programma **BARBECUE**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore. Ruotando la manopola TERMOSTATO, il DISPLAY indicherà i livelli di potenza impostabili, che vanno da 5% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

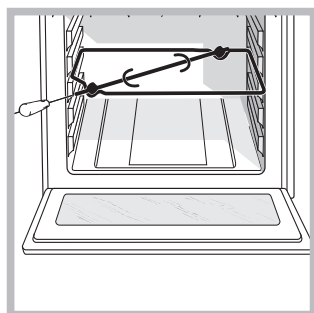
### Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

### Programmi **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.



### Girarrosto (solo in alcuni modelli)



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete

posteriore del forno;

3. azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI  o .

! Col programma  avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

## Programmi di cottura automatici

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** e non possono essere modificate tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto.

La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La cottura può essere effettuata infornando a **freddo** o a **caldo**; per il

posizionamento della teglia si consiglia di far riferimento al livello indicato dall'icona .

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette un segnale acustico.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

### Programma **CARNE**

Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

### Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

### Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli.

### Programma **DOLCI**

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

### Programma **PIZZA**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imbrattare leggermente la leccarda.

**Ricetta per la PIZZA :**

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo  
 Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g  
 Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g  
 lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo

- Lanciare la cottura  PIZZA

 Programma **PANE**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5;**
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiente per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

**Ricetta per il PANE :**

1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso  
 2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g  
 Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in  
 polvere)

Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirlo con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Mettere 1dl di acqua distillata fredda sul fondo del forno. Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.




- Lanciare la cottura  PANE

- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

**Programmare la cottura**





! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.



**Programmare la durata di cottura**

1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
  2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
  3. premere nuovamente il tasto  per confermare;
  4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

**Programmare la fine di una cottura**

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
  2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
  3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
  4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
  5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
  6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
  7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".



## Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

### MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

## Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
<b>Multilivello*</b>	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	180	30-35
	Pan di Spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	Si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	Si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	Si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Si	190-200	35-40
	Bigné su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	Si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	Si	200	20-30
<b>Barbecue*</b>	Sgombri	1	4	3	No	100%	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	No	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	4	3	No	100%	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	4	3	No	100%	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	No	100%	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	No	100%	70-80
<b>Gratin*</b>	Pollo alla griglia	1,5	2	2	No	210	55-60
	Seppie	1	2	2	No	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	No	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	No	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	No	210	70-80
<b>Bassa temperatura</b>	Agnello	1	2	2	No	210	40-45
	Scongellamento		2 o 3	2	No	-	-
	Lievitazione		2 o 3	2	No	-	60-90
	Riscaldamento cibi		2 o 3	2	No	-	-
<b>Pizza automatica</b>	Pastorizzazione		2 o 3	2	No	-	-
	Pizza (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	23-33
<b>Pane automatico</b>	Focaccia (impasto di pane)	1	2	2	No	-	23-33
	Pane (vedi ricetta)	1	2	2	No	-	55
<b>Dolci automatico</b>	Dolci a pasta lievitata	1	2 o 3	2	No	-	35-55
<b>Carne automatico</b>	Arrosti	1	2 o 3	2	No	-	60-80

\* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

### BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

### PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

# Utilizzo del piano cottura


IT

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.


! Quando il piano cottura viene collegato elettricamente, dopo alcuni secondi viene emesso un breve segnale acustico. Soltanto a questo punto è possibile accendere il piano cottura.

! La pressione prolungata dei tasti **-** e **+** consente l'avanzamento veloce dei livelli di potenza e dei minuti del timer.

## Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto  per circa un secondo.


## Accensione delle zone di cottura

Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite un tasto di selezione  e un dispositivo di regolazione della

potenza composto da un doppio tasto **-** e **+**.

- Per mettere in funzione una zona di cottura, premere il relativo tasto di comando e impostare la potenza desiderata tramite i tasti **-** e **+**.

## Funzione booster\*

Per accelerare i tempi di riscaldamento, su alcune zone di cottura è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto . Si accende la spia posta sopra al tasto. Questa funzione sovralimenta la potenza a 2000W o 3000W a seconda della grandezza della zona di cottura interessata.

Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster di una delle zone di cottura è attivo, la zona di cottura corrispondente anteriore o posteriore avrà potenza limitata (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore sinistra, si abbassa la potenza della piastra anteriore sinistra). Per ulteriori chiarimenti vedere *Descrizione tecnica dei modelli*.


## Spegnimento delle zone di cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla tramite il relativo tasto di selezione  e:

- Premere il tasto **-**: la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.

## Programmazione della durata di una cottura

! È possibile programmare contemporaneamente tutte le zone di cottura per una durata compresa tra 1 e 99 minuti.


1. Selezionare la zona di cottura tramite il tasto di selezione corrispondente.
2. Regolarne la temperatura.
3. Premere il tasto di programmazione .
3. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti **-** e **+**.

4. Confermare premendo il tasto .


Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne. Ripetere la procedura sopra descritta per ogni piastra che si intende programmare.

## Visualizzazione in caso di programmazione multipla

Quando una o più piastre sono state programmate, il display visualizza il tempo rimanente della piastra che è più vicina al termine del tempo programmato, indicandone la posizione con la spia corrispondente che lampeggia. Le spie delle altre piastre programmate sono accese.

Per visualizzare il tempo restante delle altre piastre programmate, premere ripetutamente il tasto : verranno mostrati in sequenza e in senso orario i tempi di tutte le piastre programmate, a partire da quella anteriore sinistra.

## Modificare la programmazione

1. Premere ripetutamente il tasto  finché non viene mostrato il tempo della piastra che si intende modificare.

2. Agire sui tasti **-** e **+** per impostare il nuovo tempo.

3. Confermare premendo il tasto **✓**.

Per cancellare una programmazione, agire come sopra. Al punto 2 premere il tasto **-**: la durata scende progressivamente fino allo spegnimento 0. La programmazione si azzerà e il display esce dalla modalità programmazione.

### Il contaminuti

Il piano di cottura deve essere acceso. Il contaminuti permette di impostare una durata fino a 99 minuti.

1. Premere il tasto di programmazione **✓**, finché la spia contaminuti non si accende.

2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti **-** e **+**.

3. Confermare premendo il tasto **✓**.

Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico (per la durata di 1 minuto).

### Blocco dei comandi

Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto **⏏** i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende. Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto **⏏** per qualche istante, la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

### Spegnimento del piano cottura

Premendo il tasto **⏏** l'apparecchio si spegne.

Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati, continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riaccessi il piano di cottura. Per poter riaccendere il piano è necessario prima sbloccare i comandi.

### Modalità "demo"

È possibile impostare una modalità dimostrativa nella quale il pannello comandi funziona normalmente (inclusi i comandi relativi alla programmazione), ma gli elementi riscaldanti non si accendono. Per attivare la modalità "demo" occorre che il piano sia acceso e tutte le piastre siano spente:

- Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti **+** e **-** per 6 secondi. Allo scadere dei 6 secondi la spia ON/OFF e la spia BLOCCO COMANDI lampeggiano per un secondo.

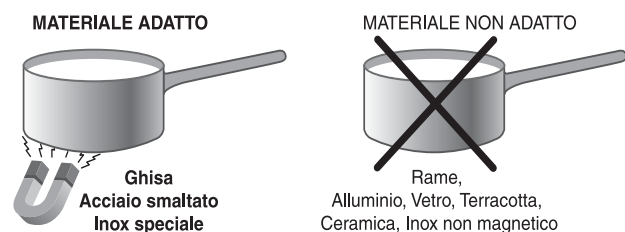
Rilasciare i tasti **+** e **-** e premere il tasto **✓**;

- il display visualizza la scritta DE e MO e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione il piano si troverà in modalità "demo".

Per uscire da questa modalità seguire la procedura sopra descritta. Il display visualizza la scritta DE e OF e il piano si spegne. Alla successiva riaccensione funzionerà normalmente.

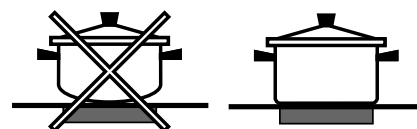
### Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

! Adoperare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico). Si raccomanda l'uso di pentole in: ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare una prova con una calamita.



Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante.



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza.

## Dispositivi di sicurezza

### Rilevamento dei recipienti

Ciascuna zona di cottura è provvista di un dispositivo di rilevamento della pentola. La piastra emette calore unicamente in presenza di una pentola di dimensioni adeguate alla zona di cottura stessa. Il display indicatore di potenza lampeggiante può indicare:

- una pentola incompatibile
- una pentola di diametro insufficiente
- il sollevamento della pentola

### Indicatori di calore residuo

Ciascuna zona di cottura è provvista di un indicatore di calore residuo. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata. Se il

display di potenza visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. E' possibile ad esempio mantenere in caldo una pietanza o far sciogliere burro o cioccolato. Con il raffreddamento della zona di

cottura, il display di potenza visualizza **h**. Il display si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.

### Surriscaldamento

In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici, il piano cottura si spegne automaticamente e sul display appare **F** seguito da

un numero lampeggiante. Questo messaggio scompare e il piano torna utilizzabile non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

### Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l'interruzione di sicurezza, il display indica "0".

Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 5 ore di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 8 ore.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

### Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto, possono provocare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. Se la causa dell'anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

## Descrizione tecnica delle zone di cottura

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista. A differenza delle piastre tradizionali, non è la zona di cottura che si riscalda: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

Piani cottura	CE6IFA.1 F /HA CE6IFA.1 X F /HA
<b>Zone di cottura</b>	<b>Potenza (in W)</b>
Posteriore sx	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Posteriore dx	I 2200 – B 3000*
Anteriore sx	I 2200 – B 3000*
Anteriore dx	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Potenza totale	7200

### Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata a 3000 W

\* = la potenza massima è limitata a 600 W finché è attivo il booster nella zona di cottura posteriore relativa (*vedi Utilizzo del piano cottura*).

## Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo			
		Cottura a Pressione Pentola a pressione	Frittura
Cottura a fuoco vivo			
		Grigliata	Ebollizione
Cottura a fuoco medio			
		Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte	
Cottura a fuoco medio		Addensamento lento (Sughi consistenti)	
Cottura a fuoco lento		Cottura a bagnomaria	Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lentissimo		Cottura a fuoco lento (Stufati)	Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo		Salsa al cioccolato	Mantenimento al caldo

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.

- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiari, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**  
Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche.  
Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative.  
Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.  
Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.  
A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso

dell'apparecchio.

- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**

Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche.

Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative. Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.

Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.

A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

## Smaltimento



- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.



## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

## Pulire l'apparecchio

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

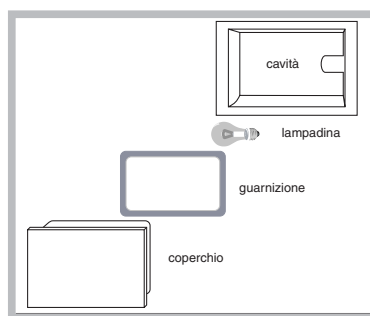
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.

- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

## Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

## Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14. Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

\* Presente solo su alcuni modelli.

## Pulizia automatica FAST CLEAN

Il programma FAST CLEAN porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito. Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.


Prima di attivare FAST CLEAN:


- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detersivi;
- estrarre tutti gli accessori;
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.
- posizionare la manopola PROGRAMMI su "0"

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.



! Per ottenere i migliori risultati di pulizia, si consiglia di eseguire la pirolisi con il piano cottura spento.

Per attivare il ciclo di pulizia FAST CLEAN premere per circa 4 secondi il tasto . Tramite la manopole IMPOSTAZIONE TEMPI è possibile scegliere il livello di pulizia desiderato con durata preimpostata e non modificabile:





1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "-". Durata 1 ora;
2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata 1 ora e 30 minuti;
3. Intensivo (INT): ruotare la manopola verso "+". Durata 2 ore.
4. Premere il tasto  per confermare.



Anche per il ciclo FAST CLEAN, come per un normale ciclo di cottura, è possibile programmare quando far terminare il ciclo di pulizia (*vedi Programmare la fine della pulizia automatica*).

## Dispositivi di sicurezza

- l'icona  sul display illuminata indica che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto valori elevati;
- l'icona **STOP** indica che in qualsiasi momento premendo il tasto  è possibile annullare il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine ciclo.

## Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
  2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
  3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
  4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
  5. premere nuovamente il tasto  per confermare;
  6. a tempo scaduto, sul DISPLAY la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una FAST CLEAN con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine FAST CLEAN e la durata.

## Al termine della pulizia automatica

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

## Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

## Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

## Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

\*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

# Operating Instructions

## COOKER AND OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 20

FR

Français, 38

NL

Nederlands,  
57

**CE6IFA.1 F/HA**  
**CE6IFA.1 X F/HA**

## Contents

### Installation, 21-22

Positioning and levelling  
Electrical connection  
Table of characteristics

### Description of the appliance, 23-24

Overall view  
Control panel  
Display  
Control panel of cooking zone

### Start-up and use, 25-28

Using the hob  
Setting the clock  
Setting the timer  
Using the oven  
Manual cooking modes  
Automatic cooking modes  
Programming cooking  
Practical cooking advice  
Oven cooking advice table

### Start-up and use of cooknig zone, 29-32

Switching on the hob  
Switching on the cooking zones  
Booster function  
Switching off the cooking zones  
Programming the cooking duration  
Timer  
Control panel lock  
Switching off the hob  
"Demo" mode  
Practical advice on using the appliance  
Safety devices  
Technical description of cooking zones  
Practical cooking advice

### Precautions and tips, 33-34

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 35-36

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Replacing the oven light bulb  
Automatic cleaning using the FAST CLEAN function

### Assistance, 37

 **Hotpoint**  

---

**ARISTON**

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

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

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

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

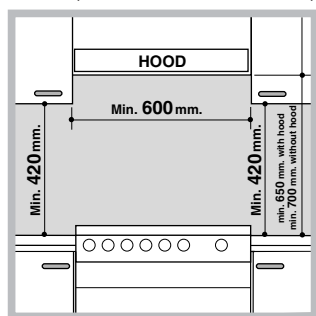
## Positioning and levelling

! 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).



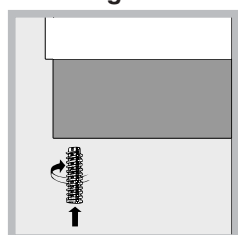
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance

of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

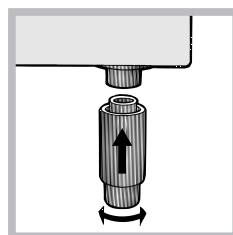
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- 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).



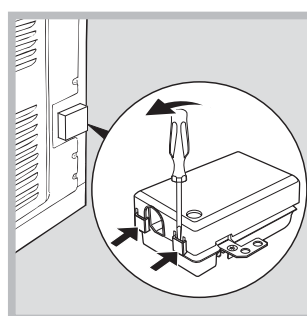
The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

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



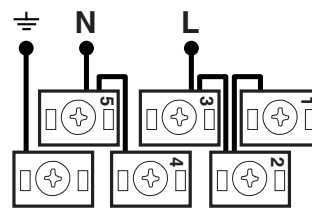
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

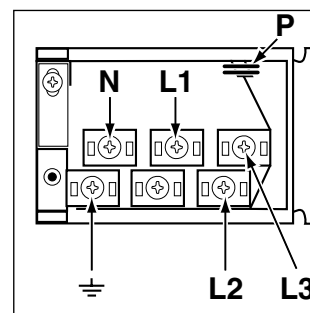
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

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

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

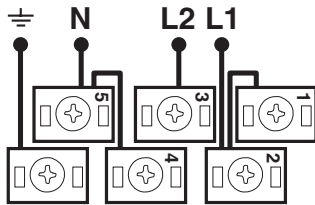


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").

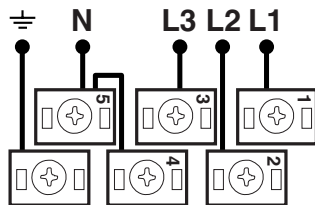


\* Only available in certain models.

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



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



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

### Connecting the supply cable to the electricity mains

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.
- Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

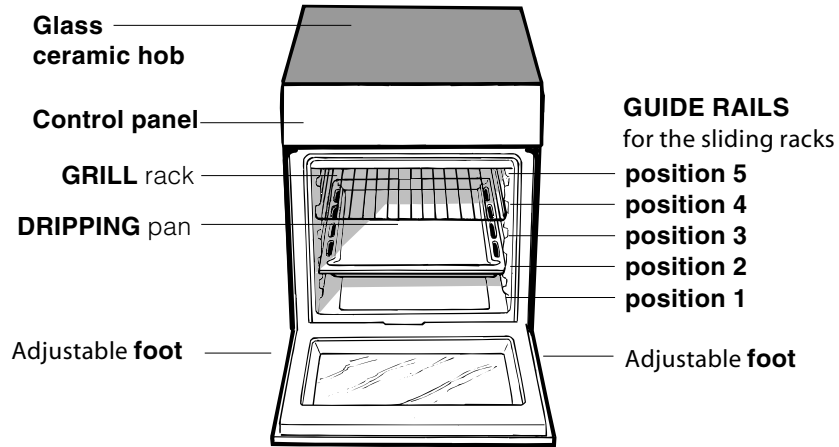
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

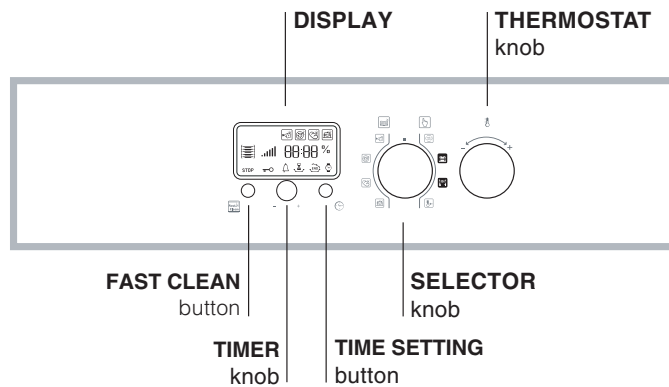
TABLE OF CHARACTERISTICS	
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	32x43.5x40 cm
<b>Volume</b>	56 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>ENERGY LABEL</b>	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Gratin
 	EC Directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06(Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

# Description of the appliance

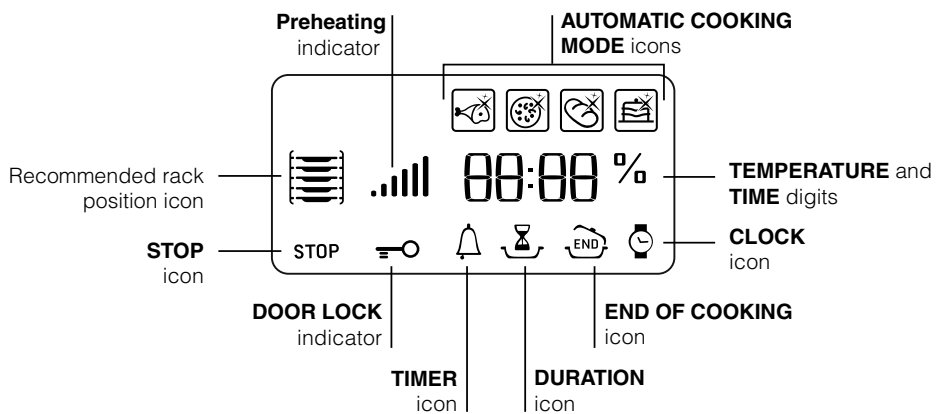
## Overall view



## Control panel

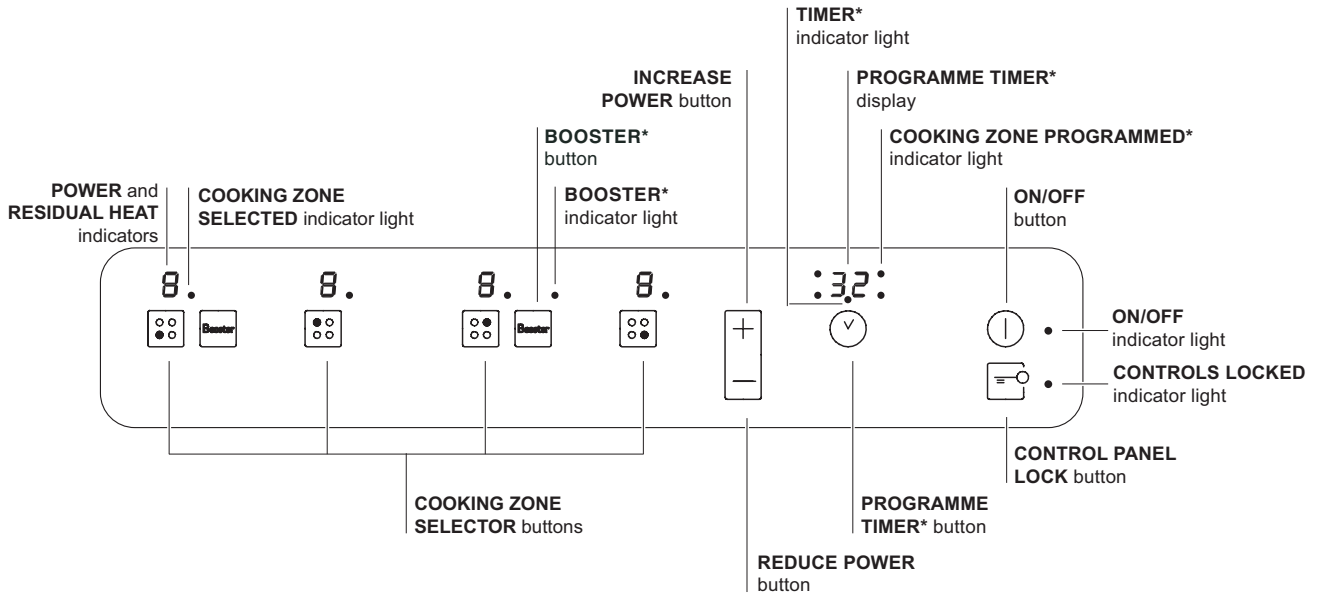


## Display



\* Only available in certain models.

## Control panel of cooking zone



- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (*see Start-up and use*).
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE SELECTOR** button shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
- **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the desired cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
- **PROGRAMME TIMER\*** button controls the cooking programme times (*see Start-up and use*).
- **PROGRAMME TIMER\*** display shows which programme has been selected (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED\*** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).
- **BOOSTER** button\* activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (*see Start-up and use*).
- **BOOSTER** indicator light\* shows that the booster function has been activated.
- **TIMER\*** indicator light shows that the timer has been activated





\* Only available on certain models.



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




## Setting the clock

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

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

## Setting the timer

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



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

## Using the oven

! 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.

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

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. The DISPLAY will show the icon , which indicates the recommended shelf level for the tray.
5. During cooking it is always possible to:
  - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob
  - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob
  - set the cooking duration and the end cooking time (*see Cooking Modes*)
  - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.
6. The oven switches off automatically after two hours: this default period of time is set for all cooking modes for safety reasons. The cooking time may be modified (*see Cooking Modes*).
7. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the BARBECUE mode.

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

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

## Cooling ventilation

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

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

## Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.

\* Only available in certain models.

## Manual cooking modes

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

In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.



### MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. 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.



### BARBECUE mode

The top heating element is activated. By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels which may be set will appear on the DISPLAY; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.



### GRATIN mode

The top heating element is activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. 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. Always cook in this mode with the oven door closed.

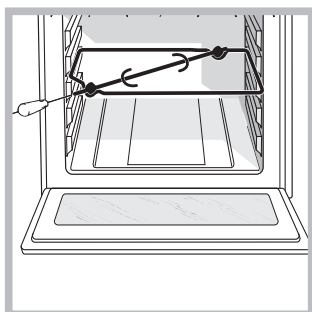


### LOW TEMPERATURE modes



This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

### Spit roast (only available in certain models)

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




1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the SELECTOR

knob to select mode  or .

! When the  mode is activated, the spit will stop if the door is opened.

## Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted and use the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. You may start cooking whether the oven has been **preheated** or **not**. We recommend that you follow the guidelines provided by the  icon when deciding on which shelf to place the tray.

! When the cooking stage has been reached, the oven buzzer sounds.

! Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.



### ROAST mode

Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.



### PIZZA mode

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for the recipe and further details.



### BREAD mode

Use this function to make bread. Please see the following chapter for the recipe and further details.



### CAKES mode

This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.



### PIZZA mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan.

### Recipe for PIZZA:

1 Dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven  
 Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour.
- Place inside hot or cold oven.

- Start the  PIZZA cooking mode.

### BREAD mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.**
- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

### Recipe for BREAD:


1 Dripping pan weighing 1000 g max placed on a low shelf level

2 Dripping pans weighing 1000 g max placed on the medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:




- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Pour 100 ml of cold distilled water onto the bottom of the oven. For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.

- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

### Programming cooking





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



#### Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” <CLEADING -0.05> to adjust the duration.
3. Press the  button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

#### Setting the end time for a cooking mode

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

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

### Practical cooking advice

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

can burn temperature sensitive foods.

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

#### MULTILEVEL

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

#### BARBECUE

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

#### PIZZA

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

### Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
<b>Multilevel*</b>	Pizza on 2 racks	1+1	2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks	1	2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)	1	2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Lamb		2	1	Yes	190-200	45-50
	Mackerel		1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne		2	1	Yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Yes	200	20-30	
<b>Barbecue*</b>	Mackerel	1	4	3	Nb	100%	15-20
	Sole and outlefish	0.7	4	3	Nb	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0.7	4	3	Nb	100%	8-10
	Cod fillet	0.7	4	3	Nb	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.5	3 or 4	2 or 3	Nb	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	3	Nb	100%	15-20
	Sausages	0.7	4	3	Nb	100%	15-20
	Hamburgers	4 or 5	4	3	Nb	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	4	3	Nb	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	Nb	100%	70-80
Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	Nb	100%	70-80	
<b>Gratin*</b>	Grilled chicken	1.5	2	2	Nb	210	55-60
	Outlefish	1	2	2	Nb	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	Nb	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	Nb	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	Nb	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	Nb	210	70-80
Lamb	1	2	2	Nb	210	40-45	
<b>Low temperature</b>	Defrosting		2 or 3	2	Nb	-	-
	Proving		2 or 3	2	Nb	-	60-90
	Dish heating		2 or 3	2	Nb	-	-
	Pasteurisation		2 or 3	2	Nb	-	-
<b>Automatic pizza</b>	Pizza (see recipe)	1	2	2	Nb	-	23-33
	Focaccia (bread dough)	1	2	2	Nb	-	23-33
<b>Automatic bread</b>	Bread (see recipe)	1	2	2	Nb	-	55
<b>Automatic baked cakes</b>	Cakes made using leavened dough	1	2 or 3	2	Nb	-	35-55
<b>Automatic roast</b>	Roasts	1	2 or 3	2	Nb	-	60-80

\* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.


# Start-up and use of cooking zone

! 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.


! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

! If the **-** or **+** button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly through the power levels and timer minutes.

## Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.


## Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled using a selector button  and a power adjustment device

consisting of a double **-** and **+** button.


- To begin operating a cooking zone, press the corresponding control button and set the desired power level (between 0 and 9) using the buttons **-** and **+**.

## Booster function\*

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated by pressing the  button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 2000 W or 3000 W, depending on the size of the relevant cooking zone. The booster stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced). For further information, please refer to the *Technical description of the models*.

\* Only available on certain models.



## Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone, select it using the corresponding selector button  and:

- Press the **-** button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.

## Programming the cooking duration

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.


1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the temperature.
3. Press the  programming button.
4. Set the cooking duration using the **-** and **+** buttons.
5. Confirm by pressing the .

The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished.




Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

## Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on.

To display the time remaining for the other programmed hotplates, press the  button repeatedly. The times remaining for each hotplate will be shown in a clockwise order, beginning with the front left hotplate.

## Changing the programme

1. Press the  button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the  buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the .

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the **-** button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

## Timer

The hob must be switched on.  
The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the **(V)** programming button until the timer indicator light is illuminated.
2. Set the desired duration using the **-** and **+** buttons.
3. Confirm by pressing the **(V)** button.

The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

## Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the **(K)** button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on.

To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the **(K)** button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

## Switching off the hob

Press the **(I)** button to switch the appliance off. If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

## “Demo” mode

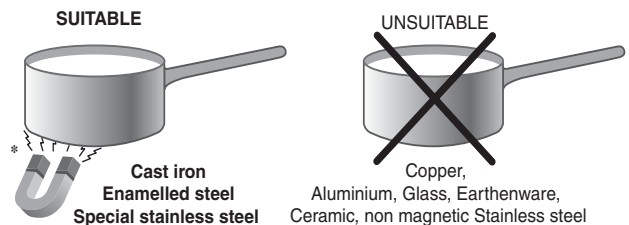
It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the “demo” mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

- Press and hold the **+** and **-** buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the **+** and **-** buttons and press the **(V)** button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

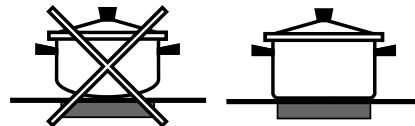
## Practical advice on using the appliance

! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



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



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.

- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

## Safety devices

### Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the indicator light is flashing, it may indicate:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

### Residual heat indicators

Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator. This indicator signals which cooking zones are still at a high temperature. If the power display

shows **H**, the cooking zone is still hot. It is possible, for example, to keep a dish warm or melt butter or chocolate. As the cooking zone cools, the

power display will show **h**. The display switches off when the cooking zone has cooled sufficiently.

### Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and **F** appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

### Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0". For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

### Buzzer

This can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

## Technical description of cooking zones

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside ferromagnetic based pans.

Hobs	CE6IFA.1 F /HA CE6IFA.1 X F /HA
Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Back Right	I 2200 – B 3000*
Front Left	I 2200 – B 3000*
Front Right	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Total power	7200


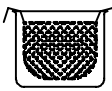

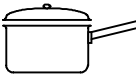
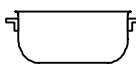
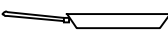
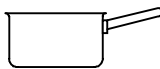
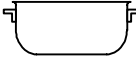

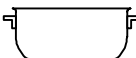
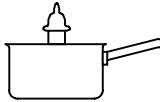
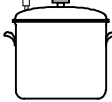
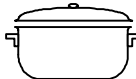
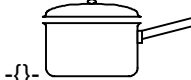


### Key:

I = single induction cooking zone

B = booster: the power of the cooking zone may be boosted to 3000W

\* = the maximum power is limited to 600 W until the booster is activated for the appropriate rear cooking zone (*see Start-up and use*).

Practical cooking advice

Very high-flame cooking	9	 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
	8	 Grilling	 Boiling
High-flame cooking	7	 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking	6	 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
	5	 Slow thickening (dense juices)	
	4	 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking	3	 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking	2	 Chocolate sauce	 Keeping food hot



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

## General safety

- The 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.**
- 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.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- 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.
- Remember that the temperature of the cooking zones remains relatively high for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object that could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Keep plastic and aluminium film and packaging away from the hob: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:**  
The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.  
Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.  
Your induction hob generates short-range magnetic fields.  
To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.  
In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.
- 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.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not let children play with the appliance.

- For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:  
The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.  
Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.  
Your induction hob generates short-range magnetic fields.  
To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.  
In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

## Disposal



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

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*) and "delayed automatic cleaning" mode (*see Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE 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.

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

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

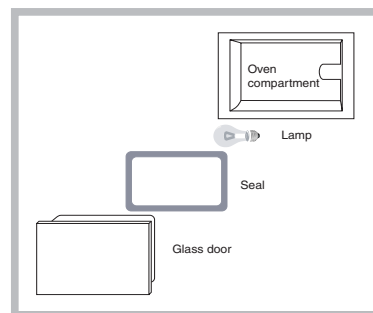
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub with a special glass ceramic cleaning product, rinse and dry.
- food residue and dirt can be removed using a special scraper. Do this as soon as possible, do not wait for the hob to cool down in order to avoid incrustations. For excellent results, use a special stainless steel wool pad for vitroceramic glass cleaning soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances are accidentally 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 maintenance and protection product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This should be done while the appliance is warm or cold.
- Always remember to rinse the appliance with clean water and dry the hob thoroughly: residues can become encrusted during cooking.

## Inspecting the oven seals

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

## Replacing the oven light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
  2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
- Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (*see diagram*).

\* Only available in certain models.

## Automatic cleaning using the FAST CLEAN function

With the FAST CLEAN mode, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated, burning away food and grime residues. Dirt is literally incinerated. Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven due to the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the FAST CLEAN mode:


- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the "0" position.


! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

! The programme may only be started once the oven door has been closed.

! To obtain the best results from the pyrolysis cycle, we recommend that you do not use the hob while the process is being carried out.



To activate the FAST CLEAN cycle press and hold

the  button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.





1. Economy (ECO): turn the knob towards "-". Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards "+". Duration 2 hours.
4. Press the  button to confirm.



An end time for the FAST CLEAN cycle (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see *Programming the automatic cleaning end time*).

## Safety devices

- The  icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- The **STOP** icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the  button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

## Programming the automatic cleaning end time

1. Press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
  2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
  3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
  4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
  5. Press the  button again to confirm.
  6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy (ECO) FAST CLEAN level has been selected, with the default duration of 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The display shows the FAST CLEAN end time and duration alternately.

## Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

**Warning:**

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

Call for technical assistance should a malfunction occur.

! Never use the services of an unauthorised technician.

GB

**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.

FR

IT

Italiano, 1

GB

English, 20

FR

Français, 38

NL

Nederlands,  
57

**CE6IFA.1 F/HA**  
**CE6IFA.1 X F/HA**

 **Hotpoint**  

---

**ARISTON**

## Sommaire

### Installation, 39-40

Positionnement et nivellement  
Raccordement électrique  
Caractéristiques techniques

### Description de l'appareil, 41-42

Vue d'ensemble  
Tableau de bord  
Afficheur  
Tableau de bord de la table de cuisson

### Mise en marche et utilisation du four, 43-46

Régler l'horloge  
Programmer la minuterie  
Mise en marche du four  
Programmes de cuisson manuels  
Programmes de cuisson automatiques  
Comment programmer une cuisson  
Conseils de cuisson  
Tableau de cuisson

### Mise en marche et utilisation de la table de cuisson, 47-51

Mise sous tension de la table de cuisson  
Allumage des foyers  
Fonction booster  
Extinction des foyers  
Programmation de la durée de cuisson  
Le minuteur  
Verrouillage des commandes  
Extinction de la table de cuisson  
Mode Démonstration (demo)  
Conseils d'utilisation de l'appareil  
Les sécurités  
Description technique des foyers  
Conseils utiles pour la cuisson

### Précautions et conseils, 52-53

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

### Nettoyage et entretien, 54-55

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Remplacement de l'ampoule d'éclairage  
Nettoyage automatique FAST CLEAN

### Assistance, 56

! 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.

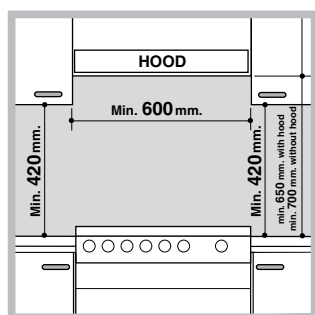
## Positionnement et nivellement

! 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.

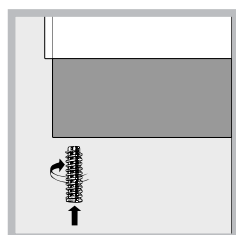


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure) ;

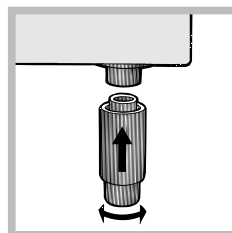
figure) ;

- 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).



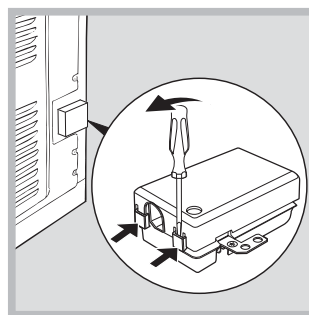
Montage des pieds\* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

## Raccordement électrique

### Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

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

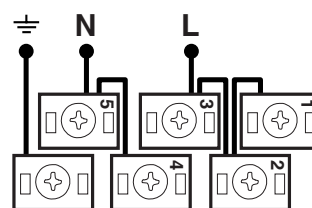


Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

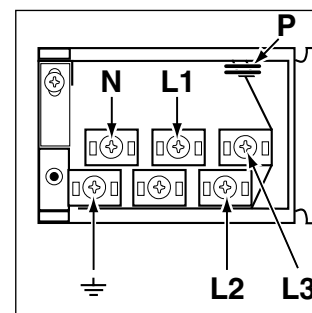
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

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

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

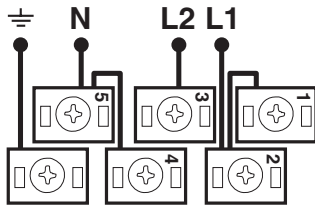


- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")

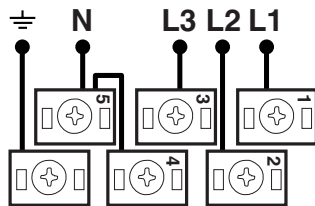


\*N'existe que sur certains modèles

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



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



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

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

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

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :




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

!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.

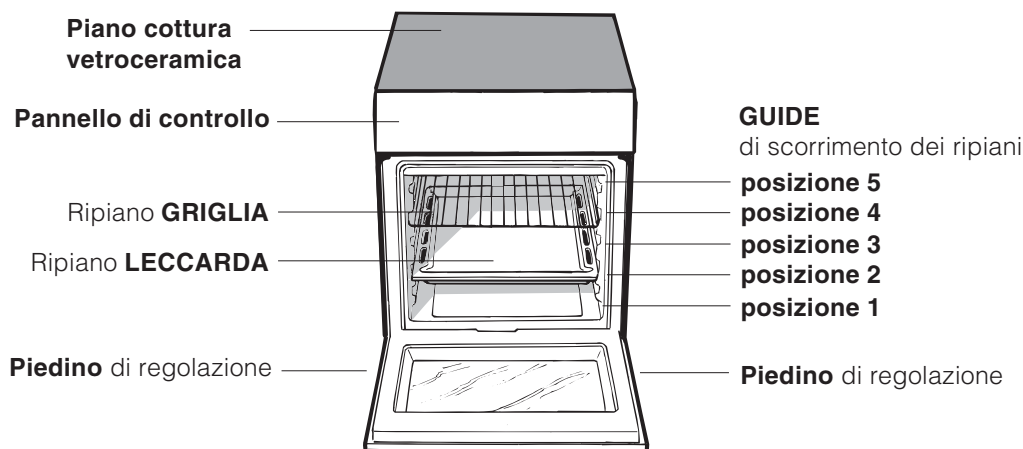
!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

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

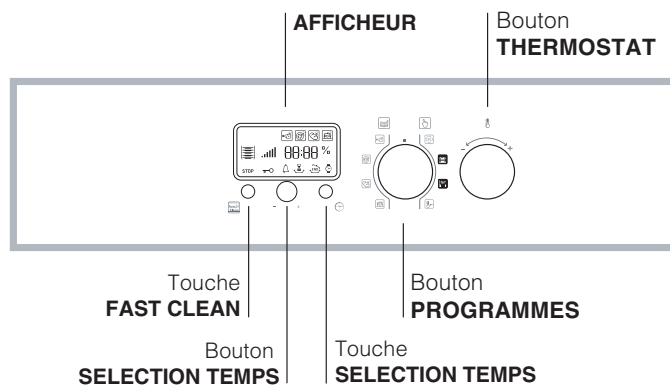
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
<b>Dimensions du four HxLxP</b>	32x43,5x40 cm
<b>Volume</b>	l 56
<b>Dimensions utiles du tiroir chauffepats</b>	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
<b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>	Voir plaque signalétique
<b>ETIQUETTE ENERGIE</b>	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Gratin
 	Directives Communautaires: 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC.



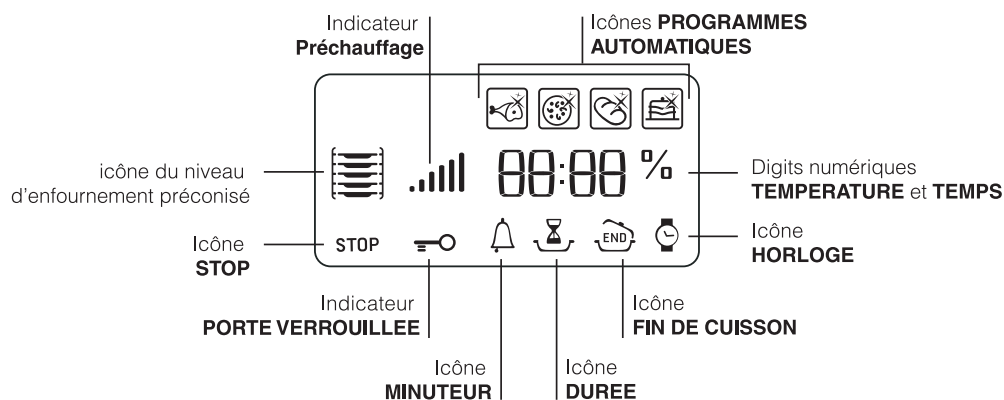
## Vue d'ensemble



## Tableau de bord

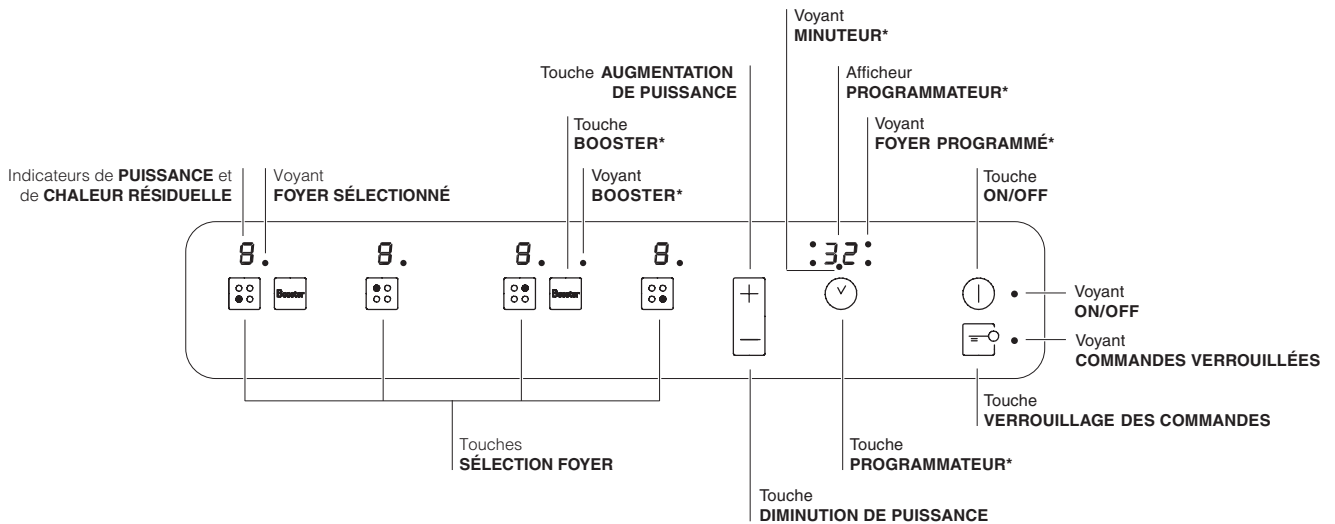


## Afficheur



\*N'existe que sur certains modèles

## Tableau de bord de la table de cuisson







- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **FOYER SELECTIONNE** pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les régulations sont donc possibles.
- Touche **SELECTION Foyer** pour sélectionner le foyer souhaité
- Indicateur **de PUISSANCE** : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Voyant **ON/OFF** : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- Touche **PROGRAMMATEUR\*** pour programmer la durée d'une cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Afficheur **PROGRAMMATEUR\*** : pour afficher les choix correspondant à la programmation (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyants **FOYER PROGRAMMÉ\*** : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLÉES** : pour signaler le verrouillage des commandes (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Touche **BOOSTER\*** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **BOOSTER\*** il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
- Voyant **MINUTEUR\*** il signale que le minuteur est activé

\* N'existe que sur certains modèles

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




## Régler l'horloge

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

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


## Programmer la minuterie


! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

## Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.  
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.

4. L'ECRAN affiche l'icône  qui indique le niveau d'enfournement préconisé.
5. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
  - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;
  - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
  - programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. (*voir programmes de cuisson*) ;
  - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
6. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson. Il est possible de modifier la durée de cuisson (*voir programmes de cuisson*).
7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

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

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

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

## Système de refroidissement

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

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

## Eclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

\* N'existe que sur certains modèles

## Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

### Programme **MULTICUISSON**

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 **BARBECUE**

Tourner le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

### Programme **GRATIN**

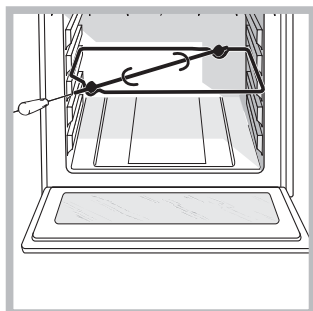
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.

Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

### Programmes **BASSE TEMPERATURE**



Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

**Tournebroche** (n'existe que sur certains modèles)




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

1. placer la lèchefrite au gradin 1;
2. placer le berceau au gradin 3 et encasturer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;

3. brancher le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur  ou .

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

## Programmes de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. Possibilité de ne modifier que la durée de  $\pm 5/10$  minutes selon le programme choisi. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. Il est possible d'enfourner à **froid** ou à **chaud**.; pour savoir à quel niveau enfourner le plat, suivre les indications de niveau fournies par l'icône .

! Un bip signale que la cuisson est terminée.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, ne pas ouvrir la porte du four.

### Programme **VIANDE**

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

### Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.

### Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.

### Programme **GATEAUX**

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

### Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons • respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;


- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5;**
- faire lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

### Recette du PAIN :

1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas  
2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)




Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule et laisser lever à température ambiante pendant 1 heure- 1 heure et demie (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume), couvrir avec du film plastique.
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5**; Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

### Comment programmer une cuisson





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



#### Programmer la durée de cuisson

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

#### Programmer la fin d'une cuisson

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

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure;
4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

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

### Conseils de cuisson

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

! Pour les cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

#### MULTICUISSON

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

## BARBECUE

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

## FOUR PIZZA

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

## Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
<b>Multiniveaux*</b>	Pizza sur 2 niveaux	1+1	2 et 4	1 et 3	Oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux	1	2 et 4	1 et 3	Oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)	1	2 et 4	1 et 3	Oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1	1 et 2/3	1 et 3	Oui	200-210	65-75
	Agneau		2	1	Oui	190-200	45-50
	Maquereau		1 ou 2	1	Oui	180	30-35
	Lasagnes		2	1	Oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	Oui	200	20-30
<b>Barbecue*</b>	Maquereaux	1	4	3	Non	100%	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	Non	100%	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	Non	100%	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	Non	100%	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Non	100%	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	Non	100%	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	Non	100%	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	4	3	Non	100%	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	4	3	Non	100%	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	Non	100%	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	Non	100%	70-80
<b>Gratin*</b>	Poulet grillé	1,5	2	2	Non	210	55-60
	Seiches	1	2	2	Non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	Non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	Non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	Non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	Non	210	70-80
	Agneau	1	2	2	Non	210	40-45
<b>Basse température</b>	Décongélation		2 ou 3	2	Non	-	-
	Etuve		2 ou 3	2	Non	-	60-90
	Réchauffage aliments		2 ou 3	2	Non	-	-
	Pasteurisation		2 ou 3	2	Non	-	-
<b>Pizza automatique</b>	Pizza (voir recette)	1	2	2	Non	-	23-33
	Fougasse (pâte à pain)	1	2	2	Non	-	23-33
<b>Pain automatique</b>	Pain (voir recette)	1	2	2	Non	-	55
<b>Gâteaux automatico</b>	Gâteaux à pâte levée	1	2 ou 3	2	Non	-	35-55
<b>Viande automatique</b>	Rôtis	1	2 ou 3	2	Non	-	60-80

\* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.


# Mise en marche et utilisation de la table de cuisson

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous 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.


! Lors du branchement de la table, un bip sonore retentit au bout de quelques secondes. A partir de ce moment-là vous pouvez allumer votre table de cuisson.

! Une pression prolongée sur les touches **-** et **+** accélère l'avancement rapide des niveaux de puissance et des minutes du minuteur.

## Mise sous tension de la table de cuisson

Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyer sur la touche  pendant une seconde environ.


## Allumage des foyers

Chaque foyer est activé par une touche de sélection  et par un dispositif de réglage de la

puissance à double touche **-** et **+**.


- Pour mettre en marche un foyer, appuyer sur la commande correspondante et sélectionner la puissance voulue à l'aide des touches **-** et **+**.

## Fonction booster\*

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer appuyer sur la touche . Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné. Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter *Description technique*

*des modèles.*



## Extinction des foyers

Pour éteindre un foyer, le sélectionner à l'aide de la touche de sélection correspondante  et :

- Appuyez sur la touche **-** : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

## Programmation de la durée de cuisson


! Il est possible de programmer simultanément tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.

1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.
2. Régler sa température.
3. Appuyer sur la touche de programmation .
3. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches **-** et **+**.
4. Appuyer sur la touche  pour valider.

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint.



Procéder de même pour tous les foyers devant être programmés.

## Affichage en cas de programmation multiple

En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés. Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche

\* N'existe que sur certains modèles

## Modifier la programmation



1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche , jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.
2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches  $-$  et  $+$ .
3. Appuyer sur la touche  pour valider.

Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche

$-$  : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

## Le minuteur


La table de cuisson doit être allumée. Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

1. Appuyer sur la touche de programmation . Jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume.
2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches  $-$  et  $+$ .
3. Appuyer sur la touche  pour valider.

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).

## Verrouillage des commandes


Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage

(enfants, nettoyage...). Appuyer sur la touche  pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.

Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes

: appuyer sur la touche  pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.


## Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil. Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

## Mode Démonstration (demo)

Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension et que tous les foyers soient éteints :

- Appuyer simultanément sur les touches  $+$  et  $-$  et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde. Lâcher

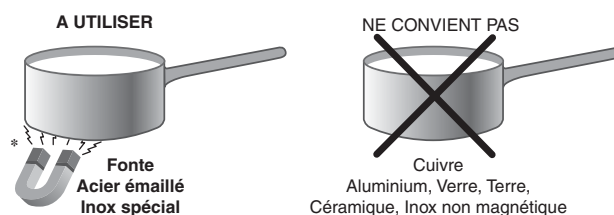
les touches  $+$  et  $-$  et appuyer sur la touche .

- il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

## Conseils d'utilisation de l'appareil

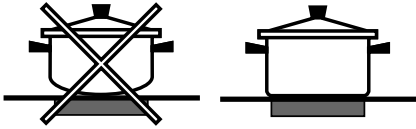
! Utiliser des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation de casseroles en : fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour s'assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.





Pour obtenir de meilleures performances de la table 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 ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. La concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

## Les sécurités

### Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. Le voyant clignotant peut signaler :

- une casserole incompatible
- une casserole de trop petit diamètre
- que la casserole a été soulevée

### Indicateurs de chaleur résiduelle

Chaque foyer est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée. Si l'afficheur de

puissance affiche **H**, c'est que le foyer est encore chaud. On peut par exemple s'en servir pour garder un plat au chaud ou faire fondre du beurre ou du chocolat. Lors du refroidissement du foyer,

l'afficheur de puissance affiche **h**. L'afficheur s'éteint dès que le foyer a suffisamment refroidi.

### Surchauffe

En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et

l'afficheur indique **F** suivi d'un chiffre clignotant. Cet affichage disparaît et la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

### Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 5 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 8 heures.

Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

### Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche, peuvent déclencher un signal sonore. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

## Description technique des foyers

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

Tables de cuisson	CE6IFA.1 F /HA CE6IFA.1 X F /HA
Foyers	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1400 – 600 si avant gche*
Arrière droit	I 2200 – B 3000*
Avant gauche	I 2200 – B 3000*
Avant droit	I 1400 – 600 si arrière drt*
Puissance totale	7200


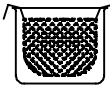


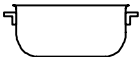

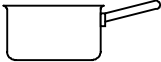
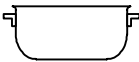
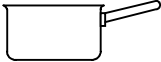
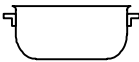
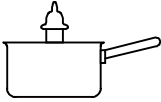

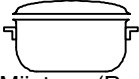

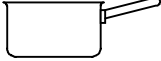

### Légende :

I = foyer à induction simple

B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W

\* = la puissance maximale est limitée à 600 W tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (*voir Mise en marche et Utilisation*).

**Conseils utiles pour la cuisson**

Cuisson très vive	88	 Mise en pression Autocuissier	 Friture
	88	 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	78	 Crepes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	67	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
	56	 Réduction lente (Sauce épaisses)	
	55	 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuissier après chuchotement
Cuisson douce	44	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	33	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

# Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- 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 touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- 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, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et adressez-vous à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position • quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la

fiche de la prise de courant.

- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- N'oubliez pas que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Gardez 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. Faites très attention aux emballages, au film plastique et papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout heurt accidentel.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**  
La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.  
Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.  
La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.  
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, nous vous prions de bien vouloir vous adresser à votre médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.
- 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.

- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

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 vieux 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.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

# Nettoyage et entretien

FR

## Mise hors tension

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

## Nettoyage de l'appareil

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

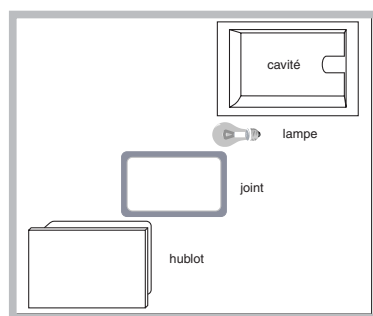
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- 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.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, 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, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci laisse un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.

- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits peuvent s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

## Contrôler les joints du four

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

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
  2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.
- Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

\* N'existe que sur certains modèles

## Nettoyage automatique FAST CLEAN

Pendant le programme FAST CLEAN la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.

Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le FAST CLEAN :


- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- amener le bouton PROGRAMMES sur "0"


! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

! Pour obtenir de meilleurs résultats de nettoyage, nous vous conseillons d'effectuer la pyrolyse, plan de cuisson éteint.



Pour activer le cycle de nettoyage FAST CLEAN

appuyer 4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :





1. Economique (ECO) : tourner le bouton pour l'amener sur "-". Durée 1 heure;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30;
3. Intensif (INT) : tourner le bouton et l'amener sur "+". Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.



Pour le cycle FAST CLEAN aussi, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (*voir Programmer la fin du nettoyage automatique*).

## Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées ;
- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche  ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

## Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
  2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
  3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
  4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
  5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
  6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple : il est 9h00 et on choisit un FAST CLEAN niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin du FAST CLEAN et sa durée.

## A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

# Assistance

FR

## **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





Italiano, 1



English, 20



Français, 38



Nederlands,  
57

**CE6IFA.1 F/HA**  
**CE6IFA.1 X F/HA**



## Inhoud

NL

### Installatie, 58-59

Plaatsen en waterpas zetten  
Elektrische aansluiting  
Tabel eigenschappen

### Beschrijving van het apparaat, 60-61

Aanzichttekening  
Bedieningspaneel  
Display  
Bedieningspaneel kookplaat

### Starten en gebruik, 62-65

De klok instellen  
De timer instellen  
Gebruik van de oven  
Handmatige kookprogramma's  
Automatische kookprogramma's  
De bereiding programmeren  
Praktische kooktips  
Kooktabel oven

### Gebruik van de kookplaat, 66-70

Inschakelen kookplaat  
Inschakelen kookzones  
Boosterfunctie  
Uitschakelen kookzones  
Programmering kookduur  
De timer  
Blokking van het bedieningspaneel  
Uitschakelen kookplaat  
"Demo" modus  
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat  
Veiligheidsmechanismen  
Technische beschrijving van de kookzones  
Kooktips

### Vorzorgsmaatregelen en advies, 71-72

Algemene veiligheid  
Afvalverwijdering  
Energiebesparing en milieubehoud

### Onderhoud en verzorging, 73-74

De elektrische stroom afsluiten  
Reinigen van het apparaat  
Vervangen van het ovenlampje  
Automatische reiniging FAST CLEAN

### Service, 75

# Installatie

NL

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

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

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

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

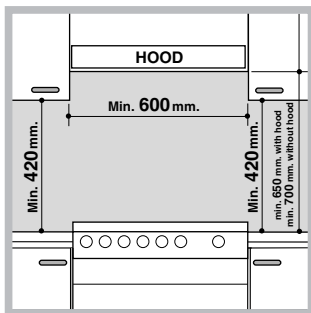
## Plaatsen en waterpas zetten

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

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

Voor een correcte installatie:

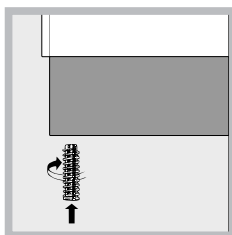
- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;



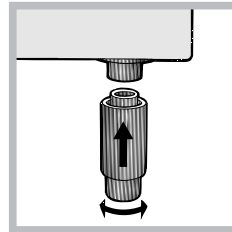
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm vanaf de zijkant;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

## Waterpas zetten



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

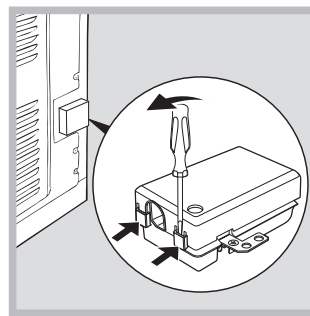


De poten\* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

## Elektrische aansluiting

### Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:



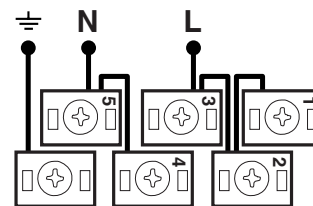
- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van het klemmenbord open.

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

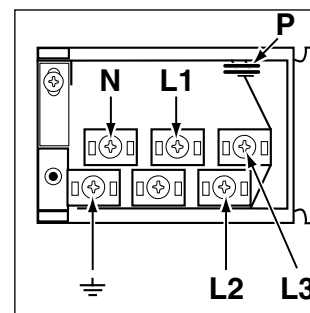
- draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los

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

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

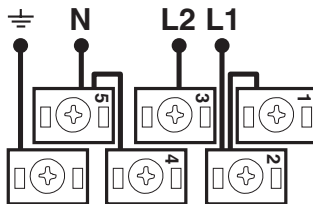


- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen worden de twee jumpers gebruikt die zich in de doos bevinden (zie afbeelding – referentie "P")

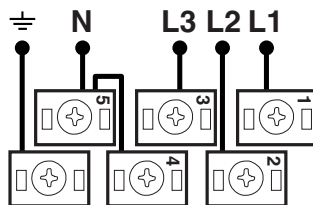


\* Slechts op enkele modellen aanwezig.

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



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



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

**Het aansluiten van de voedingskabel aan het net**

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:




- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- Gebruik geen verleng snoeren of dubbelstekkers.

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

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

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

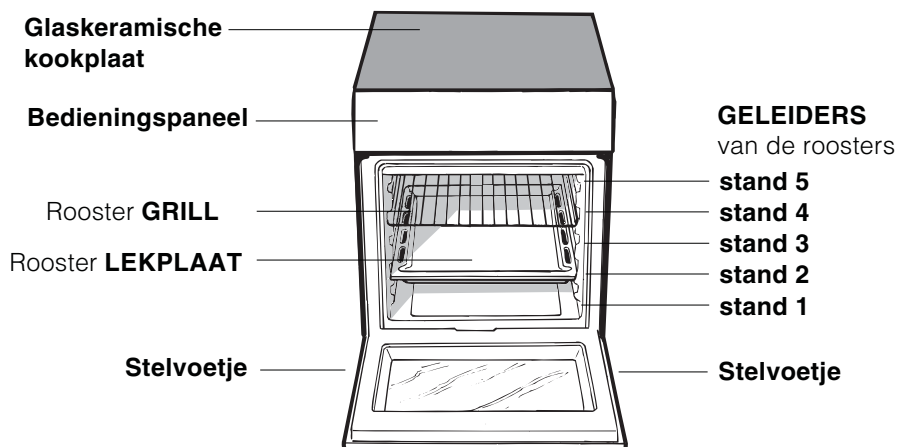
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	32x43,5x40 cm
Inhoud	liter 56
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304  Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie:  Gratineren.
 	EU Richtlijnen: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 90/369/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG.

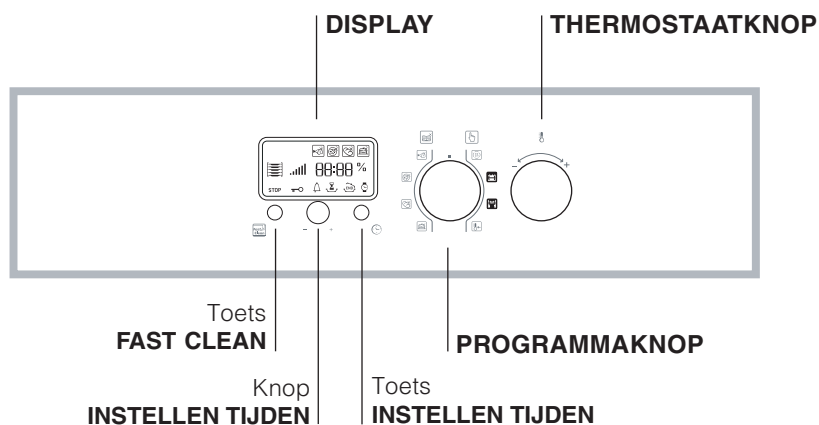
# Beschrijving van het apparaat

NL

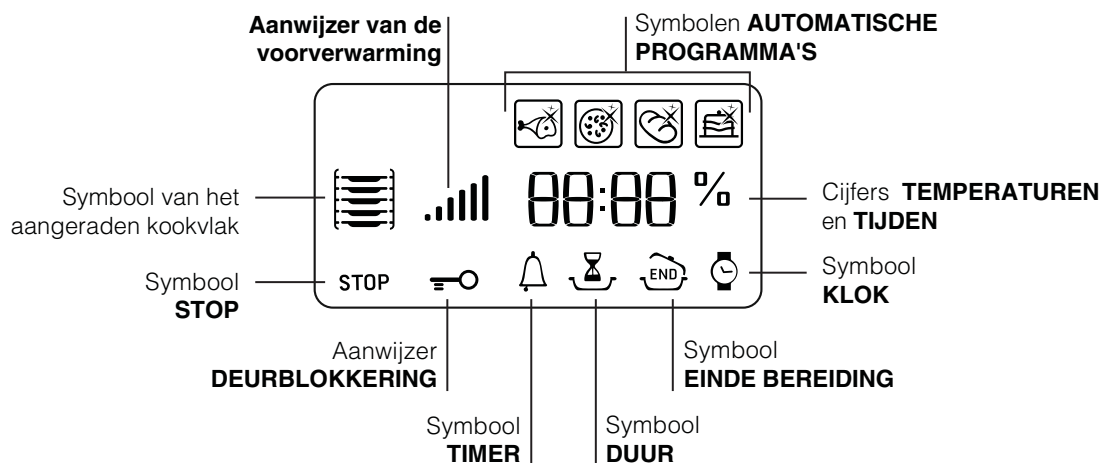
## Aanzichttekening



## Bedieningspaneel

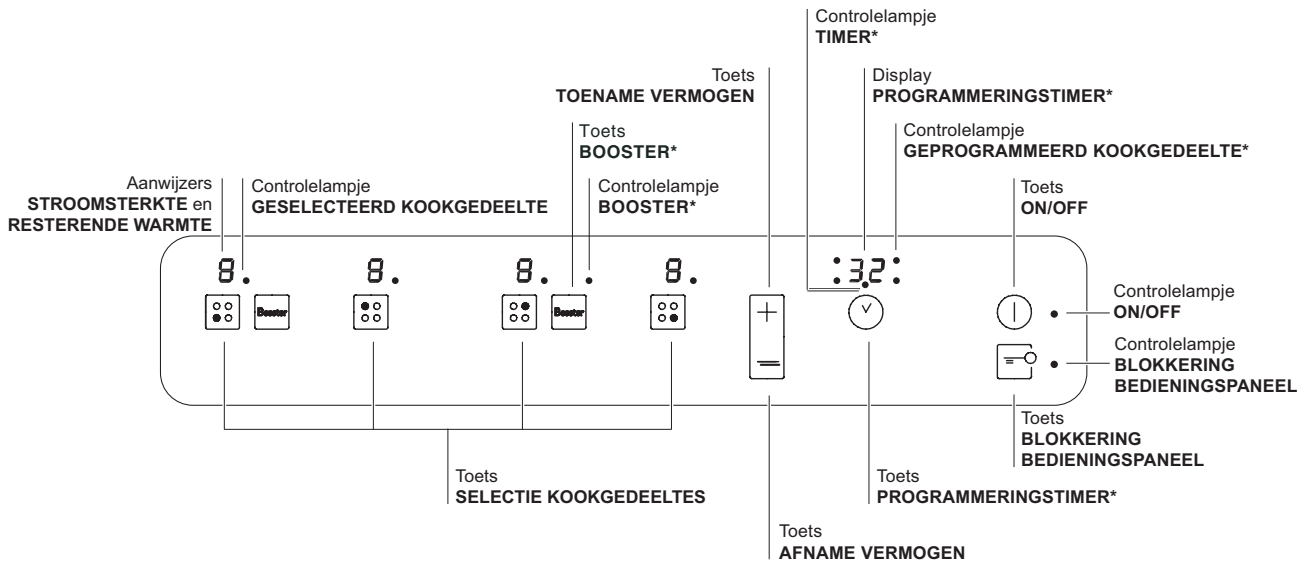


## Display



\* Slechts op enkele modellen aanwezig.

## Bedieningspaneel kookplaat



- Toets **TOENAME VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen ervan te regelen (zie *Starten en gebruik*).
- Toets **AFNAME VERMOGEN** om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **GESELECTEERD KOOKGEDEELTE** geeft aan dat het betreffende kookgedeelte geselecteerd is en dat u het kunt regelen.
- Toets **SELECTEREN KOOKGEDEELTE** om het gewenste kookgedeelte te selecteren
- Aanwijzer**VERMOGEN**: geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Controlelampje **ON/OFF**: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
- Toets **PROGRAMMERINGSTIMER\*** om de programmering van de kookduur te regelen (zie *Starten en gebruik*).
- Display **PROGRAMMERINGSTIMER\***: toont de keuzes betreffende de programmering aan (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE\***: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (zie *Starten en gebruik*).
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (zie *Starten en gebruik*).
- **BOOSTER\*** toets om het extra vermogen - 3000 W - van de kookzone in te schakelen (zie *Starten en gebruik*).
- **BOOSTER\*** controlelampje, geeft aan dat het 'booster' extra vermogen actief is.
- Controlelampje **TIMER\*** geeft aan dat de timer actief is.

\* Slechts op enkele modellen aanwezig.





# Starten en gebruik

NL

! Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.




## De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de eerste twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.

## De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.


1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen. Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.


## Gebruik van de oven

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

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzer van de voorverwarming gaat aan.

De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.

3. Als de aanwijzer van de voorverwarming  uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.

4. Het DISPLAY toont het icoon  dat aangeeft op welk rooster u het gerecht het beste kunt plaatsen.

5. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
  - de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
  - de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding ( zie *kookprogramma's*);
  - het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.
6. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen van te voren ingesteld bij iedere kookfunctie.

U kunt de kookduur veranderen (*zie kookprogramma's*).

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

## Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Aan het begin van het programma FAST CLEAN draait de verkoelingsventilator op lage snelheid.

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

## Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gezet door de ovendeur te openen.

\* Slechts op enkele modellen aanwezig.

## Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C.

In het programma BARBECUE is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Dit kan ook handmatig worden gewijzigd.

### Programma **MULTILEVEL**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

### Programma **BARBECUE**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan. Als u aan de THERMOSTAATKNOP draait geeft het DISPLAY de instelbare vermogensniveaus weer die variëren van een minimum van 5% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

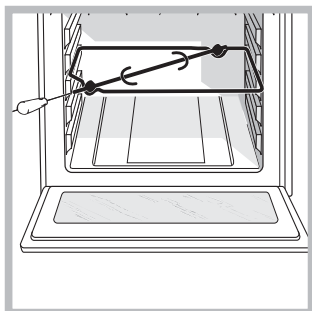
### Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement en de ventilator. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

### Programma's **LAGE TEMPERAATUUR**

Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

### **Draaispit** (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;

3. activeer het draaispit met de knop PROGRAMMA'S op de stand  of .

! Bij het programma  zal het draaispit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

## Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. De bereiding kan worden uitgevoerd door de gerechten in een **koude** of **warme** oven te plaatsen. Voor de correcte plaatsing van het

gerecht in de oven raden wij u aan het symbool  te controleren.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

### Programma **VLEES**

Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het vlees in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

### Programma **PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.

### Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.

### Programma **CAKE**

Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

### Programma **PIZZA**

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de bakplaat iets in.

**Recept voor PIZZA:**

1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm  
 Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur
- In koude of warme oven plaatsen

- Start de bereiding  PIZZA

**Programma BROOD**

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

**Recept voor BROOD:**

1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand  
 2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)  
 Procedure:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie **LAGE TEMPERATUUR** op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen)
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Zet 1 dl koud gedistilleerd water op de bodem van de oven. Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het brood in de koude oven.




- Start het programma  BROOD

- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

**De bereiding programmeren**





! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.



**Het programmeren van de kookduur**

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

**Het einde van een bereiding programmeren**

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

Om een programmering te annuleren draait u de PROGRAMMAKNOP op stand "0".



## Praktische kooktips

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

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

### MULTILEVEL

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

### BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

### PIZZA

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

## Kooktabel oven

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
<b>Multilevel*</b>	Pizza op 2 roosters	1+1	2 en 4	1 en 3	Ja	220-230	20-25
	Taarten op 2 roosters	1	2 en 4	1 en 3	Ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)	1	2 en 4	1 en 3	Ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1	1 en 2/3	1 en 3	Ja	200-210	65-75
	Lamsvlees		2	1	Ja	190-200	45-50
	Makreel		1 of 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne		2	1	Ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	Ja	200	20-30
<b>Barbecue*</b>	Makreel	1	4	3	Nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	Nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	Nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	Nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	Nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	Nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	Nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
<b>Gratineren*</b>	Gegrilde kip	1,5	2	2	Nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	Nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	Nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	Nee	210	70-80
Lamsvlees	1	2	2	Nee	210	40-45	
<b>Lage temperatuur</b>	Ontdooien		2 of 3	2	Nee	-	-
	Rijzen		2 of 3	2	Nee	-	60-90
	Opwarmen gerechten		2 of 3	2	Nee	-	-
	Pasteuriseren		2 of 3	2	Nee	-	-
<b>Pizza automatisch</b>	Pizza (zie recept)	1	2	2	Nee	-	23-33
	Focaccia (brooddeeg)	1	2	2	Nee	-	23-33
<b>Brood automatisch</b>	Brood (zie recept)	1	2	2	Nee	-	55
<b>Taarten automatisch</b>	Taarten van gistdeeg	1	2 of 3	2	Nee	-	35-55
<b>Vlees automatisch</b>	Gebraden vlees	1	2 of 3	2	Nee	-	60-80

\* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

# Gebruik van de kookplaat


NL

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

! Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal afgaan. Alleen dan kunt u de kookplaat aanzetten.

! Als u lang op de toetsen drukt  $-$  en  $+$  kunt u de stroomsterkte en de minuten van de timer snel laten toenemen.

## Inschakelen kookplaat


Druk ongeveer 1 seconde op de knop  voor het inschakelen van de kookplaat.

## Inschakelen kookzones

Iedere kookzone wordt in werking gesteld door middel van een selectietoets  en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit een dubbele toets  $-$  en  $+$ .

- Voor het in werking stellen van een kookzone drukt u op de betreffende toets en stelt u de gewenste stroomsterkte in met de toetsen  $-$  en  $+$ .


## Booster functie\*

Om de verwarmingstijd te versnellen kunt u in enkele kookzones de booster functie activeren door op de  toets te drukken. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Deze functie verhoogt het vermogen tot 2000 W of 3000 W, aan de hand van de grootte van de gekozen kookzone.

De boosterfunctie stopt na 4 minuten automatisch. Zolang de booster van een van de kookzones actief is, zal het gedeelte daarvoor of daarachter slechts over een beperkt vermogen beschikken (bv.: als in de kookzone linksachter de booster actief is, zal het vermogen in de kookzone linksvoor afnemen). Voor verdere informatie kunt u de *Technische beschrijving van de modellen raadplegen*.

\* Slechts op enkele modellen aanwezig.


## Uitschakelen kookgedeeltes

Voor het uitschakelen van een kookgedeelte kiest u dit door middel van de selectietoets  en:

- Druk op de toets  $-$ : het vermogen van het kookgedeelte wordt langzaam minder totdat het uitgaat.

## Programmering kookduur

! Alle kookgedeeltes kunnen tegelijkertijd geprogrammeerd worden voor een tijdsduur van tussen de 1 en de 99 minuten.


1. Kies het kookgedeelte door middel van de betreffende selectietoets.
2. Regel de temperatuur.
3. Druk op de programmeertoets .
3. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen  $-$  en  $+$ .

4. Bevestig door op de toets  te drukken.

De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat.


Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.

## Visualisatie bij een meervoudige programmering.

Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste eindigt, terwijl hij de positie ervan aangeeft door middel van het betreffende controlelampje dat knippert. De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten zijn aan. Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookplaten te visualiseren moet u een aantal keren op de toets  drukken: met de klok mee zullen, de een na de ander, de tijden van alle geprogrammeerde kookplaten worden getoond, te beginnen met de kookplaat linksvoor.





## Het wijzigen van een programmering

1. Druk een aantal keer op de toets  totdat de tijd van de kookplaat die u wilt wijzigen verschijnt.
2. Druk op de toetsen  $-$  en  $+$  voor het instellen van de nieuwe tijd.
3. Bevestig door op de toets  te drukken.


Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt 2 drukt u op de toets : de duur vermindert langzaam tot aan de uitschakeling 0. De programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.

## De timer

De kookplaat moet aan zijn.  
Met de timer kunt u een duur tot aan 99 minuten instellen.

1. Druk op de toets programmering  totdat het controlelampje van de timer aangaat.
2. Stel de gewenste kookduur in door middel van de toetsen  en .
3. Bevestig door op de toets  te drukken.  
De timer begint gelijk met aftellen. Als de tijd verstreken is hoort u voor de duur van 1 minuut een geluidssignaal.

## Blokking van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de toets  te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan.

Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokking uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.






## Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets ; het apparaat gaat uit.  
Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokken.

## “Demo” modus

Het is mogelijk een demomodus in te stellen waarbij het bedieningspaneel normaal functioneert (de opdrachten betreffende de programmering

inbegrepen), maar waarbij de verwarmingselementen niet aangaan. Om de “demo” modus te activeren moet de kookplaat aanstaan en alle stralingselementen uit:

- Druk tegelijkertijd 6 seconden lang op de toetsen  en . Zodra de 6 seconden zijn verstreken zullen de controlelampjes ON/OFF en BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL een seconde lang knipperen. Laat de toetsen  en  los en druk op de toets ;
- het display toont om de beurt de tekst DE en MO en het kookvlak gaat uit;
- de volgende keer dat u de kookplaat inschakelt zal hij zich in de “demo” modus bevinden.

Om deze modus te verlaten volgt u de boven beschreven procedure. Het display toont om de beurt de tekst DE en OF en het kookvlak gaat uit. Als u het kookvlak weer inschakelt zal het gewoon functioneren.

## Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

**!** Gebruik pannen die gemaakt zijn van materiaal dat geschikt is voor inductie (ferromagnetisch materiaal). Wij raden het gebruik aan van pannen van: gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal inductie roestvrij staal. U kunt zelf testen of een pan geschikt is door hem uit te proberen met een magneet.

### GESCHIKTE MATERIELEN

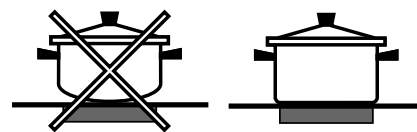


### ONGESCHIKTE MATERIELEN



Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

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



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle beschikbare hitte wordt benut.



- Houd de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookvlak zelf.
- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten.

## Veiligheidssystemen

### Pannensensor

Ieder kookgedeelte is voorzien van een systeem dat waarneemt of er een pan op staat. De plaat straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat. Het knipperende controlelampje kan betekenen:

- dat de pan niet geschikt is
- dat de pan een te kleine diameter heeft
- dat de pan niet goed aansluit

### Aanwijzers van de resterende warmte

Ieder kookgedeelte is voorzien van een aanwijzer van de resterende warmte. Deze aanwijzer geeft aan welke kookzones nog heet zijn. Als het

vermogensdisplay **H** toont dan is het kookgedeelte nog warm. Het is bijvoorbeeld mogelijk een gerecht warm te houden of boter of chocolade te laten smelten. Met het afkoelen van het kookgedeelte zal

het vermogensdisplay **h** tonen. Het display gaat uit wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld.

### Oververhitting

In het geval van oververhitting van de elektronische onderdelen gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt op het display **F** gevolgd door een knipperend nummer. Deze boodschap verdwijnt en u kunt de kookplaat weer gebruiken zodra de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt.

## Veiligheidsschakelaar

Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont het display het cijfer "0".

B.v.: de kookplaat rechtsachter staat op 5, terwijl de plaat linksvoor op 2 staat. De plaat rechtsachter zal automatisch na 5 uur uitgaan, de plaat linksvoor na 8 uur.

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

## Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- gemors op het bedieningspaneel,
- een lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en wordt het kookvlak uitgeschakeld.

## Technische beschrijving van het kookgedeelte


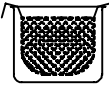
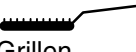

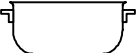

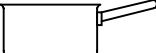

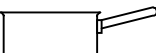
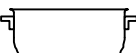
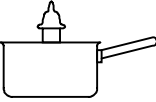



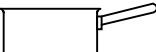

Het inductiesysteem is het snelste kookstelsel dat er bestaat. In tegenstelling tot conventionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt rechtstreeks binnenin de pan gecreëerd, die daarom een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

Kookplaten	CE6IFA.1 F /HA CE6IFA.1 X F /HA
Kookgedeeltes	Vermogen (in W)
Linksachter	I 1400 – 600 se Ant. Sx*
Rechtsachter	I 2200 – B 3000*
Linksvoor	I 2200 – B 3000*
Rechtsvoor	I 1400 – 600 se Post. Dx*
Totaal vermogen	7200

**Legenda:**


- I = kookgedeelte met eenvoudige inductie  
B = booster: inschakelen van het extra vermogen tot 3000 W in het kookgedeelte  
\* = het maximale vermogen wordt beperkt tot 600 W terwijl de booster in het kookgedeelte erachter actief is (*zie Starten en gebruik*).

## Praktische kooktips

Koken op zeer hoog vuur	9	 Koken met een snelkookpan Snelkookpan	 Frituren
	8	 Grillen	 Koken
Koken op hoog vuur	7	 Crêpes	 Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	6	 Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
	5	 Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
	4	 Au bain-marie koken	 Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	3	 Koken op laag vuur (stoofschotels)	 Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	2	 Chocoladesaus	 Warm houden van gerechten

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

## Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terecht komen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand  staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker direct beet te pakken.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (*zie Starten en gebruik*).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- **Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:**  
De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.  
Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.  
De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.  
Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.  
Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
- Voor het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.

- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:  
De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.  
Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.  
De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.  
Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.  
Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.

## Afvalverwijdering



- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.  
Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

## Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde kooktijd" (zie *Programma's*) en de "verlate automatische reiniging" (zie *Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.



## De elektrische stroom afsluiten

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

## Reinigen van het apparaat

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

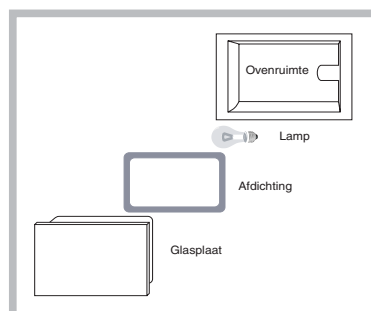
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Voor normaal onderhoud reinigt u het met een vochtige spons en droogt u het af met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten, daarna afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.

- Als de plaat is schoongemaakt kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aanroeken.

## Het controleren van de afdichtingen van de oven

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

## Vervangen van het ovenlampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14. Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (zie afbeelding).

\* Slechts op enkele modellen aanwezig.

## Automatische reiniging FAST CLEAN

Door de functie FAST CLEAN te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van FAST CLEAN:


- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires uit de oven;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op "0"


! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven wat is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

! Voor de beste resultaten van het reinigen raden wij aan de pyrolyse te gebruiken met de kookplaat uit.

Om de reinigingscyclus FAST CLEAN te activeren

drukt u circa 4 seconden op de toets . Met de knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:





1. Economisch (ECO): draai de knop richting "-". Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting "+". Duur 2 uur.
4. Druk op de toets  om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook bij de FAST CLEAN cyclus mogelijk een einde te programmeren (zie *Programmeren van het einde van de automatische reiniging*).



## Veiligheidsmechanismen

- het verlichte symbool  op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool **STOP** geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets  drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

## Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het ECO niveau van FAST CLEAN met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van FAST CLEAN.

## Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

**Belangrijk:**

Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoor. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers.

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

**Dit dient u door te geven:**

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

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

NL