Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB **English, 1**

RS РУССКИЙ,12

FR Français, 23

UA Українська, 34

RO Română, 46

C3VM5 R/HA
C3VM5 UA/HA

Contents

Installation, 2-3
Positioning and levelling
Electrical connections
Technical data

Description of the appliance, 4
Overall view
Control panel

Start-up and use, 5-8
Starting the oven
Cooking modes
Electronic timer
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 9
Switching the cooking zones on and off
Cooking zones

Precautions and tips, 10
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 11
Switching the appliance off
Cleaning the oven
Replacing the oven light bulb
Cleaning the glass ceramic hob
Assistance

Installation

GB

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

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

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

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

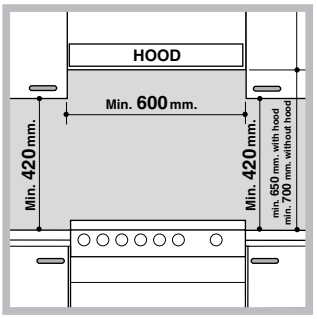
! We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the "Care and maintenance" section.

Positioning and levelling

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

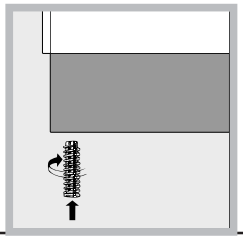
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.

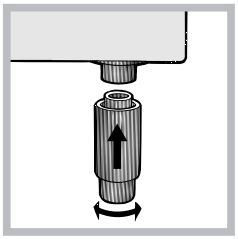


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



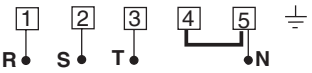
The legs* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connections

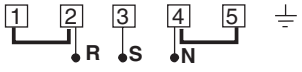
Fitting the power supply cable

The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:

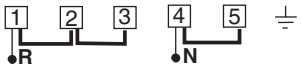
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



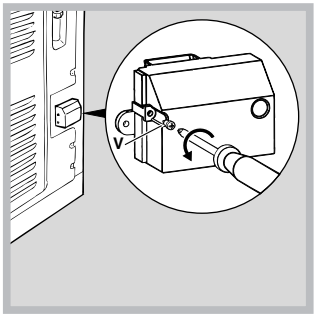
400V 2N ~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



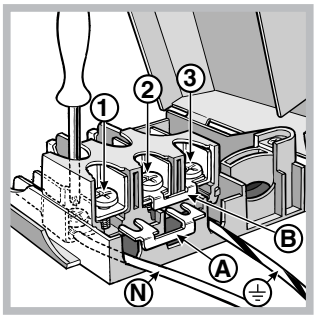
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



To install the power supply cable correctly:



1. Loosen the screw V in the terminal board and pull the cover to open it (*see figure*).



2. Position the connection support A (*see figure*) according to the connection diagram shown above. The terminal board is designed for single-phase 230 V connection: terminals 1, 2 and 3 are connected to each other; jumper 4-5 is located in the lower area of the terminal board.
3. Position wires N and ⏚ according to the diagram (*see figure*) and perform the connection by tightening the terminal board screws as much as possible.
4. Position the remaining wires on terminals 1-2-3 and tighten the screws.

5. Fix the power supply cable in place by fastening the cable clamp screw.
6. Close the terminal board cover by tightening the screws V.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate located on the appliance.
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 be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

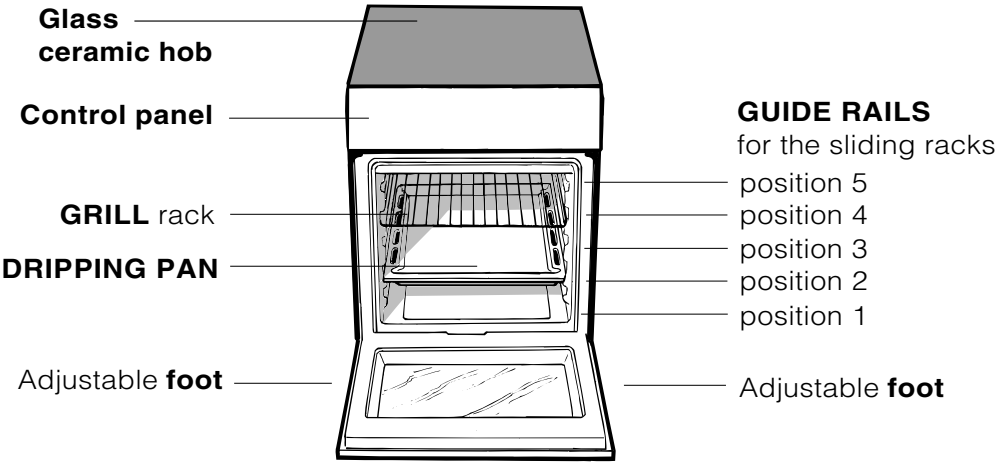
TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x38x41 cm
Volume	53 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Ceramic hob	
Front Left	1200 W
Back Left	1800 W
Back Right	1200 W
Front Right	1800 W or 1700/700*
Max. ceramic hob consumption	5900/6000 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: ☐ Static; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ☒ Fan-assisted.
	EC Directives: 06/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments – 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments – 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments – 2002/96/EC. 1275/2008 Stand-by/ Off mode

* Only available in certain models.

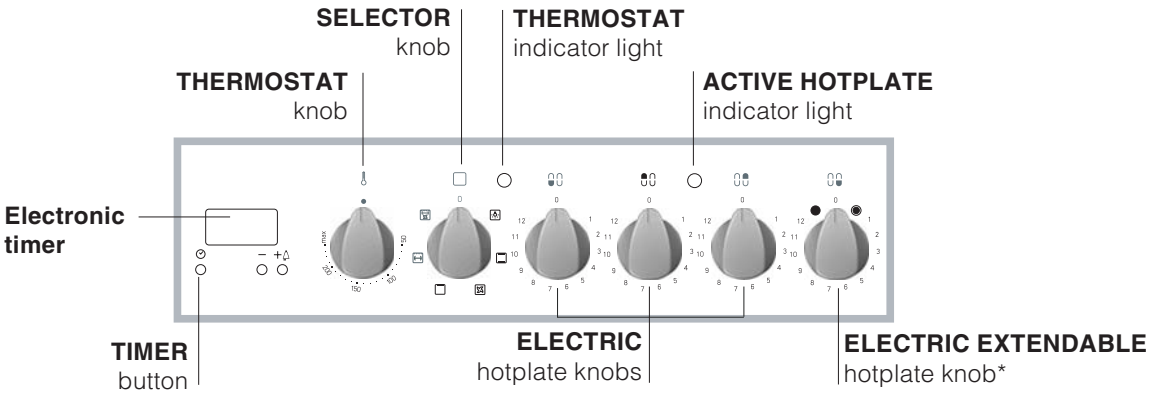
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



* Only available in certain models.

Start-up and use

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

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

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (*see below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

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

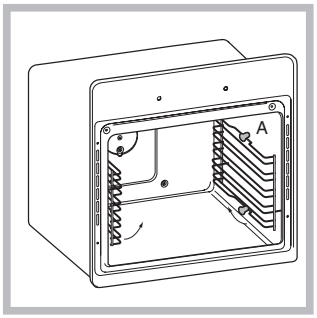
When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

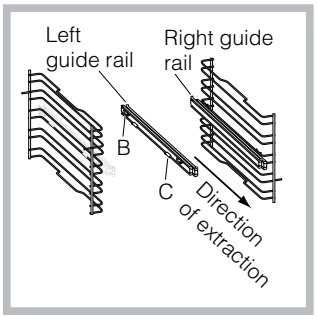
This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than “0”. It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Assembling the sliding rack kit*

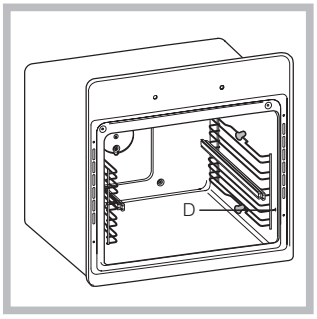
To assemble the sliding racks:



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



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



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

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

! Do not place the sliding racks in position 5.

* Only available in certain models.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and Max, except for the following modes

- GRILL and DOUBLE GRILL (recommended: set only to MAX power level).
- FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL (recommended: do not exceed 200°C).

STATIC OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will be activated. When using this traditional cooking mode, it is best to use only one rack at a time, otherwise the heat will not be distributed evenly.

FAN OVEN mode

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

GRILL mode

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

DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the rotisserie spit will be activated.
This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

FAN ASSISTED DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the turnspit are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This prevents the food from burning on top by enabling heat to penetrate into the food more effectively; it is therefore an ideal way of cooking food quickly under the grill or for grilling large pieces of meat without having to use the turnspit.

! The GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

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

Electronic timer

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.
! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.

Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: **0:00**

- Press button ⏲ and then buttons **-** and **+** to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.

Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

Timer feature

This function may be accessed by pressing the 🔔 button, after which the display will show the symbol 🔔. Every time the **+** button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours.
Pressing the **-** button reduces the time.
After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).
The time may be displayed by pressing the ⏲ button, and the 🔔 symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

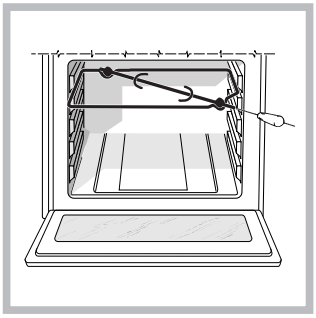
Cancelling a time that has already been set

Press the **–** button until the display shows **0:00.**

Adjusting the buzzer volume

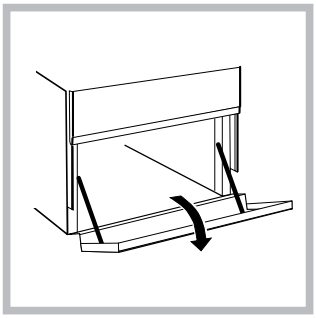
After selecting and confirming the clock settings, use the **–** button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Rotisserie



To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Activate the rotisserie by selecting or with the SELECTOR knob.

Lower compartment*



There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

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

Cooking on several shelves simultaneously

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

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

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

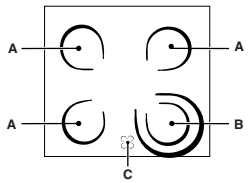
Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Static	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan-assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	4 pcs	4	5	Max	2-3
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.0	-	5	Max	80-90
	Spit-roast chicken	1.5	-	5	Max	70-80
	Spit-roast lamb	1.0	-	5	Max	70-80
Fan-assisted Double Grill	**Grilled chicken**	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35
	Chicken (on the spit) +	1.5	-	5	200	70-75
	potatoes (on the dripping pan)	-	2	5	200	70-75
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.5	-	5	200	70-80
	Spit-roast chicken	1.5	-	5	200	70-80
	Spit-roast lamb	1.5	-	5	200	70-80
	With multi-spit rotisserie (where present)					
	Meat kebabs	1.0	-	5	200	40-45
	Vegetable kebabs	0.8	-	5	200	25-30

Using the glass ceramic hob

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

Cooking zones

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



A. The cooking zone with radiant heating elements.
B. The cooking zone with extendable radiant heating elements.
C.The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Switching the cooking zones on and off

Traditional cooking zones
Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They turn red approximately ten seconds after they have been turned on.
Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 12 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 12.

Extendable cooking zones
The extendable radiant elements (B) are recognisable by the fact that they have a double heating zone. You can turn on only the smaller internal cooking zone or both the external and internal zones.
The control knob allows you to choose between two power levels, which are both adjustable between a minimum value of 1 to a maximum of 12:

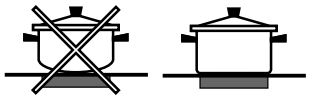
- The lowest power level can be set by turning the knob clockwise from 1 to 12.
- Turn the knob to completely (◉) until you hear a slight click, to enable the maximum power level, which in turn can be adjusted between 12 and 1 by turning the knob anticlockwise. To restore the minimum power level, turn the knob and set it back to position 0.

For double cooking zones, the first part of the knob movement activates the smaller cooking zone (internal). To activate both (internal and external), it is necessary to turn the knob completely (◉) and then select the desired power level between 12 and 1.

Pos.	Radiant hotplate
0	Off
1	Melting butter and chocolate
2	Heating liquids
3	
4	Soups and sauces
5	
6	Cooking at boiling point
7	
8	Pan-roasting
9	
10	Boiling large quantities
11	
12	Frying
◉	Activation of both cooking zones

Practical advice on using the hob

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



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

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

Precautions and tips

GB

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

General safety

- The glass ceramic hob is resistant to temperature fluctuations and shocks. It is, however, wise to remember that blades or cooking utensils may ruin the surface of the hob. If this happens, remove the plug of the cooker from the electricity socket and contact an authorised Technical Assistance Centre in order to request original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
  All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

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

Care and maintenance

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

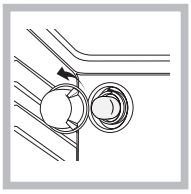
Cleaning the oven

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



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

Cleaning the glass ceramic hob

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

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

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

Cleaning stainless steel

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Assistance

Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

GB English, 1

RS **РУССКИЙ,12**

FR Fransais, 23

UA **Українська,34**

RO Rombnr, 46

C3VM5 R/HA

C3VM5 UA/HA

KZ.O.02.0361

Содержание

Монтаж, 13-14
Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Технические данные

Описание изделия, 15
Общии вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 16-19
Включение духового шкафа
Программы приготовления
Электронныи таимер
Таблица приготовления в духовом шкафу

Электрическая варочная панель, 20
Включение и выключение нагревательных зон
Нагревательные зоны

Предосторожности и рекомендации, 21
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

Техническое обслуживание и уход, 22
Отключение электропитания
Чистка духового шкафа
Замена лампочки в духовом шкафу
Чистка стеклокерамическои варочнои панели
Техническое обслуживание

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.

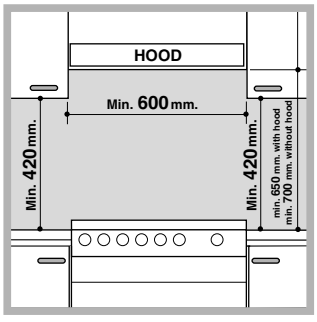
! Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации , следуя инструкциям , приведенным в параграфе «Обслуживание и уход ».

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).

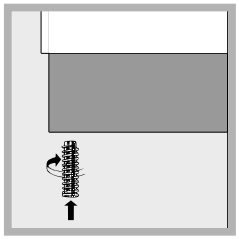
Порядок монтажа:
- изделие может быть установлено на кухне, в столовои или в однокомнатнои квартире (не в ваннои комнате);
- если варочная панель кухоннои плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть , их от плиты на расстояние не менее 200 мм.



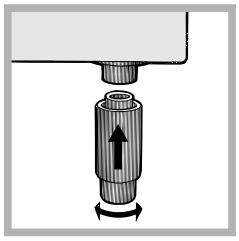
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочнои панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (*см. рисунок)*;

- 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)*.



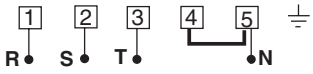
Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухоннои плиты.

Электрическое подсоединение

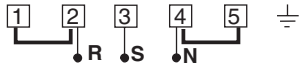
Подсоединение кабеля электропитания

Кабель расчитывается в зависимости от типа электрического соединения по следующеи электрическои схеме:
Порядок подсоединения кабеля электропитания:

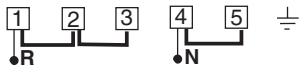
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

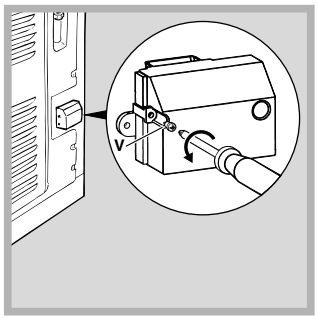


400V 2N ~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

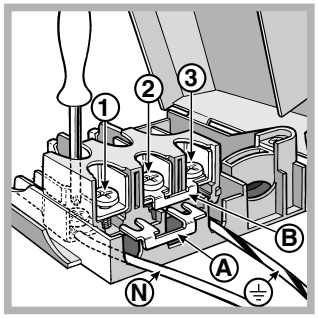


230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363





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 выше требовании.

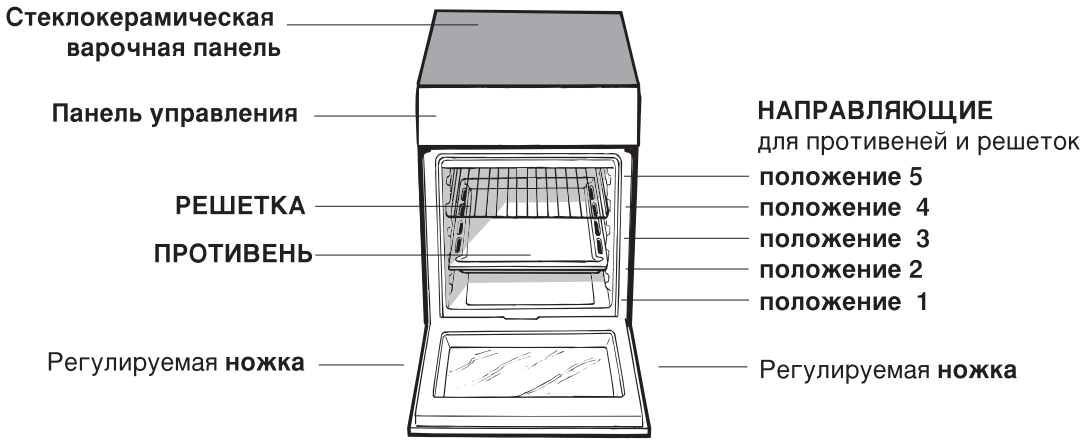
***** Имеется только в некоторых моделях

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	34x38x41 см
Объем	л 53
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	1200 Вт
Задняя левая	1800 Вт
Задняя правая	1200 Вт
Передняя правая	1800 Вт / (1700/700 Вт)*
Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями	5900-6000 Вт
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: ☐ Статическая - Принудительная конвекция - функция нагревания: ☒ Вентилированное
CE ♻	Директива ЕС: 06/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 04/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. 1275/2008 Stand-by/ Off mode

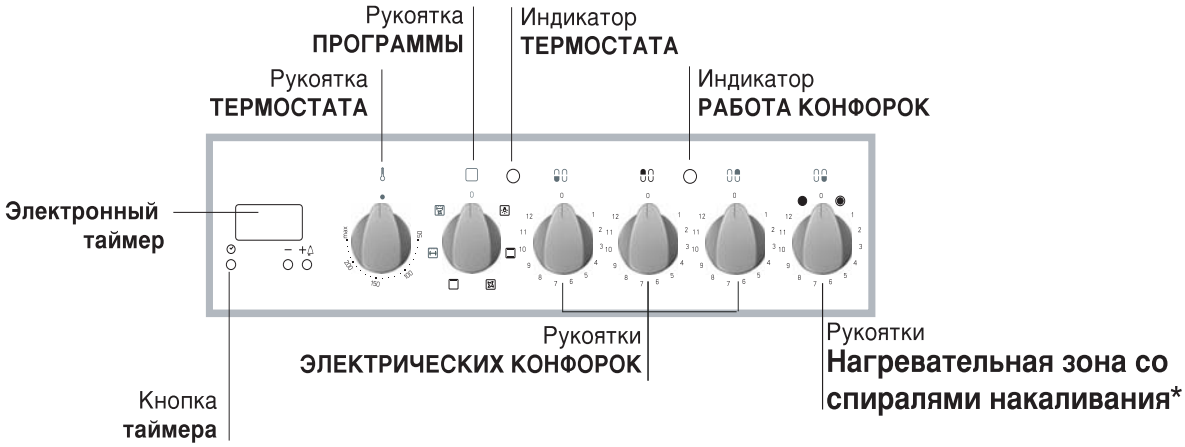
Описание изделия

RS

Общии вид



Панель управления



***** Имеется только в некоторых моделях

Включение и эксплуатация

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.

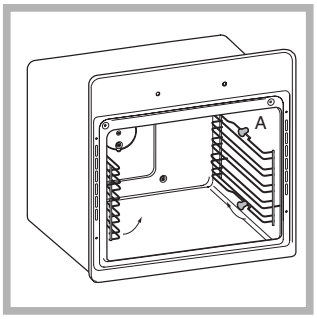
***** Имеется только в некоторых моделях

Освещение духового шкафа

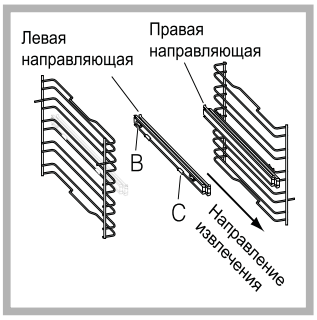
Включется, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме “0”, и остается включенным до тех пор, пока работает духовои шкаф. При выборе положения ☼ при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

Крепление комплекта выдвижных направляющих*

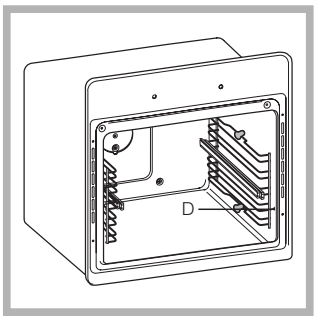
Порядок монтажа выдвижных направляющих:



1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов A (*см. схему).*



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление B, а затем C.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа *(см. схему)*. Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.

4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы A.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 50°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ и ДВОИНОИ ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ДВОИНОИ ВЕНТИЛИРОВАННЫИ ГРИЛЬ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

Программа **СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА**

Включаются два нагревательных элемента: нижнии и верхнии. При приготовлении блюд в традициональном режиме лучше использовать только один уровень в духовом шкафу, в противном случае распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА**

Включаются попеременно нижнии и круглыи нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно одновременно использовать не более двух уровнеи в духовке.

Программа **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого деиствия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокои поверхностнои температуре (телячии и говяжих бифштексов, вырезки, антрекотов). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порции. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

Программа **ДВОИНОИ ГРИЛЬ**

Включается верхнии нагревательныи элемент и вертел. Это гриль большего размера особои формы, повышающии на 50% эффективность приготовления, позволяющии распространение жара по углам. Используите этот режим гриля для однородного подрумянивания.

Программа **ДВОИНОИ ВЕНТИЛИРУЕМЫИ ГРИЛЬ**

Включается верхнии нагревательныи элемент, вертел и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительнои циркуляциеи воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продукта, повышая проникающую способность жара. Этот режим подходит для быстрого гриля или для приготовления крупных кусков мяса без использования вертела.

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

! При использовании ГРИЛЯ и ДВОИНОГО ГРИЛЯ установите решетку на 5-ыи уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ыи. При использовании ДВОИНОГО ВЕНТИЛИРУЕМОГО ГРИЛЯ установите решетку на 2-ои или 3-ии уровень, а противень на 1-ыи для сбора соков.

Электронныи таимер

Показывает время и выполняет функцию таимера с обратным отсчетом.
! Все функции включаются примерно через 7 секунд после их выбора.

Регуляция часов

После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение: **0:00**

- Нажмите кнопку ⏲ и затем при помощи кнопок **– е +** установите точное время. Для быстрои регуляции держите кнопки нажатыми.

При необходимости откорректировать время выполните вышеописанные операции.

Функция таимера

Эта функция открывается при нажатии кнопки ⏲ и на дисплее показывается символ ⏲. При каждом нажатии кнопки **+** значение времени увеличивается на 10 секунд вплоть до 99 минут и 50 секунд. Если вы будете продолжать нажмете на эту кнопку, значение времени будет увеличиваться на одну минуту вплоть до 10 минут.
При помощи **–** значение уменьшается.
После установки нужного отрезка времени, начинается обратныи отсчет. По истечении заданного времени раздается звуковои сигнал, погасить которыи вы можете, нажав любую копку.
На дисплеи можно вывести время при помощи кнопки ⏲, символ ⏲ означает, что была включена функция таимера. Примерно через 7 секунд на дисплеи автоматически вернется визуализация таимера.

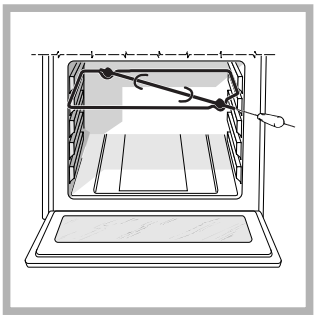
RS

Порядок отмены заданного времени
Нажмите кнопку **–** вплот до **0:00.**

Регуляция громкости звукового сигнала

После осуществления и подтверждения регуляции часов при помощи кнопки **–** можно отрегулировать громкость звукового сигнала.

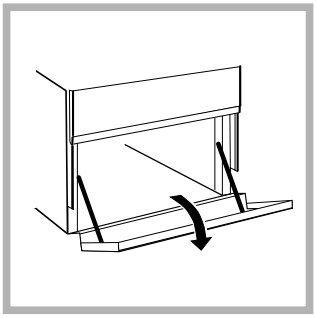
Вертел



Порядок включения вертела (*см. рисунок)*:
1. установите противень на 1-ыи уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ыи уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в заднеи стенке духового шкафа;
3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ ⊟ о ⊠.

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.

Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости использовать две решетки выберите программу ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА ⊠, единственную расчитанную на такои тип приготовления. Кроме того рекомендуется:

- не используите 1-ыи и 5-ыи уровни: они подвергаются прямому воздеиствию горячего воздуха, которыи может сжечь деликатные продукты.
- используите в основном 2-ои и 4-ыи уровни, помещая на 2-ои уровень продукты, требующие большего жара.
- для продуктов, приготовление которых требует разного времени и температуры, следует задать среднюю температуру из двух рекомендованных (*см. Таблицу приготовления в духовом шкафу*) и поместите более деликатные продукты на 4-ыи уровень. Вначале выньте из духовки продукт, требующии более быстрого приготовления.
- при приготовлении пицц на нескольких уровнях при температуре 220°C, следует предварительно разогреть духовку в течение 15 минут. Обычно приготовление на 4-ом уровне требует большего времени: поэтому рекомендуется вначале вынуть пиццу с более низкого уровня, и только через несколько минут вынуть пиццу с 4-ого уровня.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

* Имеется только в некоторых моделях

Таблица приготовления в духовом шкафу

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Статическое	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
Вентилированное	Пицца (на 2 уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2 уровнях)	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
Двойной гриль	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	2-3
	На вертеле					
	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	80-90
	Курица на вертеле	1.5	-	5	Макс.	70-80
	Баранина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80
Двойной вентилированный гриль	Курица-гриль	1.5	2	5	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	5	200	30-35
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-75
	картошка (на противене)	-	2	5	200	70-75
	На вертеле					
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	На вертеле с несколькими шампурами (где имеется)					
	Шашлык	1.0	-	5	200	40-45
	Овощной шашлык	0.8	-	5	200	25-30

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте **www.hotpoint-ariston.com** в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте **www.hotpoint-ariston.com** в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте **www.hotpoint-ariston.com** в разделе «Сервис».

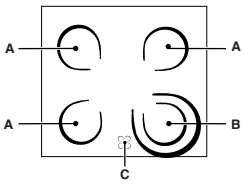
Электрическая варочная панель

RS

! на стеклянноu поверхности варочноu 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 жженои резины, которыи быстро пропадает.

Варочные зоны

На варочной панели имеются электрические галогенные нагревательные элементы. В рабочем режиме они раскаляются докрасна:



A. Нагревательная зона со спиралями накаливания.
B. Нагревательная зона со спиралями накаливания.
C. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующей варочной зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент выключен, но еще не остыл.

Включение и выключение варочных зон

Традиционные конфорки
Традиционные варочные зоны состоят из круглых нагревательных элементов. Они накаляются докрасна через десять секунд после включения. Каждая варочная зона оснащена регулятором управления, позволяющим выбрать 12 различных температур от минимального значения 1 до максимального 12.

Расширяющиеся варочные зоны
Расширяющиеся нагревательные элементы (B) отличаются наличием двойной нагревательной зоны. Можно включить только внутреннюю часть варочной зоны или обе зоны.
Регулятор позволяет выбрать один из двух уровней мощности, оба из которых настраиваются от минимального значения 1 до максимального 12.

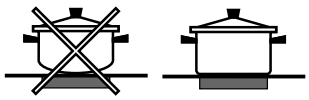
- поворачивая регулятор по часовой стрелке с 1 на 12, задается более низкий уровень мощности.
- повернув регулятор до упора (◉), что заметно по легкому щелчку, включается максимальная мощность, которая может быть в свою очередь отрегулирована от 12 до 1, поворачивая регулятор против часовой стрелки. Для возврата к минимальной мощности необходимо повернуть регулятор в положение 0.

В случае двойных варочных зон первая часть поворота регулятора включает меньшую зону (внутреннюю). Для включения обеих зон (внутренней и внешней) необходимо повернуть регулятор до упора (◉) и выбрать нужный уровень мощности от 12 до 1.

Поз.	Электрическая канфорка
0	Выключено
1	Для топления сливочного масла, шоколада
2	Для разогревания жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для приготовления при температуре кипения
7	
8	Для жаркого
9	
10	Для крупных вареных блюд
11	
12	Для фритюра
◉	ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ОБЕИХ ВАРОЧНЫХ ЗОН

Практические рекомендации по использованию варочноu панели

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



- Используите 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 варочноu 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 нагревательноu зоне;
- никогда не оставляите нагревательные зоны включенными без посуды, так как это может повредить их.

Предосторожности и рекомендации

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. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- 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.
- При использовании режимов ГРИЛЬ, ДВОИНОИ ГРИЛЬ и ДВОИНОИ ВЕНТИЛИРОВАННЫИ ГРИЛЬ дверца духового шкафа должна оставаться закрытои: 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

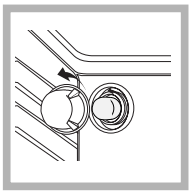
Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.
! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

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.

Замена 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 (сериины №)

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

Mode d’emploi

CUISINIERE

GB English, 1

RS РУССКИЙ,12

FR Français, 23

UA Українська, 34

RO Română, 46

C3VM5 R/HA
C3VM5 UA/HA

Sommaire

Installation, 24-25
Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Caractéristiques techniques

Description de l’appareil, 26
Vue d’ensemble
Tableau de bord

Utilisation du four, 27-30
Mise en marche du four
Programmes de cuisson
Minuteur électronique
Tableau de cuisson

Utilisation du plan vitrocéramique, 31
Allumer et éteindre les foyers
Les foyers

Précautions et conseils, 32
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l’environnement

Nettoyage et entretien, 33
Mise hors tension
Nettoyage du four
Remplacement de l’ampoule d’éclairage du four
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique
Assistance

Installation

FR

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

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

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

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

! Il est recommandé de nettoyer le four avant sa première utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe " Entretien et soin ".

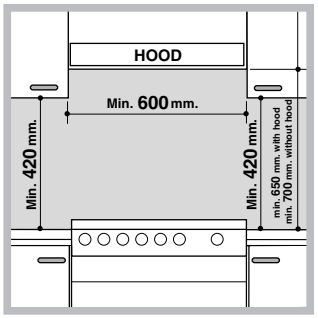
Positionnement et nivellement

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

! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

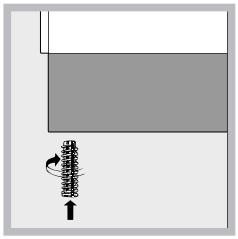
Pour une installation correcte :

- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.

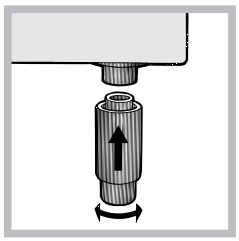


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);
- ne placez pas de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (*voir figure*).



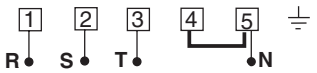
Montage des pieds* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

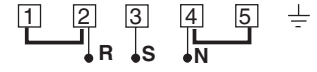
Montage du câble d'alimentation

Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé selon le schéma de connexion suivant:

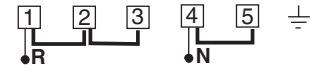
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



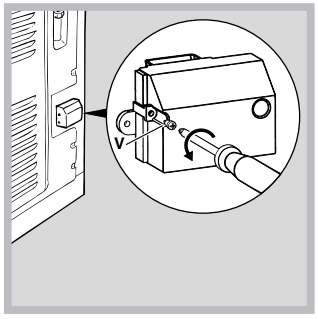
400V 2N ~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



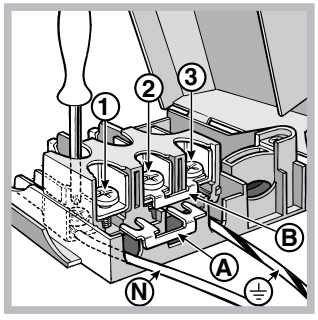
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Pour monter le câble d'alimentation :



1. Dévissez la vis V du bornier et tirez le couvercle pour l'ouvrir (*voir figure*).



2. positionnez le cavalier de raccordement A (*voir figure*) selon le schéma de connexion illustré plus haut. Le bornier est prévu pour raccordement monophasé 230 V : les bornes 1, 2 et 3 sont reliées les unes aux autres; le pont 4-5 se trouve dans la partie inférieure du bornier.
3. positionnez les fils N et ⏚ conformément au dessin (*voir figure*) et effectuez le raccordement en serrant à fond les vis des bornes.
4. positionnez les fils restants sur les bornes 1-2-3 et serrez les vis.

5. fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.
6. fermez le couvercle du bornier et vissez la vis V.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous 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 plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

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

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

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

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	34x38x41 cm
Volume	l 53
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 17 cm
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Plan de cuisson vitrocéramique Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique	 1200 W 1800 W 1200 W 1800 W / (1700/700)* 5900-6000 W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2004/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 - Consommation énergie convection naturelle. Fonction four : ☐ Statique - Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée Fonction four : ☒ Ventilé
CE 	Directives Communautaires: 06/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives- 2002/96/EC

*N'existe que sur certains modèles

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

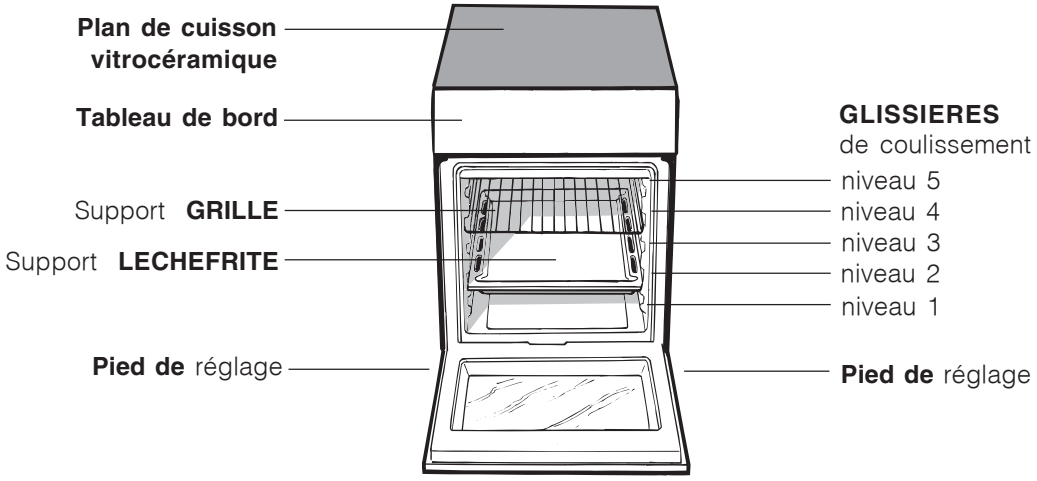
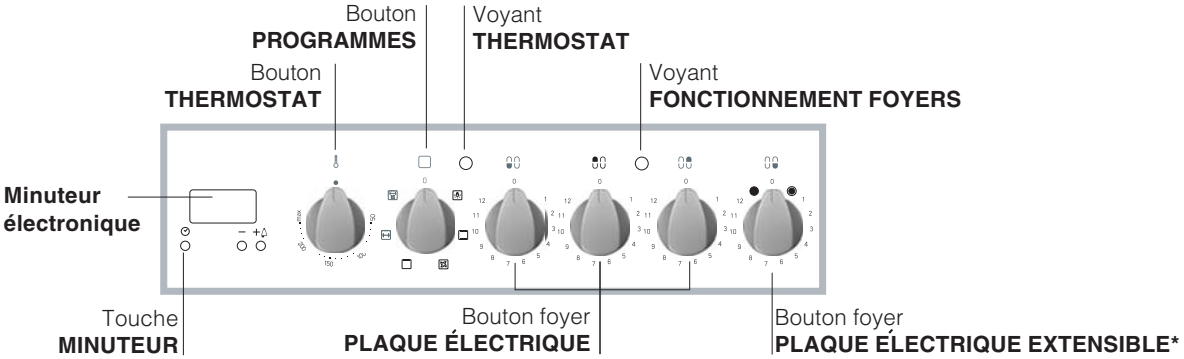


Tableau de bord



*N'existe que sur certains modèles

Utilisation du four

!Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

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

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Choisissez la température conseillée pour ce programme ou celle que vous préférez à l'aide du bouton THERMOSTAT.
Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir tableau cuisson au four*).

En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (*voir ci-dessous*);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail. N'utilisez la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

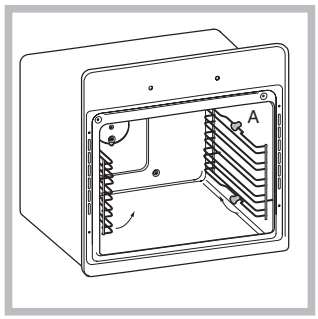
Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

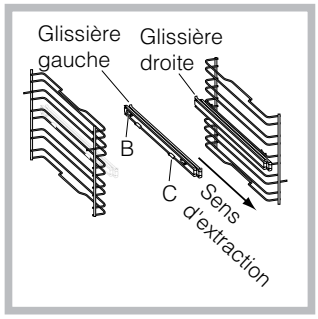
Pour l'allumer, amenez le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si vous amenez le bouton sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Montage du Kit glissières coulissantes*

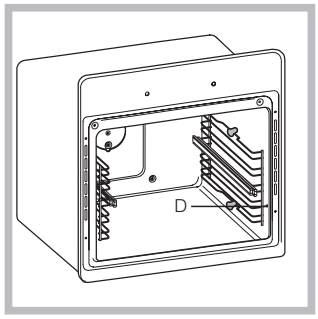
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Enlever les deux cadres à gradins en les dégageant des entretoises A (*voir figure*).



2. Choisir le gradin sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres à gradins avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

*N'existe que sur certains modèles

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL et DOUBLE GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- DOUBLE GRIL VENTILE (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR STATIQUE**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur.

Programme **FOUR VENTILE**

Activation, à tour de rôle, de la résistance de sole et de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **GRIL**

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

Programme **DOUBLE GRIL**

Un gril plus grand que d'habitude et au design novateur qui augmente de 50% les performances de cuisson et qui supprime les zones d'angle où la chaleur n'arrive pas. Utilisez ce gril pour dorer de façon uniforme.

Programme **DOUBLE GRIL VENTILE**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Très utile pour des grillades rapides ou pour griller de grosses pièces de viande sans utiliser le tournebroche.

! Les cuissons GRIL, DOUBLE GRIL et DOUBLE GRIL VENTILE doivent avoir lieu porte fermée.

! En cas de cuisson en mode GRIL ou DOUBLE GRIL, placez la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode DOUBLE GRIL VENTILE, placez la grill au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

Minuteur électronique

Permet d'afficher l'heure et de faire fonctionner la minuterie au compte à rebours.
! Toutes les fonctions sont activées environ 7 secondes après leur sélection.

Remise à l'heure de l'horloge

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0:00

- Appuyez sur la touche et sélectionnez l'heure à l'aide des touches - et +. Appuyez sur les touches sans les relâcher pour accélérer l'avancement.

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

Fonction minuterie

Pour accéder à cette fonction, appuyez sur la touche , l'écran affiche le symbole . A chaque pression de la touche + correspond un avancement de 10 secondes jusqu'à 99 minutes 50 secondes.
Continuez à appuyer pour obtenir un avancement du temps par augmentation d'une minute jusqu'à 10 heures maximum.
La touche – sert à revenir en arrière.
Une fois que la durée souhaitée a été sélectionnée, le compte à rebours commence. Un signal sonore retentit une fois le temps écoulé, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque.
Pour afficher l'heure, appuyez sur la touche , le symbole indique que la fonction minuterie est sélectionnée. 7 secondes après, l'écran revient automatiquement à la fonction minuterie.

*N'existe que sur certains modèles

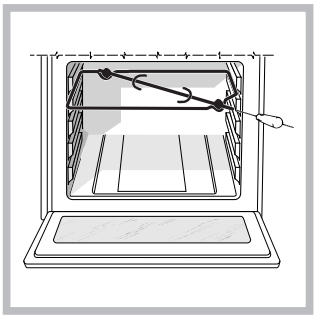
Pour annuler une durée déjà sélectionnée.

Appuyez sur la touche – jusqu'à 0:00.

Réglage de volume du signal sonore.

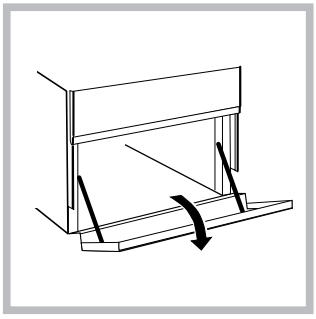
Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, vous pouvez régler le volume du signal acoustique à l'aide de la touche – .

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit :
1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (*voir figure*);
3. pour actionner le tournebroche, sélectionnez / à l'aide du bouton PROGRAMMES.

Niche inférieure*



Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (*voir figure*).

! Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

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

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

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

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

*N'existe que sur certains modèles

Tableau de cuisson

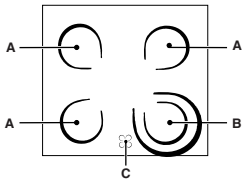
Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Statique	Canard	1	3	15	200	65-75
	Roast-beef	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Ventilé	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Maquereaux	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
Double Gril	Steaks de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max	70-80
Double Gril Ventilé	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35
	Poulet (à la broche) + pommes de terre	1.5	-	5	200	70-75
	(dans lèchefrite)		2	5	200	70-75
	Avec tournebroche					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Poulet à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Avec tournebrochettes (si votre appareil en est équipé)					
	Brochettes de viande	1.0	-	5	200	40-45
	Brochettes de légumes	0.8	-	5	200	25-30

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

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

Les foyers

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



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

Activation / désactivation des foyers

Foyers traditionnels
Les foyers traditionnels sont constitués de spires qui deviennent rouges en quelques dizaines de secondes après leur activation.
Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande permettant de sélectionner 12 températures au choix allant d'un minimum de 1 à un maximum de 12.

Foyers extensibles
Les foyers radiants extensibles (B) sont reconnaissables à la présence d'une double zone de chauffe. Vous pouvez n'allumer que la zone plus petite (interne) ou les deux (interne et externe).
Le bouton de commande permet de choisir entre deux niveaux de puissance, tous deux réglables entre un minimum de 1 et un maximum de 12 :

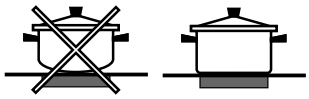
- pour sélectionner le niveau de puissance plus bas, tournez le bouton vers la droite de 1 à 12.
- tournez le bouton à fond (◉) jusqu'au déclic pour sélectionner la puissance maximum, cette dernière peut à son tour être réglée entre 12 et 1 en tournant le bouton vers la gauche. Pour rétablir le niveau de puissance minimum, ramenez le bouton à la position 0.

En cas de foyers double puissance, la première partie de la course active la zone de chauffe plus petite (interne). Pour les activer toutes les deux (interne et externe), tournez le bouton à fond jusqu'à la position (◉) et sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 12 et 1.

Pos	Plaque automatique
0	Éteint
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Pour réchauffer les liquides
3	
4	Pour crèmes et sauces
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7	
8	Pâtes - Riz
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes
11	
12	Fritures
◉	Allumage des deux zones de cuisson

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

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



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

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

Précautions et conseils

FR

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

Sécurité générale

- Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. N'oubliez toutefois pas que des lames ou des ustensiles de cuisine pointus peuvent casser la surface du plan de cuisson. En cas de cassure, débranchez immédiatement l'appareil du secteur, faites appel à un service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces détachées d'origine. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez 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. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous toujours que les boutons sont bien sur la position ●.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Mise au rebut

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

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses.
- Pour vos cuissons au GRIL, DOUBLE GRIL et DOUBLE GRIL VENTILE nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours 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 coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

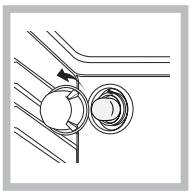
Nettoyage du four

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, nettoyez-le avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.

Contrôler les joints du four

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (*voir figure*).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface de la table et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenez dès que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	**Où les acheter**
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

Nettoyage de l'acier inox

Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous vous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Assistance

Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Інструкції з експлуатації

КУХНЯ

GB English, 1

RS РУССКИЙ,12

FR **Français, 23**

UA **Українська, 34**

RO Rombnr, 46

C3VM5 R/HA
C3VM5 UA/HA

Зміст

Встановлення, 35-36
Розміщення і вирівнювання
Підключення електроенергії
Підключення газу
Налаштування на різні типи газу
Технічні дані
Таблиця характеристик пальників і форсунок

Опис установки, 37
Загальнии вигляд
Панель управління

Включення і використання, 38-42
Користування робочою поверхнею
Користування духовкою
Таимер
Таблиця приготування в духовці

Електричні конфорки, 43
Як увімкнути і вимкнути зони готування їжі
Зони готування їжі

Запобіжні засоби і поради, 44
Загальна безпека
Утилізація
Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

Догляд і технічне обслуговування, 45
Відключення електроживлення
Чищення установки
Технічне обслуговування газових кранів
Заміна лампочки освітлення духовки
Допомога

Встановлення

UA

! Важливо зберегти цю брошуру, щоб можна було до неї звернутися при необхідності у будь-якому випадку. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконаитеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

! Уважно прочитаите інструкції: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання и безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключеніи від електроживлення.

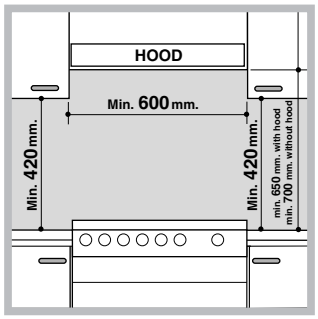
Розміщення і вирівнювання

! Можна встановлювати плиту збоку від меблів, які не вищі за робочу поверхню.

! Переконаитеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостійкого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення:

- розміщуите плиту в кухні, обідніи залі або в однокімнатніи квартирі-студії (не у ванні);

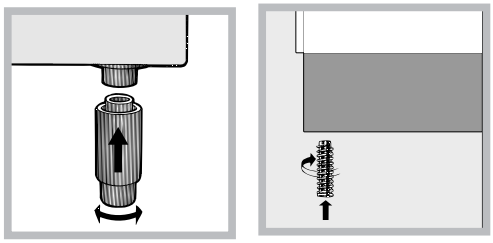


- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до іі поверхні не повинна бути меншою за 420мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (*див. малюнок);*
- не розміщуите занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від іі сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.

Вирівнювання

Якщо необхідно вирівняти плиту, вкрутіть регулюючі ніжки, що входять до комплекту постачання, у спеціальні місця, що знаходяться у кутках основи (*див. малюнок).*

Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.



Електричні підключення

Шнур живлення слід підбирати залежно від типу використовуваного електричного підключення (див. наведену нижче схему підключення).

Встановлення шнуру живлення

Відкриття клемної коробки:

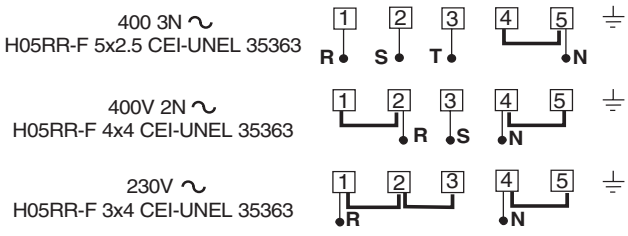
- Розгвинтіть гвинт «**V**» (Мал. C)
- Щоб відкрити кришку, потягніть за поєднувану основу

Процедура з встановлення шнуру живлення:

- Розташуйте маленьке з'єднання **A-B** згідно до бажаного типу підключення, використовуючи наведену на малюнку **D** схему.

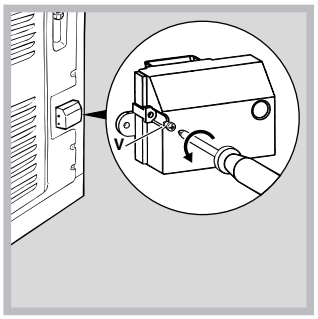
Примітка: маленькі з'єднання готуються виробником для а 230V (контакти 1-2-3 під'єднані один до іншого). Перемичка 4-5 знаходиться в нижній частині клемної коробки.

- вставте дроти (**N** і **6**), як показано на малюнку, і затягніть відповідні гвинти.
- закріпіть дроти, які залишилися, до клем 1-2-3.
- зафіксуйте шнур живлення у відповідному затиску і закрийте кришку за допомогою гвинта «**V**».

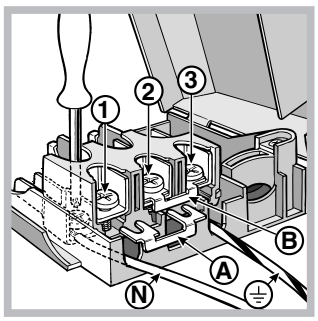


* Є лише в деяких моделях.

Мал. C



Мал. D



Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Для шнуру слід використати вилку, придатну для навантаження, вказаного на табличці з технічними даними. Під час безпосереднього підключення до мережі, встановіть між приладом і мережею все полюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм. Цей вимикач має бути придатним для навантаження і відповідати чинним нормам (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Шнур живлення має бути розташований таким чином, щоб не перевищувати на 50°C температуру у приміщення по всієї своєї довжині. Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- обмежувальний клапан і побутова мережа у змозі витримувати навантаження приладу (див.табличку з технічними даними);
- електричне устаткування оснащене ефективним заземленням, яке відповідає вимогам чинного законодавства;
- після встановлення плити забезпечується легкий доступ до розетки або вимикача.

! У встановленому приладі має забезпечуватися легкий доступ до електричного шнуру і розетки.
! Шнур не повинен мати згинів аби утисків.
! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями.
! **Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.**

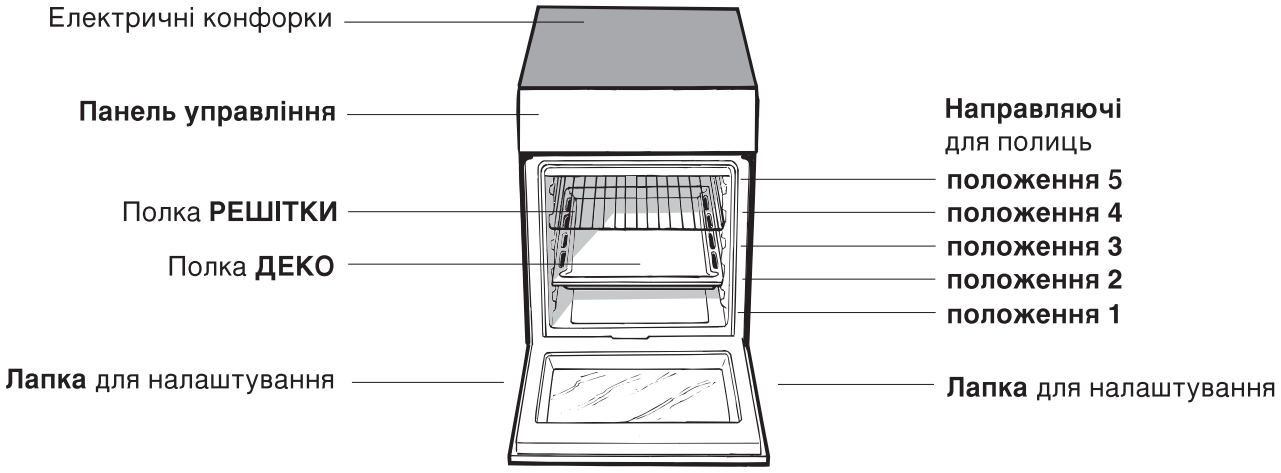
ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Розміри Духовки ВхШхГ	34x38x41 см
Об'єм	53 літрів
Корисні розміри коробки духовки	ширина см 42 глибина см 44 висота см 17
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
Електрична варильна поверхня	Уперед ліворуч 1200W Назад ліворуч 1800W Назад праворуч 1200W Вперед праворуч 1800W /(1700/700)* Максимальне споживання енергії варильною поверхнею 5900- 6000W
Пальники	Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304 ТАБЛИЧКАС ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ Termőszetes hxőramlőosi Osztőly nővleges energiafogyasztősa функция нагревания: ☐ Статическое функция нагревания: ☒ Вентилированное Termőszetes hxőramlőosi Osztőly nővleges energiafogyasztősa
	Директиви ЄС: 2006/95/EC від 12/`2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/EC від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/EEC від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

* Є лише в деяких моделях.

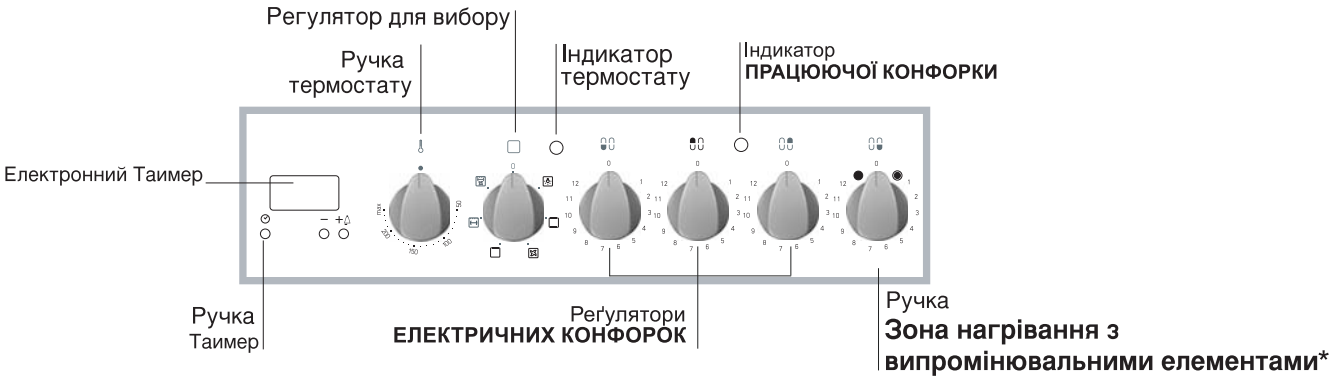
Опис плити

UA

Загальнии вигляд



Панель управління



* Є лише в деяких моделях.

Включення і використання

UA

Використання духовки

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, щоб не пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи реґулятор ПРОГРАМ.
2. Виберіть рекомендовану для програми або бажану температуру, обертаючи реґулятор ТЕРМОСТАТУ. Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами наводиться у спеціальній таблиці (див. Таблиця готування у духовці).

Під час приготування їжі надається можливість:
- змінити програму приготування, скориставшись реґулятором ПРОГРАМ;
- змінити температуру за допомогою реґулятора ТЕРМОСТАТУ;
- перервати приготування, обернувши реґулятор ПРОГРАМ в положення «0».

! Встановлюйте все кухонне приладдя на ґратки з комплекту постачання.

! Ніколи нічого не кладіть безпосередньо на дно духовки, щоб не пошкодити емаль. Позиція 1 духовки має використовуватися лише у режимах готування з рожном.

! Перш ніж розпочати використання приладом, обов'язково видаліть пластикову плівку з боків приладу.

Індикатор **ТЕРМОСТАТУ**

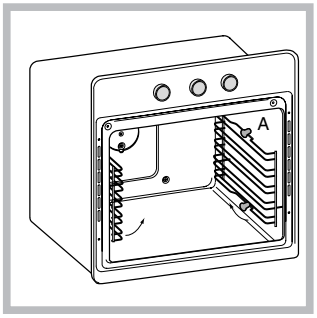
В увімкненому стані свідчить про випромінювання тепла духовкою. Вимикається при досягненні обраної температури. Миготіння (увімкнення по черзі з вимкненням) свідчить про роботу термостату, який підтримує температуру на постійному рівні.

Освітлення духовки

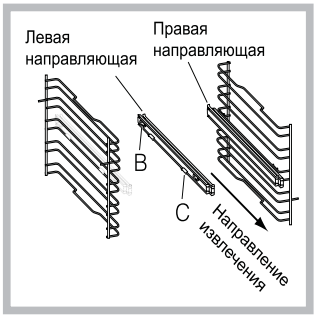
Увімкнення досягається обертанням регулятору ПРОГРАМ у будь-яке положення, відмінне від «0», залишається в увімкненому стані під час роботи духовки. При обранні регулятором освітлення працюватиме без увімкнення нагрівальних елементів духовки.

Монтаж комплекту ковзних напрямних*

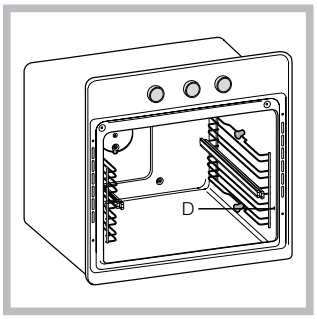
Процедура монтажу ковзних напрямних:



1. Вийміть дві рами з розпірних елементів A (див. малюнок).



2. Виберіть рівень духовки для ковзних напрямних. Дотримуючись напрямку висування напрямної, розташуйте на рамі спершу кріплення B і потім кріплення C.



3. Закріпіть дві рами зі встановленими на них напрямними у відповідні отвори у стінках духовки (див. малюнок). Отвори для лівої рамки знаходяться угорі, для правої - унизу.

4. Наприкінці вставте рами у розпірні елементи A.

! Не вставляйте ковзні напрямні на 5-ий рівень.

* Є лише в деяких моделях.

Регулятор духовки
В приладі «5 Programmi» об'єднуються переваги традиційних духовок з природною конвекцією: «статичних» з сучасними духовками з примусовою конвекцією: «вентильованих». Плита «5 Programmi» - це універсальна духовка, яка дозволяє легко і небезпечно обрати будь-який метод готування з 5 запропонованих.

Статична духовка
Положення ручки термостату : Між **50°C** і **Max**.
В цьому положенні вмикаються два нагрівальні елементи – нижній і верхній. Це класична бабусина духовка, але з більш досконалим розповсюдженням температури і з заощадженням електроенергії. Статична духовка залишається поза конкуренцією у випадках приготування страв з двох або більше інгредієнтів, утворюючих комплексну страву, наприклад: капуста із свинячими ребрами, тріска по-іспанськи, тріска по-анконетанськи, телятина з рисом, тощо...
Оптимальні результати досягаються при готування страв з м'яса яловичини або телятини: тушковане, рагу, гуляш, дичина, свинина, тощо... які потребують тривалого готування з постійним додаванням рідини. Залишається найкращою системою готування солодкої випічки, фруктових кондитерських виробів і готування у духовці в закритому посуді. При готуванні в статичній духовці використовуйте лише один рівень, тому що при використанні декількох рівнів тепло розповсюджується нерівномірно. Використовуючи різні рівні, можна врівноважувати розподіл тепла між верхньою і нижньою частинами духовки.
Якщо для приготування потребується більше тепла знизу або зверху, використовуйте відповідно нижні або верхні рівні.

Вентильована духовка
Положення ручки термостату : Між **50°C** і **Max**.
Працюють нагрівальні елементи і вентилятор.
Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування і підрум'янювання їжі з усіх боків відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Дозволяється готувати одночасно також різні страви, але з однаковою температурою.
Дозволяється використовувати одночасно 2 рівні, дотримуючись інструкцій з розділу «Одночасне готування на декількох рівнях».
Ця функція особливо рекомендується для страв, потребуючих підрум'янювання (конвекційний гриль) або тривалого часу готування: лазан'я, запечені макарони, жарке з курки і картоплі, тощо... Значні переваги досягаються при приготуванні жаркого з м'яса, оскільки завдяки рівномірному розподілу можна використовувати низьку температуру із зменшеними витратами рідин і отриманням більш м'якого м'яса, яке майже не втрачає своєї ваги. Вентильована духовка особливо рекомендується для готування риби, при котрому застосовується невеличка приправ, щоб не порушувати зовнішній вигляд і смак риби.
Десерти: Прекрасні результати з дріжджової випічки.
Функцію «вентильованої» духовки можна використовувати для швидкого розморожування білого або червоного м'яса, хлібобулочних виробів, задавши температуру 80 °C. Для розморожування делікатних продуктів достатньо задати 60°C або увімкнути лише циркуляцію холодного повітря, повернувши ручку термостату на 0°C.

Духовка «верхнє відділення»
Положення ручки термостату : Між **50°C** і **Max**.
Працює верхній нагрівальний елемент.
Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.

Гриль

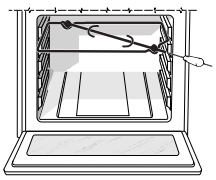
Положення ручки термостату «**M**»: Між **50°C** і **Max**.
Вмикається верхній центральний нагрівальний елемент і розпочинає працювати рожен.
Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, вирізки, гамбургери, тощо...
Деякі приклади наводяться у розділі «Корисні поради з приготування».

Гриль з вентиляцією
Положення ручки термостату : Між **50°C** і **Max**.
Вмикається верхній центральний нагрівальний елемент і розпочинає працювати вентилятор.
Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи силу проникнення тепла. Прекрасні результаті досягаються з вентильованим грилем при приготуванні шашликів з м'яса і овочів, ковбасок, свинячих ребер, шніцелів з ягнятини, курки з приправами, перепілок с шавлією, свинячого філе, тощо…

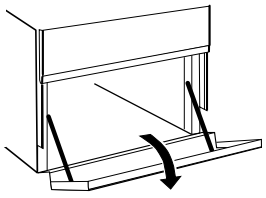
Під час приготування з підрум'янюванням (конвекційним грилем) дверцята духовки мають бути зачинені.
Запікання з конвекційним грилем рекомендується при готуванні філе груперу, тунця, риби-мечу, фаршированих кальмарів, тощо...

Індикатор термостату
Вказує на нагрівання, вимкнений індикатор сигналізує про досягнення духовкою температури, заданою за допомогою регулятору. Миготіння індикатору вказує на справну роботу термостату з підтримання постійної температури в духовці.

Рожен



Процедура з увімкнення рожна:
a) встановіть деко на 1-й рівень;
b) вставте спеціальну опору для рожна на 4-й рівень і вставте шампур у відповідний отвір рожна, який знаходиться біля задньої стінки духовки;
c) увімкніть рожен, встановлюючи регулятор у положення / .



Нижнє відділення
(мається лише в деяких моделях)
Під духовкою передбачене відділення для зберігання кухонного приладдя. Щоб відкрити дверцята, слід повернути їх униз.
Увага: Забороняється зберігати у відділенні легкозаймисті матеріали.

Готування піцци
Для приготування піцци передбачена функція «**з вентилюванням**»:
- Попередньо нагрійте духовку впродовж 10 хвилин
- Використовуйте низьку форму без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- Під час готування не відкривайте часто духовку
- У разі сильно наповнених піц (каприз, чотири сезони) доцільно додати моццареллу в середині приготування.
- При готуванні Ніцци на двох рівнях використовуйте 2-й і 4-й рівні при температурі 220°C і поміщайте Ніццу у духовку після попереднього нагрівання не менше 10 хвилин.

Готування риби та м'яса
Біле м'ясо, птиця і риба мають готуватися при низьких температурах від 180 °C до 200 °C.
Якщо Ви бажаєте приготувати червоне м'ясо добре смаженим зовні і соковитим всередині, слід розпочати з високої температури (200-220°C) впродовж короткого часу, потім зменшити її.
Взагалі, чим більшим є м'ясо для жаркого, тим меншою має бути температура і тим довшим час готування. Розташуйте м'ясо для запікання у центрі ґратки і вставте під нею деко для збирання жирів.
Вставте ґратку так, щоб їжа знаходилася у центрі духовки. Якщо потребується більший нагрів знизу, використовуйте нижні рівні. Щоб отримати смачне жарке (зокрема, з качки або дичини), обгорніть м'ясо салом або грудинкою і розташуйте його у верхній частині духовки.

При переведенні регулятору у будь-яке положення, відмінне від вимкненого (позначеного «**o**», вмикається освітлення духовки; при переведенні регулятору у положення вмикається освітлення духовки, при цьому нагрівальні елементи залишаються вимкненими. Увімкнене освітлення духовки вказує не те, що духовка працює, світло залишається під час всього готування.

Електронний таймер
Увага
Не дозволяйте дітям торкатися дверцят духовки, тому що вони дуже нагріваються під час готування.
Служить для показу часу і виконує функцію лічильника хвилин зі зворотнім відліком.
Застереження: всі функції розпочинають працювати приблизно через 7 секунд після їх завдання.
Як задати годинник
Після повторного підключення до мережі живлення або після збоїв з енергопостачанням дисплей годинника автоматично обнуляється на **0:00** і розпочинає мигкотіти.

- Натисніть на кнопку і потім на кнопки — і +, щоб задати точну годину. Для швидкого переходу слід утримувати кнопки натиснутими.

Можливі оновлення часу можна виконувати шляхом повторення вищенаведених операцій.

Функція лічильника хвилин
Доступ до цієї функції досягається шляхом натискання на кнопку , на дисплеї має з'явитися позначка ».
При кожному натисненні на кнопку + час збільшується на 10 секунд до 99 хвилин і 50 секунд.
Якщо ще притримати кнопку, збільшення часу відбуватиметься з кроком в одну хвилину до максимального часу - 10 годин.
За допомогою кнопки — забезпечується повертання назад.
Після завдання бажаного часу розпочинається зворотній відлік. Про вичерпання часу сповіщає зумер.
Щоб зупинити зумер, достатньо натиснути на будь-яку кнопку.
Щоб подивитися час, слід натиснути на кнопку .
Символ «» вказує не те, що функцію таймер задано.
Приблизно через 7 секунд дисплей автоматично повернеться до показу лічильника хвилин.

Як скасувати вже заданий час
Натисніть на кнопку —, поки на дисплеї не з'явиться **0:00**.

Регулювання гучності звукового сигналу
Після вибору і підтвердження параметрів годинника, кнопкою s можна відрегулювати гучність звукового сигналу —.

Таблиця приготування в духовці

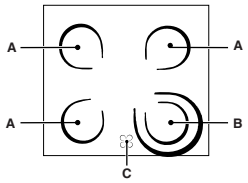
Програми	Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендо-вана темпера-тура	Трива-лість приготу-вання (хвили-ни)
Звичайна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Піскове печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Мультипри-готування	Піцца (на двох полицях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Заварні (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на одній полиці)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на двох полиці)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Солоні торти	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Камбала та каркатиці	0.7	4	-	100%	10-12
	Шампури з кальмарів та креветок	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатиці	0.6	4	-	100%	10-15
	Філе мерлузи	0.8	4	-	100%	10-15
	Овочи гриль	0.4	3 або 4	-	100%	15-20
	Біфштекс з телятини	0.8	4	-	100%	15-20
	Сосиски	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургери	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрія	1	4	-	100%	15-20
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 і 6	4	-	100%	3-5
Подвійний гриль	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс	15-20
	Відбивні	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	№ 4	4	5	Макс	2-3
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.0	-	5	Макс	70-80
	Курка на рожні	2.0	-	5	Макс	70-80
Конвекцій-ний гриль (Gratin)	Курка гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Курка на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Смаження на грилі на декількох шампурах (лише деякі моделі)					
	Шампури з м'ясом	1.0	-	5	Макс	40-45
	Шампури з овочами	0.8	-	5	Макс	25-30

Електричні конфорки

! Нанесений на ущільнювачі клій залишає деякі масні сліди на склі. Перш ніж використовувати прилад, рекомендується видалити їх за допомогою спеціального неабразивного засобу для догляду за такими поверхнями. Протягом перших годин роботи може почутися запах гуми, який незабаром зникне.

Зони нагрівання

На варильній поверхні маються нагрівальні випромінювальні електричні елементи. Під час роботи вони стають червоними:



A. Зона нагрівання з випромінювальними елементами.
B. Зона нагрівання з випромінювальними елементами.
C. Індикатор тепла: вказує на те, що температура у відповідній зоні готування перевищує 60°C, також у випадках, коли елемент вже вимкнений, але залишається гарячим.

Як увімкнути і вимкнути зони нагрівання

Традиційні зони нагрівання
Традиційні зони нагрівання складаються з кругових нагрівальних елементів. Вони стають червоними приблизно через 10 секунд після їх увімкнення. Кожна нагрівальна зона оснащена регулятором, за допомогою котрого можна вибрати 12 різних температур, від мінімального значення 1 до максимального значення 12.

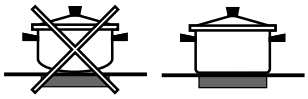
Розширні зони нагрівання
Розширні випромінювальні елементі (B) розпізнаються по подвійній зоні нагрівання. Можна увімкнути лише внутрішню (маленьку) зону або обидві. За допомогою регулятора можна вибрати між один з двох рівнів потужності, кожний з котрих можна відрегулювати від мінімального значення 1 до максимального 12:

- при обертанні регулятора за годинниковою стрілкою від 1 до 12 можна задати більший рівень потужності.
- при обертанні регулятора до упору (◉), досягнення якого супроводжується клацанням, встановиться максимальна потужність, яку можна відрегулювати від12 до 1, обертаючи регулятор проти годинникової стрілки. Щоб повернутися до мінімального рівня потужності, слід встановити регулятор на 0.

Для подвійних зон нагрівання перша частина обертання регулятора відноситиметься до меншої зони (внутрішньої). Щоб задіяти обидві зони (внутрішню і зовнішню), необхідно перевести регулятор до упору (◉) й обрати бажаний рівень потужності від12 до 1.

Корисні поради з використання варильної поверхні

- Використовуйте каструлі з пласким і товстим дном, щоб забезпечити їх прилягання до нагрівальної зони;



- Використовуйте каструлі достатнього діаметру, щоб повністю покрити нагрівальну зону з метою повного застосування вироблюваного тепла;

- Переконайтеся в дно каструль є чистим та сухим: це забезпечить оптимальне прилягання до зон готування і триваліший термін служби варильної поверхні і самих каструль;
- намагайтеся не використовувати такі каструлі для готування на відкритому газі: теплова концентрація на газових пальниках може призвести до деформування дна каструлі з подальшою втратою оптимального прилягання;
- Ні в я кому разі не залишайте увімкнену зону готування без посуду, тому що це призведе до ушкодження поверхні.

Поз.	Нормальна або швидка конфорка
0	Вимкнено
1	Розтавати масло
2	Вода -Нагрівання
3	
4	Юшка / соус
5	
6	кип'ятиться
7	
8	Запікання (сковорода)
9	
10	кип'ятиться (великий кількість)
11	
12	Смажитися
◉	ДІЇ З ОБОМА ЗОНАМИ НАГРІВАННЯ

Запобіжні засоби і поради

UA

! Газова плита була розроблена і сконструиована відповідно до міжнародних норм безпеки.
Дані вказівки обумовлені вимогами безпеки і повинні бути уважно вивчені.

Загальна безпека

- Газова плита призначена для непрофесіиного використання всередині житлових приміщень.
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати іі дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітеи.
- Уникаите контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закриваите вентиляціині отвори и отвори для відведення тепла.
- Завжди використовуите рукавиці для завантаження або витягання місткостеи для іжі.
- Не користуитеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні•.
- Не виимаите вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуите чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагаитеся самостіино полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуитесь місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Зняття з експлуатації побутових електроприладів Європеиська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичаиному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециклювання матеріалів, що входять до іхнього складу і з метою усунення потенціиної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленої корзини, зображеніи на всіх виробах, нагадує про необхідність окремої утилізації.
  Для подальшої інформації про правильне зняття з експлуатації побутових електроприладів, іхні власники можуть звернутися у відповідну службу або організацію, що продає вироби.

Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіденного часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергіі.
- Приготування іжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІИНИИ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІИНИИ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах: для того, щоб одержати наикращі результати та з метою заощадження електроенергіі (близько 10%).
- Підтримуите в робочому стані і миите ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

Догляд і технічне обслуговування

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

Як очистити духовку

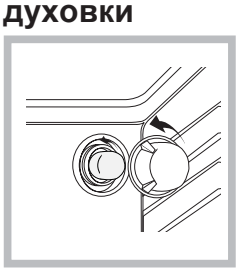
! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

- Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати потріскання скла.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині.
- Для очищення панелі керування від забруднень і жиру використовуйте неабразивну губку або м'яку тканину.
- На неіржавіючій сталі можуть залишитися плями внаслідок тривалого контакту з водою, в якій міститься багато вапняку, або з очищувальними виробами зі значною концентрацією фосфору. Рекомендується добре обполіскувати такі частини і ретельно витирати їх насухо.

Як перевірити ущільнювачі в духовці

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку для освітлення духовки



1. Вимкнувши духовку від джерела електричного живлення, зніміть скляну кришку тримача лампи (див. малюнок).
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230 В, потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Поверніть на місце кришку і знову вставте вилку в електричну розетку.

Як очистити склокерамічну варильну поверхню

! Уникайте використання абразивних або їдких миючих засобів, наприклад, розпилювачів для барбекю та духовок, плямовивідників і препаратів проти іржі, порошкових очищувальних засобів і губок з абразивною поверхнею: вони можуть нанести непоправну шкоду поверхні.

- Для звичайного догляду достатньо вимити поверхню зволоженою губкою та витерти її насухо кухарськими паперовими рушниками.
- Дуже забруднену поверхню слід протерти спеціальним засобом для очищення склокерамічних поверхонь, обполоснути і витерти насухо.
- Для видалення значних брудних накопичень можна скористатися спеціальним шкребком (не входить до комплекту постачання). Очищайте ще гарячу поверхню відразу ж після користування, тому що після охолодження залишки пристають до неї. Оптимальні результати з очищення можна досягти за допомогою губки зі сталевого (неіржавіючого) дроту – спеціальної для склокерамічних поверхонь – зволоженою у воді і милі.
- У випадку розплавлення на поверхні пластикових речей або матеріалів або цукру, негайно видаліть їх шкребком з гарячої поверхні.
- Після чого можна використовувати спеціальні засоби для догляду за поверхнею й її захисту: Внаслідок використання такого засобу на поверхні залишається невидимий шар, який захищає поверхню під час готування від стікань. Рекомендується виконувати цю операцію на теплій або холодній поверхні.
- Обов'язково обполіскуйте і ретельно витирайте насухо поверхню: залишки їжі можуть прикипіти під час наступного готування.

Спеціальні продукти для очищення склокерамічних поверхонь	**Пункти продажу**
Лезовий шкребок і запасні лези у комплекті	Спеціалізовані господарчі магазини з фурніторою
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Інші продукти для догляду за склокерамічними поверхнями	Магазини господарчих товарів Магазини «Зроби сам» Фурнітура і металеві вироби Супермаркети

Instrucțiuni de folosire

ARAGAZ

GB English, 1

RS РУССКИЙ,12

FR **Français, 23**

UA **Українська, 34**

RO **Română, 46**

C3VM5 R/HA
C3VM5 UA/HA

Sumar

Instalare, 47-48
Poziționarea şi punerea la nivel
Racordarea electrică
Date tehnice

Descrierea aparatului, 49
Vedere de ansamblu
Panoul de control

Pornire şi utilizare, 50-52
Utilizarea cuptorului
Programe de coacere
Timer electronic
Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Folosirea plitei vitroceramice, 53
Aprinderea şi stingerea zonelor de gătit
Zonele de gătit

Precauții şi sfaturi, 54
Norme de protecție şi siguranță generale
Scoaterea aparatului din uz

Întreținere şi curățire, 55-56
Decuplarea electrică
Curățarea aparatului
Înlocuirea becului cuptorului
Curățarea plitei vitroceramice
Asistență

Instalare

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire şi la siguranță.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.

! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.

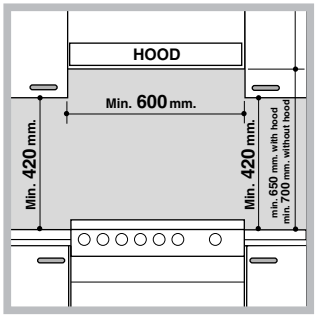
! Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul "Întreținerea şi îngrijirea".

Poziționarea şi punerea la nivel

! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depăşeşte înălțimea aragazului.

! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

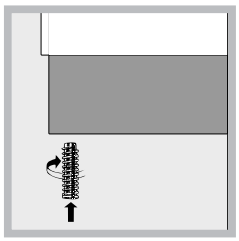
Pentru o instalare corectă:



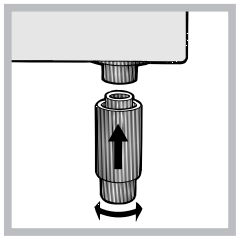
- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru.
  Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (*vezi figura*);
- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului şi nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

*doar pe anumite modele.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înşurubați şuruburile de reglare - din dotare – în locaşurile speciale de sub aragaz (*vezi figura*).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Conectarea electrică

Montați pe cablu un ştecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (*vezi tabelul cu Date tehnice*).
În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat şi rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurațivă că:
- priza să fie cu împământare şi conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a maşinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ştecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ştecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

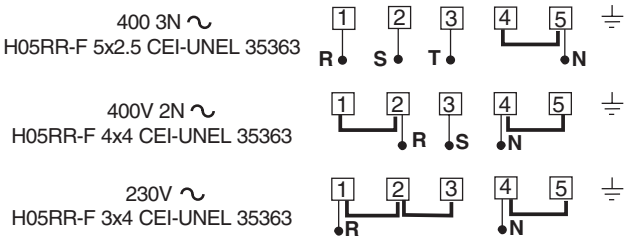
! Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizați.

! Firma îşi declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

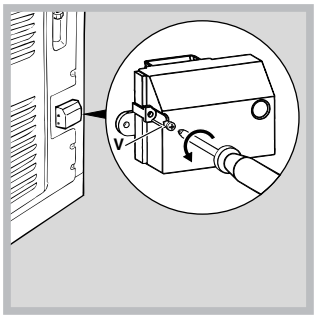
RO

Montarea cablului de alimentare

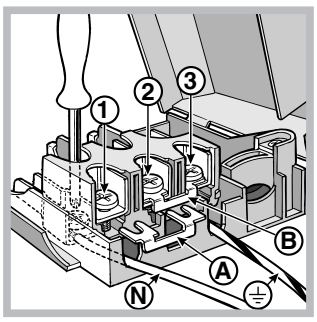
Cablul trebuie să fie dimensionat în funcţie de tipul legăturii electrice utilizate, potrivit următoarei scheme de conectare:



Pentru a instala cablul de alimentare:



1. Deşurubaţi şurubul V din cutia de borne şi trageţi capacul pentru a o deschide (a se vedea figura).



2. poziţionaţi bucla de legătură A (a se vedea figura), în conformitate cu schema de conexiuni de mai sus. Cutia de borne este proiectată pentru conectarea monofazată 230V: bornele 1, 2 şi 3 sunt conectate între ele; puntea 4-5 este situată în partea de jos a cutiei de borne.
3. poziţionaţi firele N şi ⏚ potrivit desenului (a se vedea figura) şi efectuaţi legătura strângând bine şuruburile bornelor.
4. poziţionaţi firele rămase pe bornele 1-2-3 şi strângeţi şuruburile.
5. fixaţi cablul de alimentare în presetupa specială.
6. închideţi capacul cutiei cu borne înşurubând şurubul V.

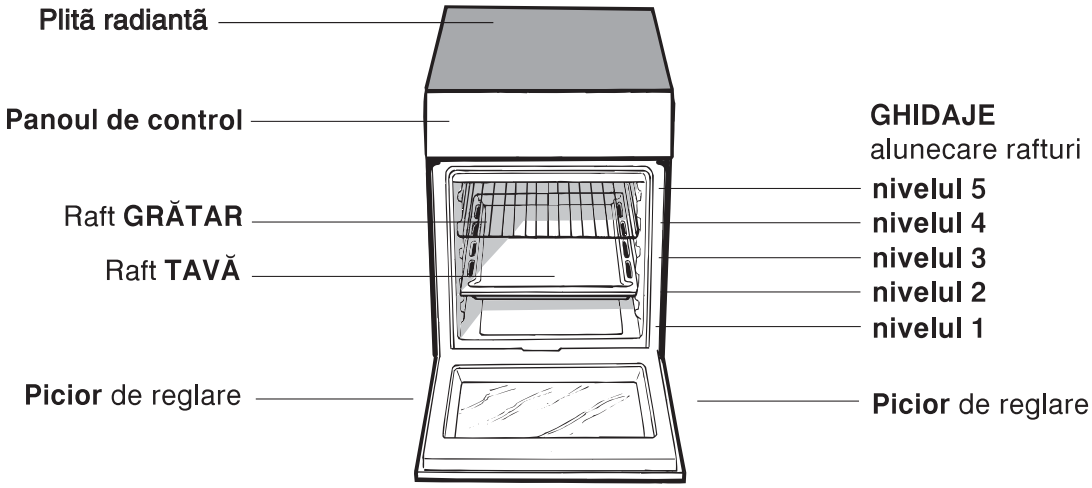
DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	34x38x41 cm
Volum	l 53
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lăţime42 cm profunzime 44 cm înălţime 17cm
Tensiunea şi frecvenţa de alimentare	a se vedea plăcuţa de caracteristici
Arzătoare	Directiva 2002/40/CE pe eticheta cuptoarelor electrice. Norma EN 50304 Consum energie convecţie Naturală – funcţie de încălzire: Tradiţională; ▭ Consum de energie declaraţie Clasă convecţie forţată - funcţie de încălzire: ✕ Gratin.
Plită din ceramică	
Anterior stg	1200 W
Posterior stg	1200 W
Posterior dr	1800 W
Anterior dr	1800 W or 1700/700*
Absorbţie plite ceramice Max	5900/6000 W
CE ♻	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) şi modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) şi modificările succesive - succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

* doar pe anumite modele.

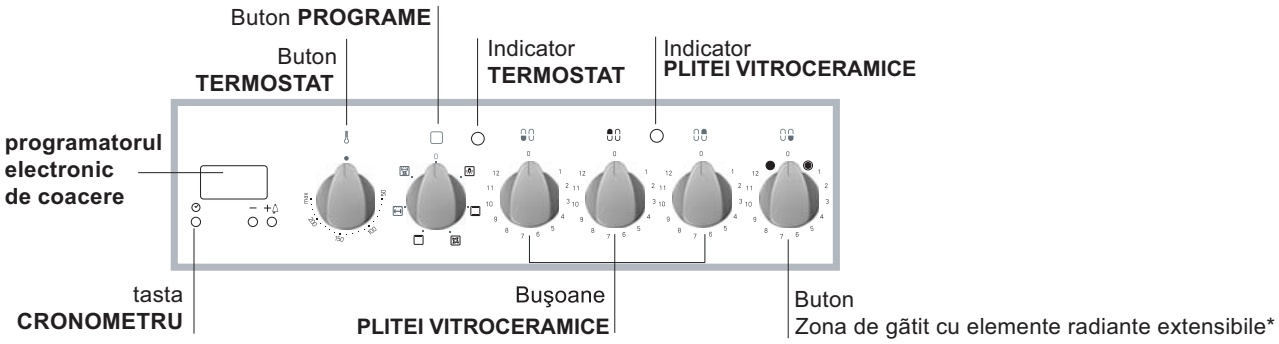
Descriere aparatului

RO

Vedere de ansamblu



Panoul de control



***doar pe anumite modele.**

Pornire şi utilizare

RO

Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsaţi cuptorul să funcţioneze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim şi uşa închisă. Stingeţi apoi cuptorul, deschideţi uşa şi aerisiţi camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanţelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiţi folia de plastic de pe laturile aparatului!

! Nu aşezaţi niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscaţi să deterioraţi smalţul. Utilizaţi primul nivel al cuptorului numai când folosiţi rotisorul.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriţi arzătorul şi aşteptaţi minim 1 minut înainte să încercaţi din nou.

1. Selectaţi programul de coacere dorit rotind butonul PROGRAME.
2. Alegeţi temperatura recomandată pentru programul respectiv sau pe aceea dorită rotind butonul TERMOSTAT.
O listă cu tipurile de coacere şi temperaturile recomandate poate fi consultată în tabelul respectiv (*vezi Tabelul coacere la cuptor*).

În timpul procesului de coacere, puteti oricând sa:
- modificati programul de coacere actionând butonul PROGRAME;
- modificati temperatura actionând butonul TERMOSTAT;
- întrerupeti coacerea aducând butonul PROGRAME în pozitia "0".

! Aşezaţi întotdeauna vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

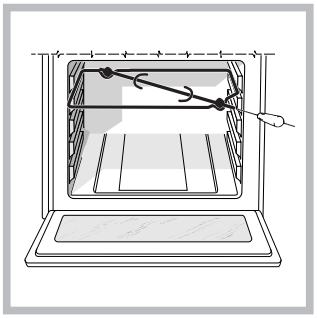
Indicator TERMOSTAT

Aprinderea acestuia arată că în cuptor se produce căldură. Se stinge atunci când în interior se atinge temperatura selectată. În această fază indicatorul se aprinde şi se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcţionează şi menţine temperatura constantă.

Lumina din cuptor

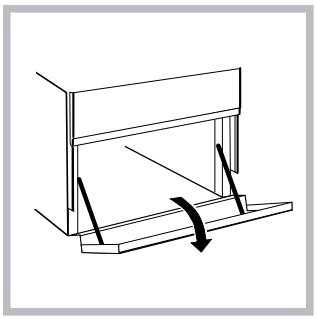
Se aprinde rotind butonul PROGRAME în orice poziţie diferită de “0” şi rămâne aprinsă atât timp cât cuptorul este în funcţiune. Selecţionând cu butonul, lumina se aprinde fără activarea niciunui element de încălzire.

Rotisorul*



Pentru a pune în funcţiune rotisorul procedaţi astfel:
1. aşezaţi tava în poziţia 1;
2. puneţi suportul rotisorului în poziţia 4 şi introduceţi ţepuşa în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului (*vezi figura*);
3. puneţi în funcţiune rotisorul, selectând / cu butonul PROGRAME.

Sertarul inferior*



Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie.
! Suprafeţele interne ale sertarului (dacă este prezent)
se pot încălzi.
! Nu depozitaţi materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.

! Înainte de a utiliza cuptorul, verificaţi dacă protecţia culisantă este fixată corect.

Programe de coacere

! Pentru toate programele se poate regla o temperatură între 50°C şi MAX, în afară de:

- GRILL şi DUBLU GRILL (se recomandă reglarea numai pe MAX);
- GRATIN (se recomandă să nu depăşiţi temperatura de 200°C).

Programul **CUPTOR TRADIŢIONAL**

Se activează cele două elemente de încălzire inferior şi superior. Cu această coacere tradiţională este bine să folosiţi un singur raft: dacă se folosesc mai multe rafturi, temperatura nu se distribuie corespunzător.

Programul **GRATIN**

Se activează toate elementele de încălzire (superior, inferior şi circular) şi intră în funcţiune ventilatorul. Întrucât căldura este constantă în tot cuptorul, aerul coace şi pătrunde alimentele în mod uniform. Este posibil să se folosească maxim două rafturi în acelaşi timp.

Programul **GRĂTAR**

Se activează partea centrală a elementului de încălzire superior. Temperatura ridicată şi directă a grătarului este recomandată pentru alimentele care necesită o temperatură ridicată la suprafaţă (cotlete de vițel şi de vită, fileu, antricot). Este un program cu consum redus, ideal pentru a frige cantităţi mici. Aşezaţi mâncarea în centrul grătarului, deoarece la colţuri nu se coace.

Programul **DUBLU GRILL**

Un grătar mai mare decât cel obişnuit şi având un design inovator care măreşte cu 50% randamentul coacerii şi care elimină zonele de colţ în care lipseşte căldura. Folosiţi această metodă de frigere pentru a obţine o rumenire uniformă.

Programul **GRATIN GRIL**

Intră în funcţiune elementul de încălzire superior precum şi ventilatorul şi rotisorul (dacă este în dotare). Uneşte la radiaţia termică unidirecţională circulaţia forţată a aerului în interiorul cuptorului. Acest lucru nu permite arderile de la suprafaţa alimentelor, mărind puterea de pătrundere a căldurii.

! Programele de coacere GRILL, DUBLU GRILL şi GRATIN trebuie efectuate cu uşa închisă.

Timer electronic

Atenţie
Nu lăsaţi copiii să atingă uşa cuptorului pentru că aceasta se supraîncălzeşte în timpul funcţionării.
Permite afişarea orei şi a funcţiei de cronometru cu numărătoarea inversă.
Notă: toate funcţiile devin operative după aproximativ 7 secunde de la setarea acestora.
Cum se resetează ceasul
După racordarea la reţeaua de alimentare electrică sau după o întrerupere a curentului, display-ul ceasului se resetează automat la **0:00** şi începe să se aprindă intermitent.

- Apăsaţi tasta şi apoi tastele — şi + pentru a regla ora exactă. Pentru o avansare rapidă, ţineţi apăsate tastele.

Eventualele actualizări ale orei pot fi efectuate repetând faza descrisă mai sus.

Funcţia de cronometrare
La această funcţie aveţi acces apăsând tasta , iar pe display apare simbolul "". Fiecărei apăsări a tastei + îi corespunde o creştere a timpului cu 10 secunde până la 99 de minute şi 50 de secunde. Continuând să apăsaţi, creşterea timpului se face cu paşi de un minut până la maxim 10 ore.
Cu tasta — se întoarce înapoi.
După setarea timpului dorit, începe numărătoarea inversă. După expirarea timpului, soneria emite un sunet care poate fi oprit apăsând o tastă oarecare.
Afişarea orei este posibilă apăsând tasta . Simbolul "" arată că funcţia timer a fost setată. După aproximativ 7 secunde, pe display se revine automat la afişarea cronometrului.

Pentru anularea unui timp setat deja
Apăsaţi tasta — până când pe display se afişează **0:00.**

Reglarea volumului semnalului acustic
După alegerea şi confirmarea setărilor ceasului, prin intermediul tastei **s** se poate regla volumului semnalului acustic de alarmă

*doar pe anumite modele.

Coacerea simultană pe mai multe rafturi

Dacă trebuie să folosiți două grătare, utilizați programul CUPTOR VENTILAT, singurul potrivit pentru acest tip de coacere. De asemenea, este bine:

- să nu utilizați pozițiile 1 şi 5: aerul cald ar putea provoca arderi alimentelor delicate.
- folosiți în special pozițiile 2 şi 4, rezervând poziția 2 alimentelor care necesită un aport mai mare de căldură.
- când se gătesc alimente care necesită perioade de timp şi temperaturi de coacere diferite, setați o temperatură medie între cele două recomandate (a se vedea tabelul de gătit în cuptor) şi puneți alimentele mai delicate în poziția 4. Scoateți mai întâi alimentul care necesită un timp de coacere mai scurt.
- atunci când se coace pizza pe mai multe rafturi, cu temperatura setată la 220°C, este recomandabil să se încălzească cuptorul timp de 15 minute. În general, coacerea în poziția 4 are o durată mai mare: vă recomandăm să scoateți mai întâi pizza coaptă pe raftul de jos şi numai câteva minute mai târziu pe cea coaptă în poziția 4.
- Puneți tava jos şi grătarul sus.

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Programe	Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatura recomandată	Durata coacerii (minute)
Cuptor Tradițional	Rață	1	3	15	200	65-75
	Friptură de vițel sau vită	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (din aluat fraged)	-	3	15	180	15-20
	Tarte	1	3	15	180	30-35
Gratin	Pizza (pe 2 rafturi)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Miel	1	2	10	180	40-45
	Pui fript + cartofi	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Scrumbie	1	2	10	180	30-35
	Prăjitură cu prune	1	2	10	170	40-50
	Bignè (pe 2 rafturi)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 rafturi)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pandişpan (pe 1 raft)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandişpan (pe 2 rafturi)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30
Gril	Limbă de mare şi sepie	1	4	5	Max	8-10
	Rotisor cu calamari şi creveți	1	4	5	Max	6-8
	Filet de cod	1	4	5	Max	10
	Legume la grătar	1	3/4	5	Max	10-15
Dublu Grill	Cotlet de vițel	1	4	5	Max	15-20
	Şnițele	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Scrumbie	1	4	5	Max	15-20
	Toast	4 pcs	4	5	Max	2-3
	Cu rotisor					
	Vițel la frigare	1.0	-	5	Max	80-90
	Pui la frigare	1.5	-	5	Max	70-80
	Miel la frigare	1.0	-	5	Max	70-80
Gratin	Pui cu gril	1.5	2	5	200	55-60
	Cod	1.5	2	5	200	30-35
	Pui	1.5	-	5	200	70-75
	+ legume	-	2	5	200	70-75
	Cu rotisor					
	Vițel la frigare	1.5	-	5	200	70-80
	Pui la frigare	1.5	-	5	200	70-80
	Miel la frigare	1.5	-	5	200	70-80
	Cu rotisor multifrigare (doar la unele modele)					
	Frigărui de carne	1.0	-	5	200	40-45
	Frigărui de legume	0.8	-	5	200	25-30

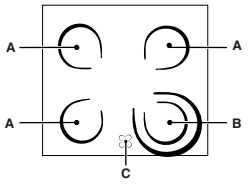
*doar pe anumite modele.

Folosirea plitei vitroceramice

! Adezivul aplicat pe garnituri lasă urme de grăsime pe sticlă. Înainte de a folosi aparatul, se recomandă eliminarea acestora cu un produs specific pentru întreținere neabraziv. În timpul primelor ore de funcționare se poate simți un miros de cauciuc, care oricum va dispărea repede.

Zonele de gătit

Pe plită se află elemente radiante electrice de încălzire. În timpul funcționării, se colorează în roşu:



A. Zone de gătit cu elemente radiante.
B. Zone de gătit cu elemente radiante extensibile.
C. Indicator de căldură: indică faptul că temperatura zonei de coacere corespunzătoare este mai mare de 60°C, chiar dacă elementul este stins, dar încă cald.

Aprinderea şi stingerea zonelor de gătit

Zone de gătit tradiționale
Zonele de gătit tradiționale sunt compuse din elemente de încălzire circulare. Se colorează în roşu după aproximativ zece secunde de la aprinderea lor. Fiecare zonă de gătit este echipată cu un buton de comandă care vă permite să selectați 12 temperaturi diferite, de la o valoare minimă de 1 la una maximă de 12.

Zone de gătit extensibile
Elementele radiante extensibile (B) sunt identificate prin prezența unei zone duble de încălzire. Puteți aprinde doar zona internă mai mică sau ambele. Butonul de comandă vă permite să alegeți între două nivele de putere, ambele reglabile de la o valoare minimă de 1 la una maximă de 12:

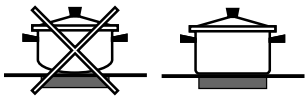
- rotind butonul în sensul acelor de ceasornic de la 1 la 12 setați nivelul de putere inferior.
- rotind butonul până se opreşte (◉), când se aude un clic uşor, se cuplează puterea maximă care poate fi reglată la rândul său între 12 şi 1 prin rotirea butonului în sens antiorar. Pentru a restabili valoare de putere minimă trebuie să duceți din nou butonul la poziția 0.

Pentru zonele de gătit duble, prima parte a rotației butonului activează zona de gătit mai mică (internă). Pentru a le activa pe amândouă (internă şi externă) este necesar să puneți butonul în poziția de oprire (◉) şi să selectați nivelul de putere dorit între 12 şi 1.

Pos.	Piastra radiante
0	Spento
1	Per sciogilere burro, cioccolata
2	Per riscaldare liquidi
3	
4	Per creme e salse
5	
6	Per cuocere alla temperatura di ebollizione
7	
8	Per arrosti
9	
10	Per grandi lessi
11	
12	Per Friggere
◉	PENTRU A ACTIVA AMBELE ZONE DE GÃTIT

Sfaturi practice pentru folosirea plitei

- Folosiți vase cu fundul plat şi cu grosime mare, pentru a fi siguri că acestea aderă perfect la zona de încălzire;



- folosiți vase cu un diametru suficient pentru a acoperi complet zona de încălzire, astfel încât să se exploateze toată căldura;

- asigurați-vă că fundul vaselor este întotdeauna perfect uscat şi curat: aderența la zonele de gătit va fi foarte bună, şi atât vasele, cât şi plita vor dura mai mult;
- evitați folosirea aceleaşi vase folosite pe arzătoarele cu gaz: concentrația de căldură pe arzătoarele cu gaz poate deforma fundul vasului, care pierde aderență;
- nu lăsați niciodată o zonă de gătit aprinsă fără cratiță pentru că s-ar putea deteriora.

Precauţii şi sfaturi

RO

!Aparatul a fost proiectat şi construit conform normelor internaţionale de siguranţă.
Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranţă şi trebuie să fie citite cu atenţie.

Norme de protecţie şi siguranţă generale

- **Aceste instrucţiuni sunt valabile doar pentru ţările ale căror simboluri apar în manualul de instrucţiuni şi pe tăblița de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuinţelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spaţiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi şi furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeţi maşina când sunteţi desculţi sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtaţi copiii de aparat.
- Evitaţi ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părţile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucţionaţi fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Evitaţi să închideţi capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizaţi lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcţiune.
- Nu depozitaţi materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificaţi ca buşoanele să fie în poziţia • şi că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateţi ştecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executaţi nici o operaţie de curăţire sau întreţinere înainte de a fi scos ştecărul din priză.
- În caz de defecţiune, nu umblaţi în nici un caz la mecanismele din interior şi nu încercaţi să o reparaţi singuri. Apelaţi la serviciul de asistenţă.
- Nu aşezaţi obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experienţă sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucţiuni asupra modului de folosire a aparaturii.
- Nu lăsaţi copiii să se joace cu aparatul.

Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectaţi normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deşeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deşeurile urbane solide, obişnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare şi de reciclare a materialelor componente cât şi pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătăţii omului sau poluarea mediului înconjurător.
  Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă aminteşte tocmai obligaţia de a le colecta separat.
  Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orăşeneşti sau, dacă legea naţională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziţionării unor noi produse, echivalente.
  Toţi producătorii importanţi de aparatură electrocasnică şi-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea şi scoaterea din uz a aparatelor vechi.

Economisirea energiei şi protecţia mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale şi primele ore ale dimineţii, colaboraţi la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Asiguraţi-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă dispersii de căldură.

Întreținere şi curățire

Debranşarea de la rețeaua electrică

Înainte de orice operație, debranşați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.
! Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

Curățarea cuptorului

- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă călduță şi săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să clătiți bine şi să ştergeți. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corozive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după utilizare, când este călduț. Folosiți apă caldă şi detergent; clătiți bine şi ştergeți cu o cârpă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul uşii cu un burete şi produse neabrazive şi ştergeți-l cu o cârpă moale; nu folosiți materiale aspre, abrazive sau raclete metalice, ascuțite, care pot zgâria suprafața sau cauza crăparea geamului.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar şi în maşina de spălat vase.
- Panoul de control trebuie să fie curățat de mizerie şi grăsime cu un burete neabraziv sau cu o cârpă moale.

Controlați garniturile cuptorului
Controlați periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

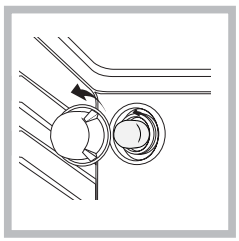
Curățarea plitei vitroceramice

! Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. spray-urile pentru barbecue şi cuptoare, soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață abrazivă: pot zgâria iremediabil suprafața.

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ştergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Dacă plita este deosebit de murdară, ştergeți cu un produs specific pentru curățarea suprafețelor vitroceramice, clătiți şi uscați.
- Pentru a elimina acumulările de murdărie mai consistente, folosiți o racletă specială (nu este furnizată). Interveniți cât mai curând posibil, fără a aştepta ca aparatul să se răcească, pentru a preveni încrustarea reziduurilor. Rezultate excelente pot fi obținute folosind un burete de sârmă din oțel inoxidabil - conceput special pentru plitele vitroceramice - înmuiat în apă şi săpun.
- Dacă pe plită s-au topit în mod accidental obiecte sau materiale, precum cele din plastic sau din zahăr, eliminați-le imediat, cât timp suprafața este încă fierbinte.
- Când este curată, plita poate fi tratată cu un produs specific pentru întreținere şi protecție: pelicula invizibilă lăsată de acest produs protejează suprafața în cazul picurărilor din timpul coacerii. Este recomandat să facă acest lucru atunci când aparatul este călduț sau rece.
- Amintiți-vă întotdeauna să clătiți cu apă curată şi să uscați bine plita: reziduurile de produse s-ar putea încrusta în timpul gătirii ulterioare.

Produse specifice pentru curățarea plitei din vitroceramică	**Unde se cumpără**
Raschietto a lametşi Lame de schimb	Bricolaj şi Feronerie
Stahl-Fix WK TOP Alte produse pentru vitroceramică	Articole casnice Bricolaj Feronerie Supermarket-uri

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debranşat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (*vezi figura*).
2. Deşurubați becul şi înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montați la loc capacul de sticlă şi racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Asistență

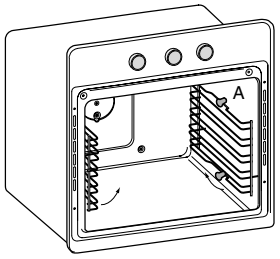
Comunicați:
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat şi/sau pe ambalaj.

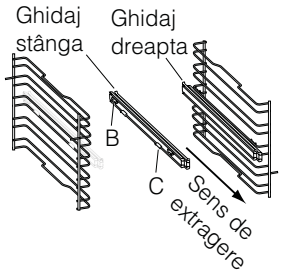
RO

Montarea kitului de Glisiere*

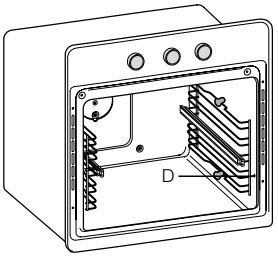
Pentru a monta glisierele:



1. Îndepărtați cele două cadre, scoțându-le din distanțierele A (a se vedea figura).



2. Alegeți raftul pe care să introduceți glisiera. Acordați atenție direcției de detaşare a glisierei, poziționați pe cadru mai întâi incastrul B, apoi incastrul C.



3. Fixați cele două cadre cu ajutorul ghidajelor în orificiile situate pe pereții cuptorului (a se vedea figura). Orificiile corespunzătoare cadrului din stânga sunt poziționate sus, în timp ce orificiile pentru cel din dreapta sunt poziționate jos.

4. La final poziționați cadrele pe distanțierele A.

! Nu introduceți glisierele la poziția 5.

ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE

• Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (in cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

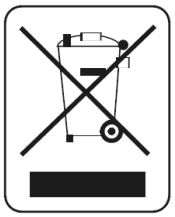
• Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și functionalitatea acestora. Contactați societatea de salubrizare sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

• Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (in cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot contine substante periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.

• Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



*doar pe anumite modele.