Istruzioni per l'uso

FORNO







Italiano, 1

English, 13

Français, 24





Espanol, 35

Portuges, 46

FZ G /HA

FZ G IX /HA

FB G /HA

FB G IX /HA

FR G /HA

FR G IX /HA

FR G0 /HA

FR G0 IX /HA

Sommario

Installazione, 2-5

Posizionamento Collegamento elettrico Collegamento gas Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 6

Vista d'insieme Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 7-8

Avviare il forno Utilizzare il timer Caretteristiche dei bruciatori ed ugelli

Programmi, 9

Programmi di cottura Consigli pratici di cottura Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 10

Sicurezza generale Smaltimento Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 11

Escludere la corrente elettrica Pulire l'apparecchio Pulire la porta Sostituire la lampadina

Assistenza, 12

Assistenza attiva 7 giorni su 7



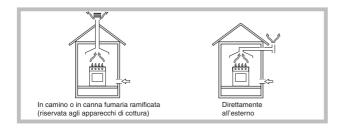
Ш

Installazione

- L'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 per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.
- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

- ! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).
- L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.
- L'Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



 Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



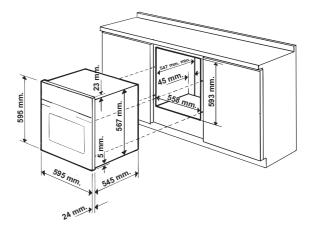
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

• I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento sottotavolo (vedi figura) che a colonna, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



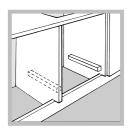
! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.

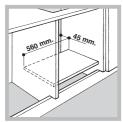
Hotpoint ARISTON

Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).





Centraggio e fissaggio

Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);

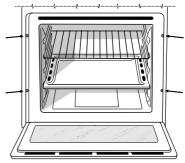


spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.



! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

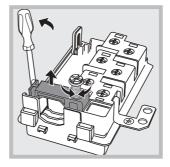
Collegamento elettrico

I I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione



- 1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).
- 2. Svitare la vite del serracavo e toglierlo facendo leva con un cacciavite (*vedi figura*).
- 3. Togliere le viti dei contatti L-N-1 e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde (1).



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).

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 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.

L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

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 nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; 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.
- Ill cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).
- ! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas".

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti.

I Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

I Nel caso si debba procedere all'installazione di un piano cottura gas più un forno incasso gas, è assolutamente vietato fare il collegamento tra i due apparecchi o utilizzare un solo rubinetto di intercettazione. Questi vanno collegati separatamente, e ciascuno deve avere il suo rubinetto di arresto per renderli indipendenti uno dall'altro (*vedi figure*).





Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Controllo Tenuta

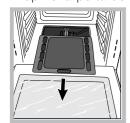
! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

■ Hotpoint ARISTON

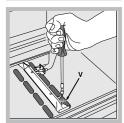
Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il forno ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull' etichetta), occorre effettuare le seguenti operazioni:

- Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno
- 1. aprire la porta del forno completamente



2. estrarre il fondo forno scorrevole



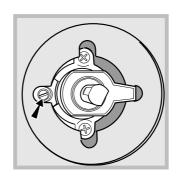
- 3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore
- 4. rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite "V":



5. svitare l'ugello del bruciatore forno servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli, o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).

- 6. Rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.
- ! Porre particolare attenzione ai cavi delle candele ed ai tubi delle termocoppie.
- Regolazione aria primaria del bruciatore forno Il bruciatore è progettato in modo tale che non necessita di alcuna regolazione dell'aria primaria.
- Regolazione del minimo del bruciatore forno
- portare la manopola sulla posizione Min dopo aver lasciato la stessa per 10 minuti circa in posizione Max
- 2. togliere la manopola
- 3. togliere il dischetto fissato al frontalino

 agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato fino ad ottenere una piccola fiamma regolare (la fiamma è visibile attraverso le asole del fondo forno);



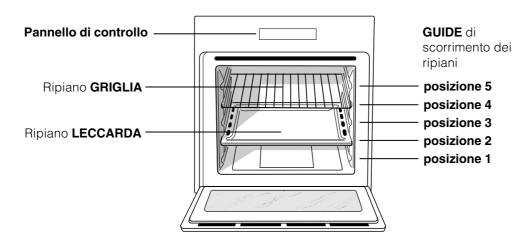
5. verificare poi che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione Max alla posizione Min o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

- ! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.
- ! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.
- ! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2).

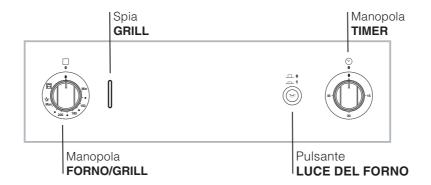
TARGHETTA CAI	RATTERISTICHE
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 31 profondità cm 43,5
Volume	It. 58
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
Caratteristiche gas	vedi targhetta caratteristiche
(E	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni. 2002/96/CE

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme



Pannello di controllo



Avvio e utilizzo



! 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.

Avviare il forno

La manopola del forno è il dispositivo che permette di selezionare le diverse funzioni del forno e di scegliere la temperatura di cottura più idonea ai cibi da cuocere fra quelle indicate sulla manopola stessa (comprese fra 140°C e 240°C). Il dispositivo di accensione elettronica del forno è integrato all'interno della manopola di comando. Per accendere il bruciatore forno premere a fondo e ruotare la manopola FORNO in senso antiorario fino alla posizione Max 🖈 (mantenedo la porta del forno chiusa). Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

Il dispositivo di accensione elettronica del bruciatore forno non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, cessare di agire sulla manopola FORNO, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La selezione della temperatura di cottura si ottiene facendo corrispondere l'indicazione del valore desiderato con il riferimento posto sul cruscotto; la gamma completa delle temperature ottenibili è riportata qui sotto.

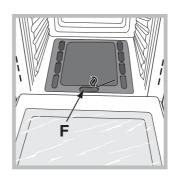
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

La temperatura impostata viene automaticamente raggiunta e mantenuta costante dall'organo di controllo (il termostato) comandato dalla manopola.

Accensione manuale del forno

Nel caso di mancanza momentanea di energia elettrica si può accendere il bruciatore del forno manualmente:

1. aprire la porta del forno



2. avvicinare un fiammifero o un accenditore all'asola F come in figura, premere a fondo e ruotare la manopola FORNO in senso antiorario fino alla posizione Max.

Dato che il forno è dotato di dispositivo di sicurezza, dopo l'accensione del bruciatore è necessario mantenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi, in modo da consentire il passaggio del gas finchè non si scalda la termocoppia di sicurezza.

3. Ad accensione avvenuta chiudere la porta del forno.

I Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola FORNO, aprire la porta del forno ed attendere almeno un minuto prima di un nuovo tentativo di accensione del bruciatore.

La manopola del GRILL

Il vostro forno è dotato di un grill elettrico. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...

Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

- ! Quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno chiusa.
- I 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, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

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

Girarrosto (presente solo su 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

Luce del forno

Si accende premendo il pulsante LUCE.

Utilizzare il timer

- 1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER di un giro quasi completo in senso orario.
- 2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
- 3. Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico.
- ! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1			Gas liquido				Gas naturale		Gas città	
Bruciatore	Potenza Termica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100	Ugello 1/100	Portata* g/h		Ugello 1/100	Portata* I/h	Ugello 1/100	Portata*
	Nominale	Ridotta	(mm)		***	**	(mm)		(mm)	
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248	245	589
Pressioni di alimentazione	Minima	ominale (mbar) finima (mbar) assima (mbar)		•		37 25 45	20 17 25		8 6 15	

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg *** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m³ Città P.C.S. = 15.87 MJ/m³

Programmi



Programmi di cottura

Programma GRILL

Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger ecc... Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture GRILL, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo 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.

Tabella cottura

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre- riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
Forno	Lasagne Cannelloni Pasta al forno Vitello Pollo Rollè di tacchino Anatra Coniglio Lombo di maiale Coscio di agnello Sgombri Dentice Trota al cartoccio Pizza napoletana Biscotti secchi Crostata Torta al cioccolato Torte lievitate	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1 1,0	3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 4	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200	55-60 40-45 50-55 80-90 70-80 80-90 90-100 80-90 70-80 80-90 30-40 30-40 30-35 15-20 25-30 30-35 50-60 50-60
Grill	Sogliole e seppioline Spiedini di calamari e gamberi Filetto di merluzzo Verdure alla griglia Bistecca di vitello Braciole Hamburger Salsicce Toast Con girarrosto (ove presente) Vitello allo spiedo Pollo allo spiedo Agnello allo spiedo	1 1 1 1 1,5 1 1,7 n.° 4	4 4 4 4 4 4 4 4 -	5 3 3 5 5 3 5 3	- - - - - - - - -	6 4 10 8-10 20-25 20-25 10-15 20-25 2-3 80-90 80-90 80-90

[!] I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1º ripiano a partire dal basso.

Precauzioni e consigli

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

- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.
- Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria.
 Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".
- 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.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o 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.
- 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 bambimi a distanza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "•"/"O" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 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 (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- 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.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL 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.

Manutenzione e cura



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. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di 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, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

Pulire la porta

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.

Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);



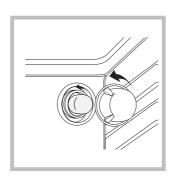
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

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

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

- 1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
- 2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
- 3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

П

! 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.

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.

^{*}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.

Operating Instructions

OVEN







Italiano, 1

English, 13

Français, 24





Espanol, 35

Portuges, 46

FZG/HA

FZ G IX /HA

FB G/HA

FB G IX /HA

FR G/HA

FR G IX /HA

FR G0/HA

FR G0 IX /HA

Contents

Installation, 14-17

Positioning
Electrical connection
Gas connection
Data plate

Description of the appliance, 18

Overall view Control panel

Start-up and use, 19-20

Starting the oven
How to use the timer
Burner and nozzle specifications

Cooking modes, 21

Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 22

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 23

Switching the appliance off Cleaning the appliance Cleaning the oven door Replacing the light bulb Assistance

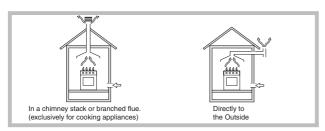


GB

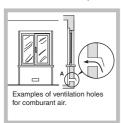
- ! Before operating your new appliance please read this instruction manual carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.
- ! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

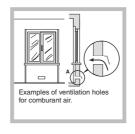
- ! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).
- If the appliance must be installed by a qualified person according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.
- ! This appliance should only be installed and used in permanently ventilated rooms in compliance with current National regulations. The following requirements must be observed:
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



 The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



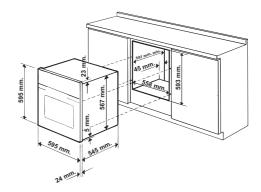
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

• Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

Use a suitable kitchen unit to ensure that the appliance functions properly.

- The panels adjacent to the oven must be made from heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with a glue that can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven under the counter (*see diagram*) or in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:

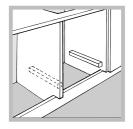


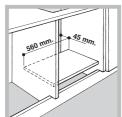
I The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The figures indicated on the data plate have been calculated for this type of installation.

Hotpoint ARISTON

Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).





Centring and fastening

Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



20 mm thick: take off the removable part of the tab (*see diagram*).



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*).



16 mm thick: use the second groove (*see diagram*).

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and fastening 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts ensuring the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

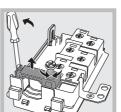
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



- 2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).
- 3. Remove the wire contact screws L-N- \(\frac{1}{-}\), then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (\(\frac{1}{-}\)).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see adjacent box*). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting 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 on the data plate (see below).

- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it.
 Do not use extension cords or multiple sockets.
- ! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
- ! The cable must not be bent or compressed.
- ! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).
- ! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current National regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas." When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator that complies with current National regulations.

- ! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications") since this will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.
- I Should you need to install a gas hob on top of a built-in gas oven, it is strictly forbidden to connect the two or to use a single cut-off tap. The two appliances should be connected separately, and each one should have its own stop tap in order to make them completely independent from one another (see figures).





Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

Checking the tightness of the connection

! When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

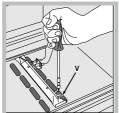
Adapting to different types of gas

In order to adapt the oven to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

- Replacing the oven burner nozzle
- 1. Open the oven door fully.



2. Slide out the bottom of the oven



- 3. Unscrew the burner fastening screws.
- 4. Remove screw "V" and then the oven burner.

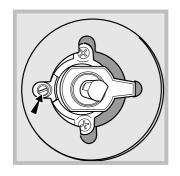
Hotpoint ARISTON



- 5. Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).
- 6. Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.

! Take particular care when handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.

- Primary air regulation for the oven burner The burner was designed not to need any adjustments to the primary air.
- Setting the oven burner to minimum
- 1. Turn the knob first to the Max setting for about 10 minutes and then to Min.
- 2. Remove the knob.
- 3. Remove the disk fastened to the control panel.
- Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (the flame can be seen through the slots on the oven bottom).



5. Make sure the burner does not switch off when you turn the knob from Max to Min quickly, or when you open and close the oven door quickly.

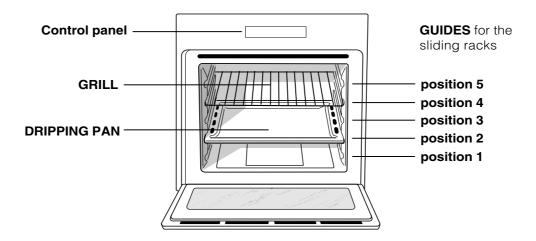
- If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- ! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from any of our Service Centres.
- ! If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with current National Regulations.

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 31 cm depth 43.5 cm
Volume	58
Electrical connections	see data plate
Gas features	see data plate
(E	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 90/336/EEC dated 29.06.90 (Gas) and subsequent amendments. 2002/96/EC

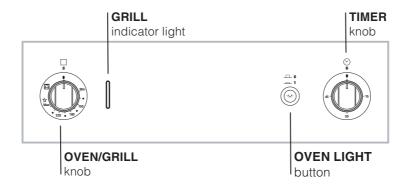
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



Start-up and use



I 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 produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature for various foods from among the temperatures shown on the knob itself (the range is from 140°C to 240°C inclusive). The electronic ignition device of the oven is built into the control knob. To light the oven burner, press the OVEN knob in as far as possible and turn it anti-clockwise, setting it to position \bigstar (keeping the oven door shut). The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

I The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing the OVEN knob, open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

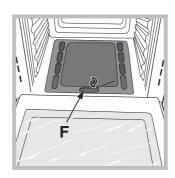
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep the temperature constant.

Switching the oven on manually

In the event of a power failure, the oven burner can be lit manually:

1. Open the oven door.



2. Hold a match or lighter near the burner hole as shown in the figure, press knob F (see figure) in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position.

The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

3. Once the burner is lit, shut the oven door.

If the burner flame is accidentally extinguished, turn the OVEN control knob to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The GRILL knob

Your oven is equipped with an electric grill. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

Some examples of how the grill may be used are included in the "Practical Cooking Advice" section.

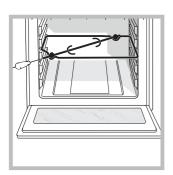
- ! When using the grill, the oven door must be kept shut.
- ! Never put objects directly on the bottom of the oventhis could result in damage to the enamel coating.
- ! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

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

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

Turnspit (only available in certain models)



To operate the rotisserie (*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 knob to select



Oven light

This is switched on by pressing the LIGHT button.

How to use the timer

- 1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
- 2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
- 3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.
- ! The timer does not switch the oven on or off.

Burner and Nozzle specifications

Table 1		Liqui	Natural gas					
Burner	Thermal Power kW (gross heat value)*		By-pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
	Nominal	Reduced	(mm)		***	**	(mm)	
Oven	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Supply pressures	Nominal Minimum Maximum	(mbar)			28-30 20 35	37 25 45	2 1 2	7

- * At 15°C and 1013 mbar-dry gas
- ** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
- *** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Cooking modes



Cooking modes

GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc... Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

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

PIZZA

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

Cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne Cannelloni Pasta bakes Veal Chicken Turkey roll Duck Rabbit Pork loin Leg of lamb Mackerels Dentex Trout baked in foil Neapolitan-style pizza Dry biscuits Tart Chocolate cake Leavened cakes	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 4	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200	55-60 40-45 50-55 80-90 70-80 80-90 90-100 80-90 70-80 80-90 30-40 30-40 30-35 15-20 25-30 30-35 50-60 50-60
Grill	Soles and cuttlefish Squid and prawn kebabs Cod filet Grilled vegetables Veal steak Chops Hamburgers Sausages Toasted sandwiches With rotisserie (where present) Veal on the spit Chicken on the spit Lamb on the spit	1 1 1 1 1,5 1 1,7 n.° 4	4 4 4 4 4 4 4 4	5 3 3 - 5 5 3 5 3	- - - - - - - - -	6 4 10 8-10 20-25 20-25 10-15 20-25 2-3 80-90 80-90 80-90

[!] Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

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

General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only, to cook food according to the instructions in this manual.
- Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Ensure 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 ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or to remove it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "•"/"O"
 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 carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.

- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself.
 Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not place heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

 Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the workload placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL mode in order to attain the best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care



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 as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery and may even be cleaned in the dishwasher.

Cleaning the oven door

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.

To clean the oven more thoroughly, you can remove its door:



1. Open the oven door fully (see diagram).



2. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges.

(see diagram).



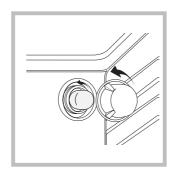
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, extracting it from its hinges (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend that you do not use the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

- 1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
- 2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
- 3. Replace the glass cover (see diagram).

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information handy:

- 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.

Mode d'emploi

FR







Italiano, 1

English,13

Français, 24





Espanol, 35

Portuges, 46

FZ G /HA

FZ G IX /HA

FB G /HA

FB G IX /HA

FR G /HA

FR G IX /HA

FR G0 /HA

FR G0 IX /HA

Sommaire

Installation, 25-28

Positionnement Raccordement électrique Raccordement gaz Plaque signalétique

Description de l'appareil, 29

Vue d'ensemble Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 30-31

Mise en marche du four Utilisation du minuteur Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Programmes, 32

Programmes de cuisson Conseils de cuisson Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 33

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

Nettoyage et entretien, 34

Mise hors tension Nettoyage de l'appareil Nettoyage de la porte Remplacement de l'ampoule d'éclairage Assistance



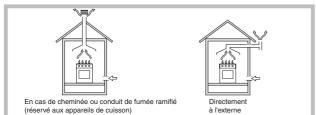
Installation

■ Hotpoint ARISTON

- L'Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.
- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

Positionnement

- **!** Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).
- L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.
- Let appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence selon les prescriptions des Normes UNI-CIG 7129 et 7131 avec leurs mises à jour en vigueur. Les conditions suivantes doivent être respectées:
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



 La pièce doit prévoir un système qui consent l'apport d'air indispensable à une bonne combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à

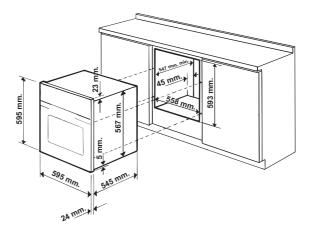
coucher ou des locaux à risque d'incendie.

• Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille en cours d'utilisation, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :

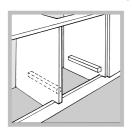


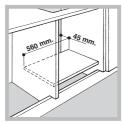
I Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).





Centrage et fixation

Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble:



épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (*voir figure*);

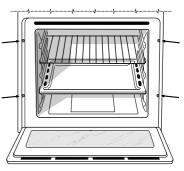


épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*);



épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (voir figure).

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

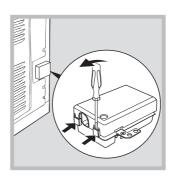


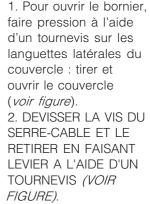
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

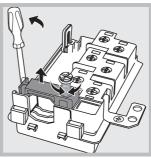
Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation







3. Retirer les vis des contacts L-N- puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (1).

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).

Hotpoint ARISTON

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (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

L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

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 (voir ci-dessous);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (voir ci-dessous);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.
- ! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
- Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
- ! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).
- ! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur dans le pays, mises à jour comprises, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays, mises à jour comprises.

- ! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, s'assurer que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des iniecteurs".
- ! En cas d'installation d'une table de cuisson à gaz et d'un four à encastrer à gaz, il est absolument interdit de raccorder les deux appareils entre eux ou d'utiliser un seul robinet d'arrêt. Ils doivent être raccordés séparément et chacun doit avoir son robinet d'arrêt; ils doivent être indépendants l'un de l'autre (voir figures).





Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.

La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il s'avère indispensable d'inverser le raccord, il faut absolument remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, s'assurer que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

! N'utiliser que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité métalliques en aluminium ou des joints en caoutchouc conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

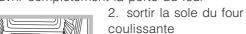
Vérification de l'étanchéité

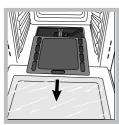
! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter le four à un type de gaz autre que celui pour lequel il est prédisposé (indiqué sur les étiquettes), il faut procéder comme suit :

- Remplacement de l'injecteur du brûleur du four
- 1. ouvrir complètement la porte du four



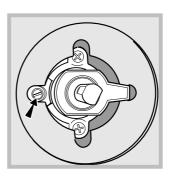


- 3. dévisser la vis de fixation du brûleur
- 4. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis "V";



- 5. dévisser l'injecteur du brûleur du four à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs, ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voit tableau 1).
- 6. Remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- ! Faire très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.
- Réglage de l'air primaire des brûleurs du four Ce type de brûleur ne nécessite d'aucun réglage de l'air primaire.
- Réglage du minima du brûleur du four
- 1. tourner le bouton sur la position de Min après l'avoir laissé pendant environ 10 minutes sur la position Max;
- 2. enlever le bouton
- 3. enlever le disque fixé sur le bandeau

4. agir sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat jusqu'à obtenir une petite flamme régulière (la flamme est visible à travers les ouvertures de la sole du four);



5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton, de la position Max à la position Min ou lors de brusques ouvertures et fermetures de la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

- Len cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
- Len fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.
- I Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

PLAQUE SIGNALETIQUE largeur 43,5 cm **Dimensions** hauteur 31 cm profondeur 43,5 cm Volume 158 **Raccordements** voir la plaquette électriques caractéristiques Caractéristiques voir la plaquette caractéristiques gaz Cet appareil est conforme aux **Directives Communautaires** suivantes: 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives -93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 90/336/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 2002/96/CE

Description de l'appareil



Vue d'ensemble

FR

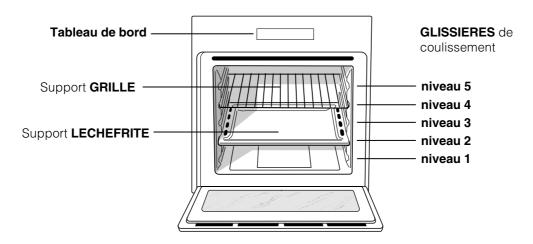
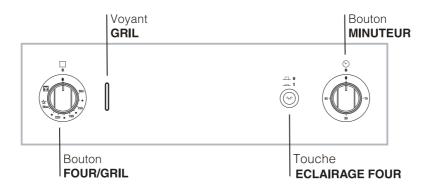


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation

Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Eteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à

l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Mise en marche du four

le bouton du four est le dispositif qui permet de sélectionner les différentes fonctions du four et de choisir, suivant les aliments, la température de cuisson la plus appropriée parmi celles qui sont indiquées sur le bouton (comprises entre 140°C et 240°C). Le dispositif d'allumage électronique du four est intégré à l'intérieur du bouton de commande. Pour allumer le brûleur du four, appuyer à fond sur le bouton FOUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Max * (en gardant la porte du four fermée). Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité gaz, après allumage du brûleur, garder le bouton FOUR enfoncé pendant 6 secondes environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se réchauffe.

! Ne pas actionner le dispositif d'allumage électronique du brûleur du four pendant plus de 15 secondes. Si au bout de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, ne pas insister, ouvrir la porte du four et attendre au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.

Pour sélectionner la température de cuisson, amener l'indication de la valeur désirée en face du repère situé sur le tableau de bord; voir ci-dessous la gamme des températures disponibles.

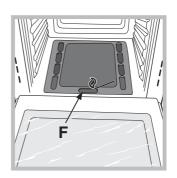
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

La température est automatiquement atteinte et maintenue par le thermostat commandé par le bouton.

Allumage manuel du four

En cas de panne de courant, un allumage manuel du four est possible, procéder comme suit :

1. ouvrir la porte du four



2. approcher une allumette ou un allumetgaz à l'ouverture F, comme sur la figure, appuyer à fond sur le bouton FOUR et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Max.

Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité gaz, après allumage du brûleur, garder le bouton FOUR enfoncé pendant 6 secondes environ pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se réchauffe.

- 3. Après allumage, fermer la porte du four.
- ! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, amener le bouton FOUR sur arrêt, ouvrir la porte du four et attendre au moins une minute avant d'effectuer une nouvelle tentative d'allumage.

Bouton du GRIL

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

Des exemples d'utilisation sont fournis dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

- Lors de l'utilisation du gril, garder la porte du four fermée.
- ! 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.



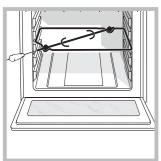
Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.

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

Tournebroche (il n'est présent 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 encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte; 3. branchez le tournebroche en amenant le sélecteur

Eclairage du four

Appuyer sur la touche ECLAIRAGE.

Utilisation du minuteur

- 1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton MINUTEUR dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2. Puis en faisant marche arrière, sélectionner le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton MINUTEUR en face du repère fixe du tableau de bord.
- 3. Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement : une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore.
- Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1		Gaz liqui	Gaz naturel						
Brûleur	therm	ance nique .c.s.*)	Bipasse 1/100	injecteur 1/100	dél g/		injecteur 1/100		:bit* /h
	Nomin.	Réduit.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25
Four	2,60	1,00	49	78	189	186	119	238	277
Pressions d'alimentation	Minimun	e (mbar) n (mbar) n (mbar)			28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³

Programmes

Programmes de cuisson

Programme GRIL

L'élément chauffant supérieur est branché. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc... Cuisson porte du four fermée.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons au GRIL, placer la lèche-frite au gradin 1 pour récupérer les fonds de cuisson (jus et/ou graisses). GRIL

- Enfourner la grille aux gradins 3 ou 4, placer les aliments 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 permanencel: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

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 mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Position du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températur- es	Temps de cuisson (minutes)
Four	Lasagnes Cannelloni Gratin de pâtes Veau Poulet Dinde Canard Lapin Longe de porc Gigot d'agneau Maquereaux Denté Truite en papillote Pizza napolitaine Biscuits secs Tarte Gâteau au chocolat Gâteaux levés	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 4	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15	200 200 210 210 200 200 200 200 200 200	55-60 40-45 50-55 80-90 70-80 80-90 90-100 80-90 70-80 80-90 30-40 30-40 30-35 15-20 25-30 30-35 50-60
Gril	Soles et sépioles Brochettes de calmars et de crevettes Tranches de colin Légumes grillés Steaks de veau Côtelettes Hamburgers Saucisses Croque-monsieur Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé) Veau à la broche Poulet à la broche Agneau à la broche	1 1 1 1,5 1,7 n.° 4	4 4 4 4 4	5 3 3 - 5 5 3 5 3		6 4 10 8-10 20-25 20-25 10-15 20-25 2-3 80-90 80-90 80-90

[!] les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, placez toujours la lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Précautions et conseils



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

Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.
- Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement". sont bien respectés.
- 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.
- Pour déplacer l'appareil, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds 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.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres 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
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four l: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Il faut toujours s'assurer que les boutons sont bien dans la position "●"/"O" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.

- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

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

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL, nous conseillons de garder la porte du four ferméell: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

- ! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

Nettoyage de la porte

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 grattoirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



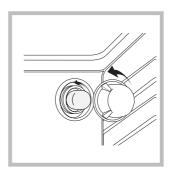
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (voir figure).

Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

- 1. Dévisser le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
- 2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
- 3. Remettre le couvercle à sa place (voir figure).

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer:

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

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

Manual de instrucciones

HORNO







Italiano, 1

English,13

Français, 24





Espanol, 35

Portuges, 46

FZ G /HA

FZ G IX /HA

FB G /HA

FB G IX /HA

FR G /HA

FR G IX /HA

FR G0/HA

FR G0 IX /HA

Sumario

Instalación, 36-39

Colocación Conexión eléctrica Conexión gas Placa de características

Descripción del aparato, 40

Vista de conjunto Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 41-42

Poner en funcionamiento el horno Utilizar el temporizador Características de los quemadores e inyectores

Programas, 43

Programas de cocción Consejos prácticos de cocción Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 44

Seguridad general Eliminación Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 45

Cortar el suministro eléctrico Limpiar el aparato Limpiar la puerta Sustituir la bombilla Asistencia



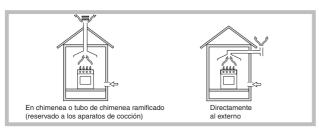
ES

Instalación

- Les importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
- Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

- Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).
- La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.
- Leste aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas en vigor. Deben ser respetados los siguientes requisitos:
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, realizado a través de una campana o de un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



 El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm², como mínimo, por el cual entra aire de afuera del edificio y que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



También se puede realizar, de manera indirecta, desde ambientes adyacentes, que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble.

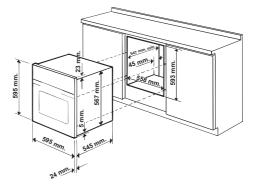
ambientes con peligro de incendio, o dormitorios.

• Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. De consecuencia, las bombonas de GPL, tanto vacías como parcialmente llenas, no se deben instalar o depositar en ambientes o locales a un nivel más bajo del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (ver la figura) como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



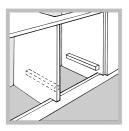
! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

Hotpoint ARISTON

El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).





Centrado y fijación

Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (ver la figura);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (ver la figura);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (ver la figura).

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.



! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



- 1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).
- 2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador (ver la figura).
- 3. Quite los tornillos de los contactos L-N- y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde (-L).



Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).

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

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (ver más abajo);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (ver más abajo);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato.
 Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.
- I Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
- ! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
- ! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas. Conexión gas

Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sólo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.

- Le Para asegurar un funcionamiento seguro, un uso adecuado de energía y larga duración del aparato, controlar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores y picos".
- L'Cuando se deba proceder a la instalación de una placa de cocción a gas más un horno empotrable a gas, está totalmente prohibido realizar la conexión entre los dos aparatos o utilizar una sola llave de paso. Se deben conectar por separado, y cada uno de ellos debe tener su llave de cierre para que sean independientes uno del otro (ver las figuras).





Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

La conexión a la instalación de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra un empalme en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar el empalme, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes con las Normas Nacionales vigentes.

Control de la estanqueidad

I Finalizada la instalación controlar la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

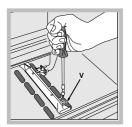
Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), se deben realizar las siguientes operaciones:

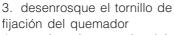
- Sustitución del pico del quemador del horno
- 1. abra la puerta del horno completamente



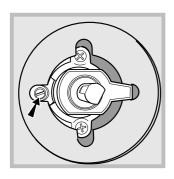
2. extraiga el fondo deslizable del horno

■ Hotpoint ARISTON





- 4. extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "V";
- 5. desenrosque el inyector del quemador del horno utilizando la llave tubular para inyectores, o mejor aún, una llave tubular de 7 mm. y sustitúyalo con el adecuado para el nuevo tipo de gas (ver la tabla 1).
- Vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario con respecto a la secuencia descripta arriba.
- ! Tenga un particular cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.
- Regulación aire primario del quemador del horno: El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.
- Regulación del mínimo del quemador del horno
- Ileve la perilla a la posición Min después de haber dejado la misma durante 10 minutos aproximadamente en la posición Max
- 2. extraiga la perilla
- 3. quite el disco fijado al panel frontal
- opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno);



5. luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición Max a la posición de Mín o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.

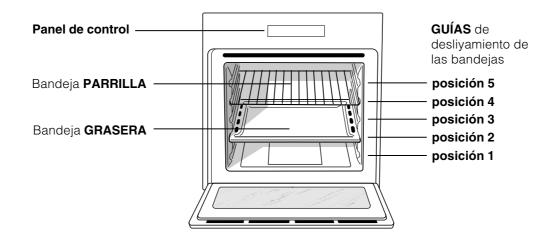
- Len el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse a fondo.
- ! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.
- Le nel caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre "reguladores para gas canalizado".

PLACA DE CARA	ACTERÍSTICAS
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 31 cm. profundidad 43,5 cm.
Volumen	Litros 58
Conexiones eléctricas	ver placa características
Características de gas	ver placa características
(E	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) y sucesivas modificaciones 2002/96/CE

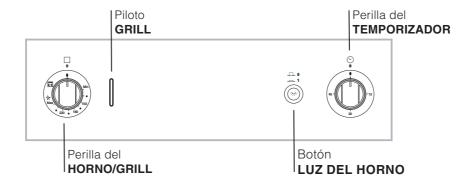
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso



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

Poner en funcionamiento el horno

Es el dispositivo que permite seleccionar las distintas funciones del horno y elegir, entre las temperaturas de cocción indicadas en la perilla, la más adecuada para los alimentos que se deben cocinar (comprendidas entre 140°C y 240°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en el interior de la perilla de mando. Para encender el quemador del horno, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición Max ★ (manteniendo la puerta del horno cerrada). Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

LEI dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos, el quemador no se encendió, suelte la perilla HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo, antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo corresponder la indicación del valor deseado con la referencia ubicada en el panel; la gama completa de las temperaturas que se pueden obtener se indica a continuación.

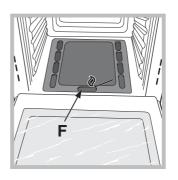
Min		150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y es mantenida constante por el órgano de control (el termostato) accionado por la perilla.

Encendido manual del horno

En el caso de un corte momentáneo de energía eléctrica, se puede encender el quemador del horno manualmente:

1. abra la puerta del horno



2. acerque una cerilla o un encendedor al orificio F como se indica en la figura, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición Max.

Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

3. Una vez producido el encendido, cierre la puerta del horno.

I en el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cierre la perilla de mando HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La perilla del GRILL

Su horno está dotado de un asador eléctrico. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo "Consejos prácticos para la cocción".

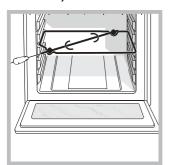
- ! Quando se utiliza el asador eléctrico es necesario dejar la puerta del horno cerrada.
- ! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
- L' Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

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

El asador giratorio (Presente sólo en algunos modelos)



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

- 1. coloque la grasera en la posición 1;
- 2. coloque el sostén del asador automático en la posición 3 e introduzca el espetón

en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;

3. accione el asador automático seleccionando con la perilla

Luz del horno

Se enciende pulsando el botón LUCE.

Utilizar el temporizador

- 1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.
- 2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
- 3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.
- Lel temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1				Gas lí	quido		Gas natural		Gas ciudad	
Quemador	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100	Pico 1/100	Caudal* g/h		Pico 1/100	Caudal* l/h	Pico 1/100	Caudal* I/h
	Nominal	Reducida	(mm)		***	**	(mm)		(mm)	
Horno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248	245	589
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	-	20 17 25		8 6 15

- * A 15°C y 1013 mbar-gas seco
- ** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
- *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

Ciudad P.C.S. = 15.87 MJ/m^3

Programas

Hotpoint ARISTON

Programas de cocción

Programa GRILL

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... Utilice el horno con la puerta cerrada.

Consejos prácticos de cocción

Les las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

GRILL

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

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
 - Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Horno	Lasañas Canelones Fideos al horno Ternera Pollo Arrollado de pavo Pato Conejo Lomo de cerdo Cuarto trasero de cordero Caballa Dentón Trucha envuelta Pizza napolitana Bizcochos secos Torta glaseada Torta de chocolate Tortas leudadas	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1 1,0	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 4	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200	55-60 40-45 50-55 80-90 70-80 80-90 90-100 80-90 30-40 30-40 30-40 30-35 15-20 25-30 30-35 50-60 50-60
Grill	Lenguados y sepias Broquetas de calamares y cangrejos Filete de merluza Verduras a la parrilla Bistec de ternera Chuletas Hamburguesas Salchichas Tostadas Con asador automático (cuando existe) Asado de ternera Pollo asado Cordero asado	1 1 1 1 1,5 1 1,7 n.° 4	4 4 4 4 4 4 4 4	5 3 3 - 5 5 3 5 3	-	6 4 10 8-10 20-25 20-25 10-15 20-25 2-3 80-90 80-90 80-90

[!] los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

Precauciones y consejos

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

Seguridad general

- Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.
- Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular recambio de aire. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la "Colocación".
- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "O" cuando no se utiliza el aparato.

- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
 El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

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

Mantenimiento y cuidados



Cortar el suministro eléctrico

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

Limpiar el aparato

- ! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



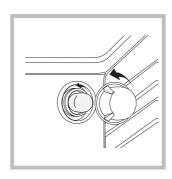
3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola e las bisagras (*ver la figura*).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

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

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

- 1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
- 2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: potencia de 25 W, casquillo E 14.
- 3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

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

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

Instruções para utilização

FORNO

PT







Italiano, 1

English,13

Français, 24





Espanol, 35

Portuges, 46

FZ G /HA

FZ G IX /HA

FB G/HA

FB G IX /HA

FR G/HA

FR G IX /HA

FR G0/HA

FR G0 IX /HA

Índice

Instalação, 47-50

Posicionamento Ligação eléctrica Ligação do gás Placa de identificação

Descrição do aparelho, 51

Vista de conjunto Painel de comandos

Início e utilização, 52-53

Início do forno Utilização do timer Características dos queimadores e bicos

Programas, 54

Programas de cozedura Conselhos práticos para cozedura Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 55

Segurança geral Eliminação Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 56

Desligar a corrente eléctrica Limpeza do aparelho Limpeza da porta Substituição da lâmpada Assistência técnica



Instalação

Hotpoint ARISTON

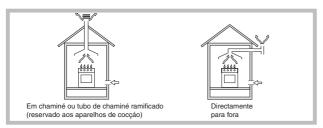
- LÉ importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.
- Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as criancas e

devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

- ! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.
- I Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em lugares permanentemente ventilados, em conformidade com o estabelecido pelas Normas em vigor. Precisam ser observados os seguintes requisitos:
- Na cozinha deve haver um sistema de descarga do fumo da combustão para fora, realizado mediante um exaustor ou mediante ventilador eléctrico que entre automaticamente em funcionamento todas as vezes que o aparelho for aceso.



 Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m³/h para kW de potência instalada.



O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 2 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente.



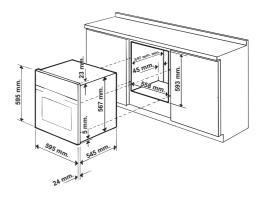
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

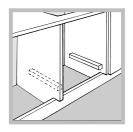
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor:
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:

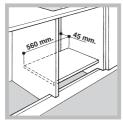


L Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).





Colocar no centro e prender

Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.



! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

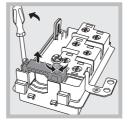
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (*veja a seguir*).

Montagem do cabo de fornecimento



- 1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).
- 2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).
- 3. Tire os parafusos dos contactos L-N-≟ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (≟).



Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.



! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (veja a seguir);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (veja a seguir);
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho.
 Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha;
 não empregue extensões nem tomadas múltiplas.
- Le Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
- ! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
- I O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

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

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás". No caso de alimentação com gás líquido, de um cilindro, utilize reguladores de pressão em conformidade com a Normas Nacionais em vigor. ! para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos". ! Se for instalar um plano de cozedura a gás e também um forno de encaixar a gás, é absolutamente proibido realizar uma ligação entre os dois aparelhos ou utilizar uma única torneira de interceptação. Os aparelhos devem ser ligados separados, e cada um deve ter uma própria torneira de interrupção para ficarem independentes um do outro (veja as figuras).





Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.

Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos e guarnições de retenção em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

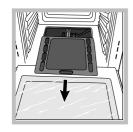
Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controle a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

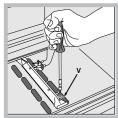
Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o forno a um tipo de gás diferente do qual para estiver preparado (indicado na etiqueta), será necessário realizar as seguintes operações:

- Troca do bico do queimador do forno
- 1. abra inteiramente a porta do forno



2. tire o fundo corrediço do forno

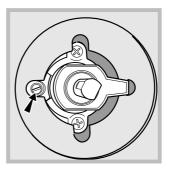


 desatarraxe o parafuso que prende o queimador
 tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso "V";



5. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos, ou é ainda melhor uma chave a tubo de 7 mm. e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (veja a tabela 1).

- Coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.
- ! Preste atenção especialmente nos cabos das velas e nos tubos dos terminares.
- Regulação do ar primário do queimador do forno O queimador é projectado de maneira que nenhuma regulação do ar primário será necessária.
- Regulação do mínimo do queimador do forno
- coloque o botão na posição Min depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição Max.
- 2. tire o botão
- 3. tire o disco preso no pequeno painel frontal
- mediante o parafuso de regulação situado no exterior da pequena haste do termostato obtenha uma pequena chama regular (a chama é visível mediante as fendas do fundo do forno);



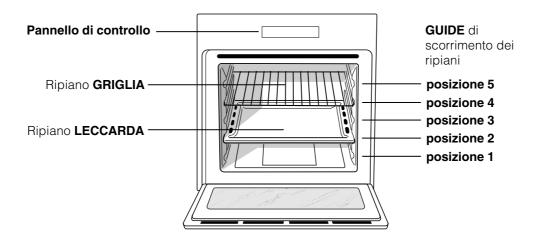
5. verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição Max à posição de Mín, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

- ! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.
- ! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.
- Les a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os "reguladores para gás canalizados".

PLACA DAS CAF	RACTERÍSTICAS
Medidas	largura cm. 43,5 altura cm. 31 profundidade cm. 43,5
Volume	Litros 58
Ligações eléctricas	voir la plaquette caractéristiques
Características de gás	voir la plaquette caractéristiques
(E	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações - 93/68/CEE del 22/07/93 e sucessivas modificações - 90/336/CEE de 29/06/90 (Gás) e modificações sucessivas. - 2002/96/CE

Descrição do aparelho

Vista de conjunto



Painel de comandos



РΤ

Início e utilização

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

Início do forno

É o dispositivo que possibilita seleccionar as diferentes funções do forno e escolher a temperatura de cozedura mais idónea aos pratos a serem cozidos, dentre as indicadas no próprio selector (entre 140°C e 240°C). O dispositivo electrónico para acender o forno é integrado no interior do botão de comando. Para acender o queimador do forno carregue no selector "HORNO" até o fundo e rode-o na direcção antiorária até a posição Max 🌣 (mantendo a porta do forno fechada). Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector "HORNO" durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

I O dispositivo electrónico para acender o queimador do forno não deve ser accionado mais de 15 segundos. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector "HORNO", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente acender o queimador.

A selecção da temperatura de cozedura é obtida se fizer corresponder a indicação do valor que desejar com a referência situada no painel; o intervalo completo das temperaturas possíveis é apresentado logo a seguir.

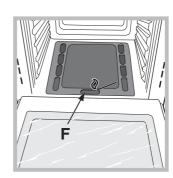
Min	•	 •	180	•	220	•	Max
140	145	160		200		230	240

Chega-se à temperatura definida automaticamente e a mesma é mantida constante pelo componente de controlo (o termostato) comandado pelo botão.

Acender manualmente o forno

No caso falta momentânea de energia eléctrica, é possível acender o queimador do forno manualmente:

1. abra a porta do forno



2. aproxime um fósforo ou isqueiro aceso ao bocal, como na figura, carregue até o fundo e rode o selector "HORNO" da direcção antiorária até a posição Max .

Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector "HORNO" durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

- 3. Depois que o forno acender-se, feche a porta.
- Les apagaram-se por acaso as chamas do queimador, feche o botão de comando "HORNO", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar outra vez acender o queimador.

O botão do GRILL | ***|

Este forno é equipado com um grill eléctrico. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".

- ! Quando se utilizar o grill é necessário deixar a porta do forno fechada.
- ! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.
- ! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

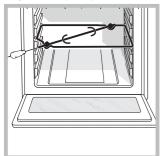


Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. ! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Espeto rotatório (Presente apenas em alguns modelos)

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



- 1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
- 2. coloque o suporte do espeto rotatório na posição 4 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
- 3. para ligar o espeto

giratório coloque o selector dos



Luz do forno

Prima o botão "LUCE" para acendê-la.

Utilização do timer

- 1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
- 2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER com a referência fixa do painel de comandos.
- 3. O timer é um contador de minutos: quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.
- ! O timer não comando o forno para acender-se nem se apagar.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1				Gás L	Gás Natural			
Queimador	Potência térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100	Bico 1/100	Vazão* g/h		Bico 1/100	Vazão* l/h
	Nominal	Reduzida	(mm)		***	**	(mm)	
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	1	0 7 5

- A 15°C e 1013 mbars-gás seco
- Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
- *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg. Natural P.C.S. = $37,78 \text{ MJ/m}^3$

Programas

Programas de cozedura

Programa de GRILL

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres etc;, ... Coza com a porta do forno fechada.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras de GRILL, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

GRILL

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

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
 Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
Forno	Lasanha Cannellone Massa ao forno Vitela Frango Rollé de peru Pato Coelho Lombo de porco Coxa de cordeiro Cavala Peixe dentão Truta no cartucho Pizza Napolitana Biscoitos secos Tortas Bolo de chocolate Tortas levedadas	2,5 2,5 2,2 1,7 1,5 2,5 1,8 2,0 1,5 1,8 1,3 1,5 1,0 0,6 0,5 1,1 1,0	3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 4 3 3 4	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 15 15 15	200 200 200 210 200 200 200 200 200 200	55-60 40-45 50-55 80-90 70-80 80-90 90-100 80-90 70-80 80-90 30-40 30-40 30-35 15-20 25-30 30-35 50-60
Grill	Ligando e chocas Espetinhos de calamares e camarão Filé de bacalhau Verduras na grelha Bife de vitela Costela Hambúrgueres Chouriços Tostas Com espeto giratório (se houver) Vitela no espeto	1 1 1 1 1,5 1 1,7 n.° 4	4 4 4 4 4 4 4	5 3 3 - 5 5 3 5 3	- - - - - - - -	6 4 10 8-10 20-25 20-25 10-15 20-25 2-3
	,	1.0 1.5 1.0	- - -	- - -		80-9 80-9 80-9

! os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 1a prateleira a partir de baixo.

РΤ

Precauções e conselhos



Leste aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.
- Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiarse.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "•"/"0" guando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, peque pela ficha.

- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho..
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
 Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os

Economia e respeito do meio ambiente

electrodomésticos velhos.

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

04/2008 - 195061697.01 XEROX BUSINESS SERVICES

PΤ

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

- ! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



1. abra a porta inteiramente (veja a figura);



 levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças; (veja a figura);



3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*).

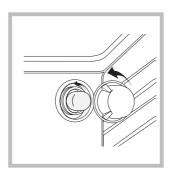
Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

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

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.

- 2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
- 3. Retire a tampa (veja a figura).

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

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