Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

GB English, 1

RS РУССКИЙ, 11

C3VN1R /HA

Содержание

Монтаж, 12-13
Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Технические данные

Описание изделия, 14
Общии вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 15-17
Включение духового шкафа
Программы приготовления
Таимер
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления в духовом шкафу

Стеклокерамическая варочная панель, 18
Включение и выключение нагревательных зон
Нагревательные зоны

Предосторожности и рекомендации, 19
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

Техническое обслуживание и уход, 20
Отключение электропитания
Чистка духового шкафа
Замена лампочки в духовом шкафу
Чистка стеклокерамическои варочнои панели
Техническое обслуживание

Hotpoint ARISTON

Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регуляции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

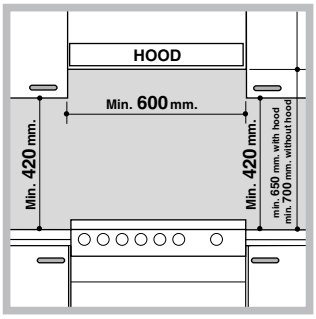
Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочнои панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которои прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устоичивои к теплу (T 90°C).

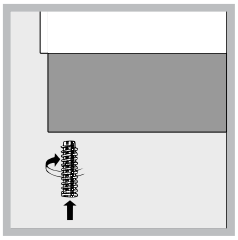
Порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовои или в однокомнатнои квартире (не в ваннои комнате);
- если варочная панель кухоннои плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.

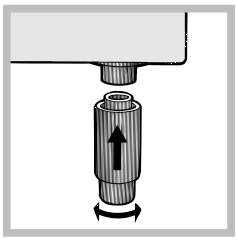


- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочнои панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (*см. рисунок*);
- не заправляите занавески за кухонную плиту и не приближаите их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Выравнивание



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухоннои плиты прилагающиеся регуляционные ножки* по (*см. рисунок)*.



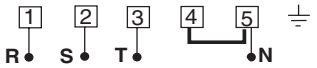
Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухоннои плиты.

Электрическое подсоединение

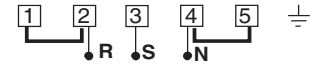
Подсоединение кабеля электропитания

Кабель расчитывается в зависимости от типа электрического соединения по следующеи электрическои схеме:

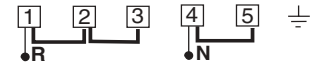
400 3N ∼
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



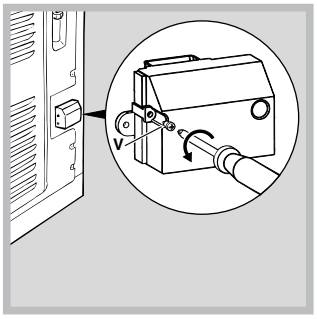
400V 2N ∼
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



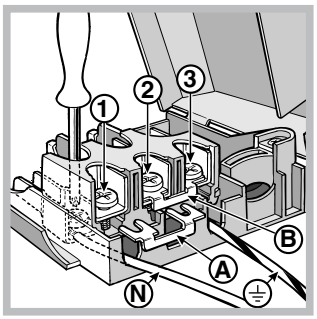
230V ∼
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Порядок подсоединения кабеля электропитания:



1. Отвинтите шуруп V на зажимнои коробке и снимите крышку (*см. рисунок)*.



2. установите соединительную перемычку A (*см. рисунок*) по приведеннои выше электрическои схеме Зажимная коробка расчитана на монофазное соединение 230 В: зажимы 1, 2 и 3 соединены друг с другом; перемычка 4-5 расположена в нижнеи части зажимнои коробки.

3. подсоедините провода N и ⏚ в соответствии со схемои (*см. рисунок*) и до упора закрутите винты зажимов.
4. подсоедините оставшиеся провода к зажимам 1-2-3 и закрутите винты.
5. закрепите кабель электропитания в специальном кабельном сальнике.
6. закроите крышку зажимнои коробки, закрутив винт V.

Подсоединение кабеля к сети электропитания

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на заводскои табличке изделия.
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухоннои плитои и сетью необходимо установить мультиполярныи выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанныи на данную нагрузку и соответствующии деиствующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в однои точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:
- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводскои таблике;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии кабель и электророзетка были легко доступны.

!Электрическии кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и при необходимости поручаите его замену только уполномоченным техникам.

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных требовании.

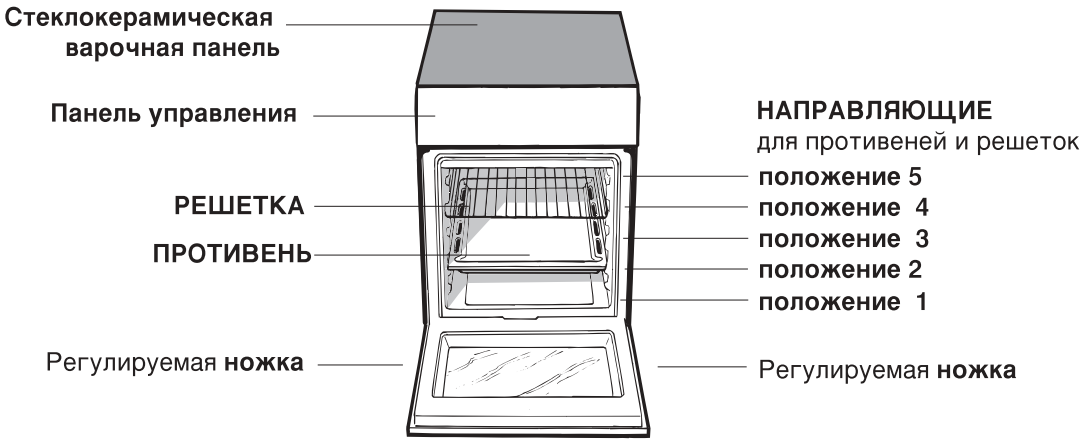
***** Имеется только в некоторых моделях

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	34x38x44 см
Объем	л 57
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. глубина 44 см высота 17 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Керамическая варочная панель Передняя левая Задняя левая Задняя правая Передняя правая Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями	 1200 Вт 1700 Вт 1200 Вт 1700 Вт 5800 Вт
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ И ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Потребление электроэнергии при натуральной конвекции - функция нагревания: ⊟ Статическое
CE	Директива ЕС: 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC.

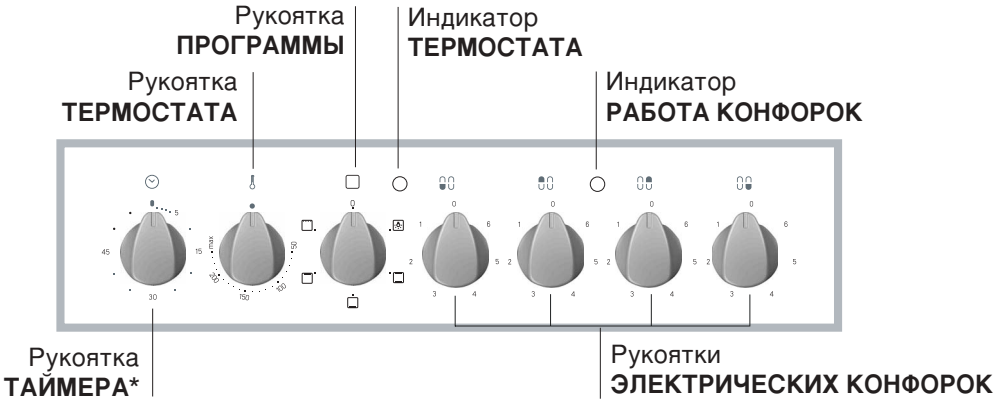
Описание изделия

RS

Общии вид



Панель управления



* Имеется только в некоторых моделях

Hotpoint ARISTON

RS

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальнои температуре с закрытои дверцеи. Затем выключите духовои шкаф, откроите дверцу и проветрите помещение. Запах, которыи вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для даннои программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.
В специальнои таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (*см. Таблица приготовления в духового шкафу*).

В процессе приготовления в любои момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать приготовление и время окончания приготовления (*см ниже*);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используите положение 1 настроики духового шкафа только для приготовления на вертеле.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовои шкаф нагревается. Индикатор гаснет, когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор то загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменнои.

Освещение духового шкафа

Включется, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме “0”, и остается включенным до тех пор, пока работает духовои шкаф. При выборе положения ☼ при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

RS

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 50°C и MAX, кроме программы ГРИЛЬ, для которои рекомендуется установить только режим MAX.

Программа **СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижнии и верхнии. В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровнеи распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **НИЗ ДУХОВКИ**

Включается нижнии нагревательныи элемент. В этом положении рекомендуется доводить до готовности блюда (в посуде с высокими краями), уже подрумянившиеся сверху, но еще сырые внутри, или для выпечки тортов с начинкои из фруктов или варенья, требующих умеренного поерхностного жара. Обращаем Ваше внимание на то, что эта функция не позволяет достичь максимальнои температуры внутри духовки (250°C), поэтому не рекомендуется всегда использовать этот режим для приготовления, если только вам не требуется выпечь торт при температуре ниже или равнои 180°C.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхнии нагревательныи элемент. Значительная температура прямого деиствия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности мяса, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт более нежным.

Программа **ДВОИНОИ ГРИЛЬ**

Включается верхнии нагревательныи элемент. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, приготовление которых требует высокои поверхностнои температуры: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д. ...

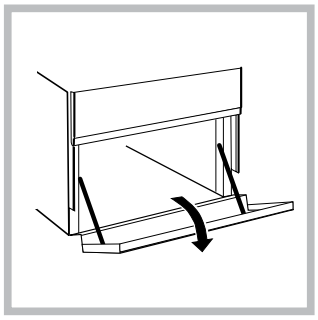
! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ и ДВОИНОИ ГРИЛЬ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

* Имеется только в некоторых моделях

Таимер*

Порядок включения Таимера (часов):
1. поверните по часовои стрелке ↻ рукоятку ТАИМЕР почти на один полныи поворот для завода таимера;
2. поверните против часовои стрелки ↺ рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

Нижнии отсек*



Снизу духового шкафа имеется отсек, которыи может быть использован для хранения кухонных принадлежностеи или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (*см. рисунок*).

! Не помещаите возгораемых предметов в нижнии отсек.
! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

Практические советы по приготовлению

! При использовании функции ГРИЛЬ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостеи, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокоитесь, если верхнии элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используите противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящеи пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильнои начинкои рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Статическое	Лазанья	2,5	2	5	200	45-50
	Каннеллони	2,5	3	5	200	30-35
	Макаронная запеканка, Телятина	2,0	3	5	200	30-35
	Телятина	1,7	2	10	180	60-70
	Курица	1,5	3	10	200	80-90
	Утка	1,8	3	10	180	90-100
	Кролик	2	3	10	180	70-80
	Свинина	2,1	3	10	180	70-80
	Баранина	1,8	3	10	180	70-80
	Скумбрия	1,1	2	5	180	30-40
	Скумбрия	1,5	2	5	180	30-35
	Форель в фольге	1	2	5	180	25-30
	Неапольская пицца	1	2	15	220	15-20
	Печенье и мелкая выпечка	0,5	3	10	180	10-15
	Суфле, недрожжевые торты	1,1	3	10	180	25-30
	Несладкие торты	1	3	10	180	30-35
	Выпечка из дрожжевого теста	0,5	3	10	160	25-30
	Фруктовые торты	1	3	10	170	25-30
Низ духовки	Доведение доготовности					
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	4
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	8-10
Двойной гриль	Телячьи отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1,5	4	5	Макс.	20
	Гамбургеры	1	3	5	Макс.	7
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	5

Стеклокерамическая варочная панель

RS

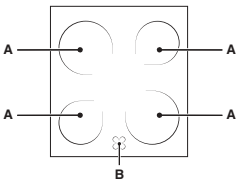
! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

Включение и выключение нагревательных зон

Для включения нагревательной зоны поверните по часовой стрелке соответствующую рукоятку.
Для выключения поверните рукоятку против часовой стрелки на «0».
Включение индикатора ЗОНЫ ВКЛЮЧЕНЫ показывает, что какая-то из нагревательных зон на варочной панели включена.

Нагревательные зоны

На варочной панели находятся электрические галогенные нагревательные элементы. В рабочем режиме она раскалаются до красна:



A. Области для готовки
B. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующей нагревательной зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент выключен, но еще не остыл.

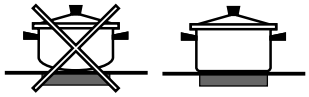
Описание нагревательных элементов
Такой принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

Поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелки из положения 1 в положение 6.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли
3	Тушение больших объемов пищи
4	Жаренье (средняя температура)
5	Жаренье (температура выше среднего)
6	Для быстрого поджаривания и кипячения

Практические рекомендации по использованию варочной панели

- Используйте посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагревания;



- Используйте кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть зону нагревания для оптимального использования всего выделяемого тепла;

- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к нагревательным зонам, а также продлевает срок службы варочной панели и кастрюль;
- не следует использовать на посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к нагревательной зоне;
- никогда не оставляйте нагревательные зоны включенными без посуды, так как это может повредить их.

Предосторожности и рекомендации

Hotpoint ARISTON

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- Стеклокерамическая варочная панель является устоичивои к скачкам температуры и к ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочнои панели. В случае повреждения варочнои панели незамедлительно отсоедините штепсельную вилку панели от сети электропитания, обращаитесь только в уполномоченныи центр технического обслуживания и требуите установки только оригинальных запчастеи. Несоблюдение вышеуказанных рекомендации может скомпрометировать безопасное функционирование изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешаите детям играть рядом с изделием.
- Избегаите контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда надеваите кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используите горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающеи кухоннои плитои.
- Не кладите возгораемые материалы в нижнии отсек или в духовои шкаф: при случаином включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяите, чтобы рукоятки находились в положении •.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрическои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ и ДВОИНОИ ГРИЛЬ с закрытои дверцеи: Это необходимо для значительнои экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяите, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

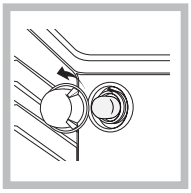
Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.
! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка духового шкафа

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющеи стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкои, смоченнои в теплои воде или в растворе неитрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используите специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Не используите абразивные порошки или коррозииные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используите теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкои тряпкои. Избегаите использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечнои машине.
- Панель с рукоятками необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкои губки или тряпки.

Проверяите уплотнения духового шкафа.
Регулярно проверяите состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращаитесь в ближаишии Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкои с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу



1. Отключите духовои шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (*см. рисунок*).
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовои шкаф к сети электропитания.

Чистка стеклокерамическои варочнои панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спраи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используите специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностеи, ополосните водои и высушите.
- Для удаления сильных загрязнении используите специальныи скребок (не прилагается к изделию). Удаляите загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки мочалка из проволоки из нержавеющеи стали, специально для стеклокерамических поверхностеи , смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочнои панели случаино расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячеи поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Это средство образует на поверхности варочнои панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистои водои и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующеи готовке.

Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Чистка деталеи из нержавеющеи стали

На деталях из нержавеющеи стали могут появиться пятна, если на них в течение длительного времени воздеиствует вода с высоким содержанием извести или чистящие средства содержащие фосфор. Рекомендуется обильно ополоснуть изделие и тщательно высушить.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серииныи №)

Последние сведения находятся на заводскои табличке, расположеннои на изделии и/или на упаковке.