

# Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

GB

English, 1

RS

РУССКИЙ, 11

C 30 N1 R

## Contents

### Installation, 2-3

Positioning and levelling  
Electrical connection  
Technical data

### Description of the appliance, 4

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 5-7

Starting the oven  
Cooking modes  
Practical cooking advice  
Oven cooking advice table

### Using the electric hob, 8

Practical advice on using the electric hotplates

### Precautions and tips, 9

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 10

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



ARISTON

# 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.

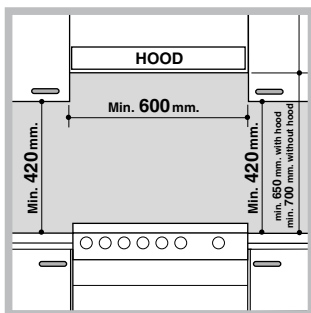
## Positioning and levelling

! 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:

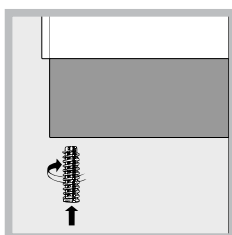
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



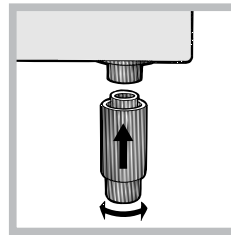
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- 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).

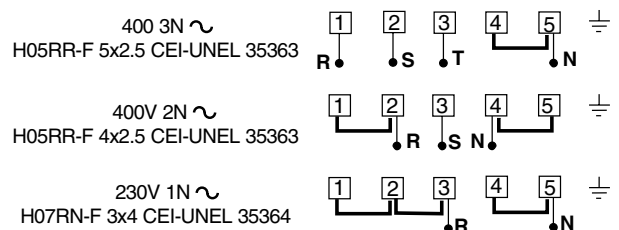


The legs\* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

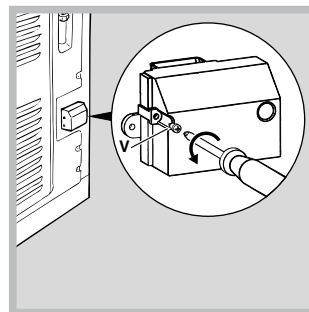
## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

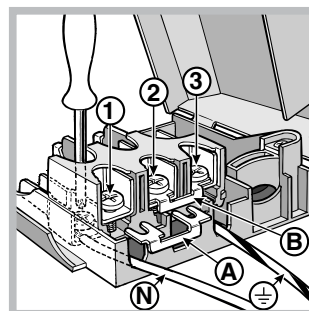
The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



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  $\perp$  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.**

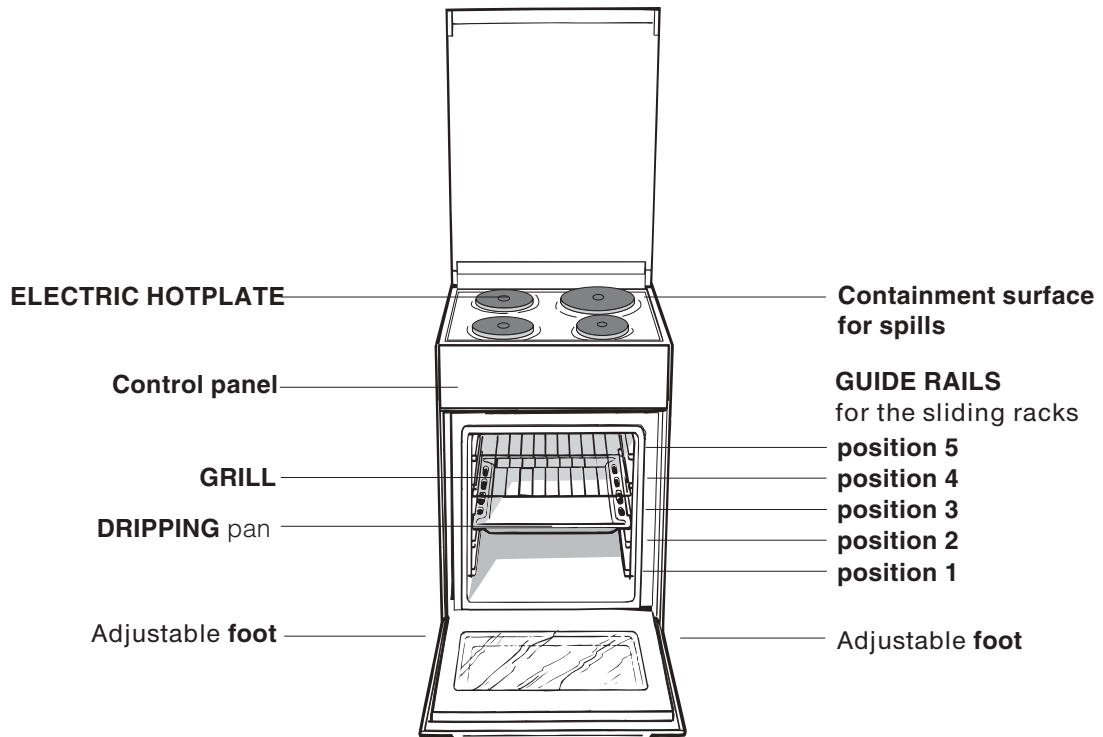
| TECHNICAL DATA   |  |
|--|--|
| <b>Oven dimensions (HxWxD)</b>   | 34x38x44 cm  |
| <b>Volume</b>  | 57 l   |
| <b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>  | width 42 cm<br>depth 44 cm<br>height 18 cm   |
| <b>Power supply voltage and frequency</b>  | see data plate   |
| <b>Electric hob</b>  |  |
| Front left   | 1500 W   |
| Back left  | 2000 W   |
| Back right   | 1500 W   |
| Front right  | 2000 W   |
| <b>Maximum absorption of the electric hob</b>  | 7000 W   |
| <b>ENERGY LABEL</b>  | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304<br><br>Declared energy consumption for Natural convection Class – heating mode: <input type="checkbox"/> Static   |
| <br> | EC Directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. |

\* Only available in certain models.

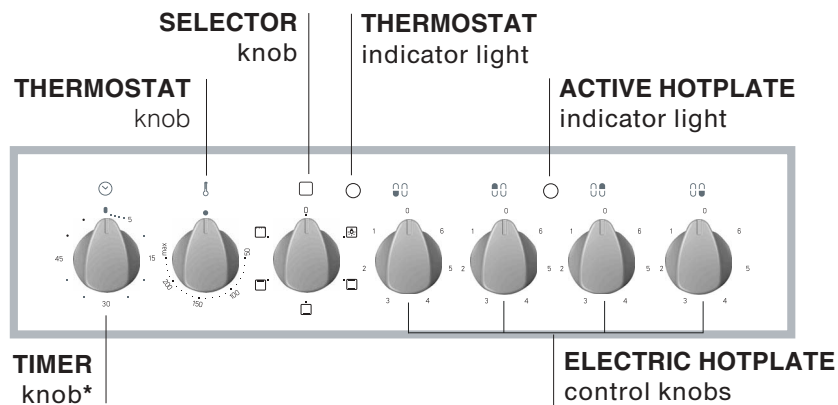
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



! 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.

## 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.

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

## 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.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the GRILL programme, for which only the MAX power level is recommended.

### **STATIC OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

### **OVEN BOTTOM** mode

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

### **GRILL** mode

The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.



### **DOUBLE GRILL** mode

The top heating element is activated. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

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

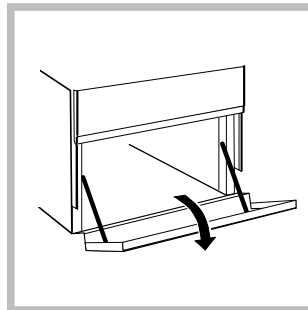
### Timer\*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

\* Only available in certain models.

### 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.

## Practical cooking advice

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

### GRILL

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

### PIZZA

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

**Oven cooking advice table**

| Cooking modes       | Foods                               | Weight (in kg) | Rack position | Preheating time (min) | Recommended Temperature (°C) | Cooking time (minutes) |
|---------------------|-------------------------------------|----------------|---------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|
| <b>Static</b>       | Lasagne                             | 2.5            | 2             | 5                     | 200                          | 45-50                  |
|                     | Cannelloni                          | 2.5            | 3             | 5                     | 200                          | 30-35                  |
|                     | Baked pasta                         | 2.0            | 3             | 5                     | 200                          | 30-35                  |
|                     | Veal                                | 1.7            | 2             | 10                    | 180                          | 60-70                  |
|                     | Chicken                             | 1.5            | 3             | 10                    | 200                          | 80-90                  |
|                     | Duck                                | 1.8            | 3             | 10                    | 180                          | 90-100                 |
|                     | Rabbit                              | 2              | 3             | 10                    | 180                          | 70-80                  |
|                     | Pork                                | 2.1            | 3             | 10                    | 180                          | 70-80                  |
|                     | Lamb                                | 1.8            | 3             | 10                    | 180                          | 70-80                  |
|                     | Mackerel                            | 1.1            | 2             | 5                     | 180                          | 30-40                  |
|                     | Mackerel                            | 1.5            | 2             | 5                     | 180                          | 30-35                  |
|                     | Trout baked in foil                 | 1              | 2             | 5                     | 180                          | 25-30                  |
|                     | Neapolitan-style pizza              | 1              | 2             | 15                    | 220                          | 15-20                  |
|                     | Biscuits and small cakes            | 0.5            | 3             | 10                    | 180                          | 10-15                  |
|                     | Sweet unleavened flans and desserts | 1.1            | 3             | 10                    | 180                          | 25-30                  |
|                     | Savoury pies                        | 1              | 3             | 10                    | 180                          | 30-35                  |
|                     | Leavened cakes                      | 0.5            | 3             | 10                    | 160                          | 25-30                  |
| Fruit cakes         | 1                                   | 3              | 10            | 170                   | 25-30                        |                        |
| <b>Oven bottom</b>  | Perfecting cooking                  |                |               |                       |                              |                        |
| <b>Grill</b>        | Sole and cuttlefish                 | 1              | 4             | 5                     | Max                          | 8                      |
|                     | Squid and prawn kebabs              | 1              | 4             | 5                     | Max                          | 4                      |
|                     | Cod fillet                          | 1              | 4             | 5                     | Max                          | 10                     |
|                     | Grilled vegetables                  | 1              | 3/4           | 5                     | Max                          | 8-10                   |
| <b>Double Grill</b> | Veal steak                          | 1              | 4             | 5                     | Max                          | 15-20                  |
|                     | Chops                               | 1.5            | 4             | 5                     | Max                          | 20                     |
|                     | Hamburgers                          | 1              | 3             | 5                     | Max                          | 7                      |
|                     | Mackerel                            | 1              | 4             | 5                     | Max                          | 15-20                  |
|                     | Toast                               | 4 pcs          | 4             | 5                     | Max                          | 5                      |

# Using the electric hob

GB

!The position of the corresponding electric hotplate is shown on every knob.

## Electric hotplates

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to any of the six different positions:

| Setting | Normal or Fast Plate |
|---------|----------------------|
| 0       | Off                  |
| 1       | Low                  |
| 2 - 5   | Medium               |
| 6       | High                 |

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light is illuminated.

## Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

| Setting | Normal or Fast Plate   |
|---------|--|
| 0       | Off  |
| 1       | Cooking vegetables, fish                                       |
| 2       | Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.        |
| 3       | Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone |
| 4       | For roasting (average)   |
| 5       | For roasting (above average)                                   |
| 6       | For browning and reaching a boil in a short time.              |

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

! 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

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- 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.
- Do not place unstable or misshapen pans on the electric hotplates; this will help to avoid spills. Position them on the hob with the handles turned towards the centre of the appliance.
- 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 '0' 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 and 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

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

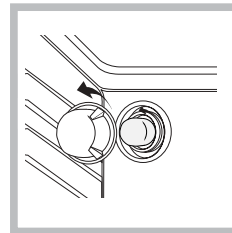
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge 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.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

## 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.

## Assistance

### Please have the following information to hand:

- 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



English, 1



РУССКИЙ, 11

C 30 N1 R



RS

## Содержание

### Монтаж, 12-13

Расположение и нивелировка  
Электрическое подключение  
Технические данные

### Описание изделия, 14

Общий вид  
Панель управления

### Включение и эксплуатация, 15-17

Включение духового шкафа  
Программы приготовления  
Практические советы по приготовлению  
Таблица приготовления в духовом шкафу

### Электрическая варочная панель, 18

Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок

### Предосторожности и рекомендации, 19

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 20

Отключение электропитания  
Чистка изделия  
Замена лампочки в духовом шкафу  
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 прочитайте 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 регулиции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

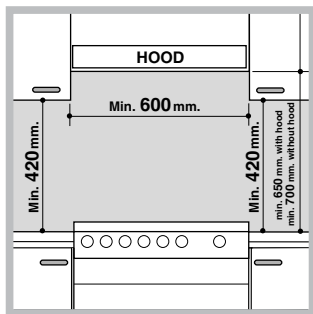
## Расположение и нивелировка

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

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

Порядок монтажа:

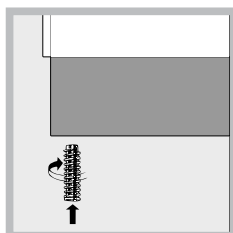
- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.



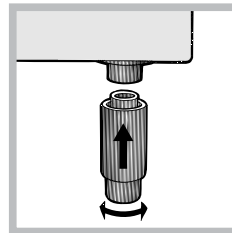
• если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте 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 кухонной плиты прилагающиеся регулиционные ножки\* по (см. рисунок).

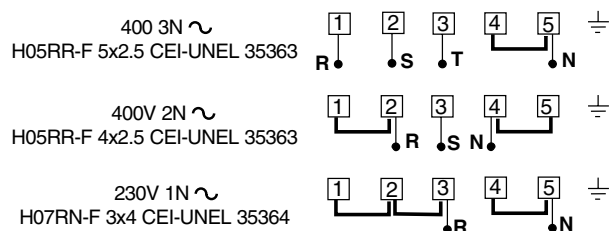


Прилагающиеся ножки\* вставляются под основание кухонной плиты.

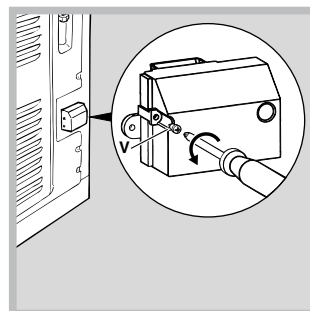
## Электрическое подключение

### Подсоединение кабеля электропитания

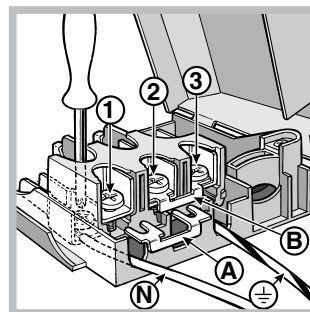
Кабель рассчитывается в зависимости от типа электрического соединения по следующей электрической схеме:



Порядок подсоединения кабеля электропитания:



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



2. установите соединительную перемычку A (см. рисунок) по приведенной выше электрической схеме. Зажимная коробка рассчитана на монофазное соединение 230 В: зажимы 1, 2 и 3

соединены друг с другом; перемычка 4-5 расположена в нижней части зажимной коробки.  
3. подсоедините провода N и  $\perp$  в соответствии со схемой (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. закройте крышку зажимной коробки, закрутив винт V.

### Подсоединение кабеля изделия к сети электропитания

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия.

В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной 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 заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

**!** Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

**!** Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

**!** Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

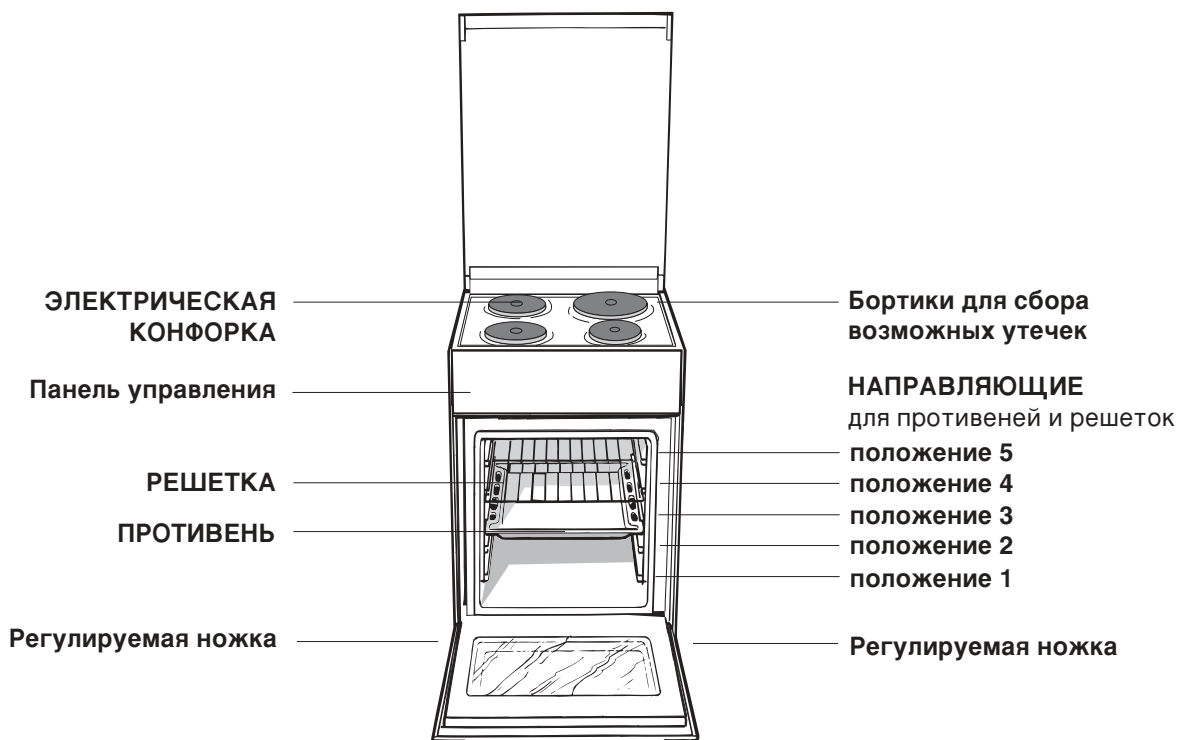
| Технические данные   |  |
|--|--|
| Габаритные размеры духового шкафа VxШxГ  | 34x38x44 см  |
| Объем  | л 57   |
| Рабочие размеры ящика для разогревания пищи  | ширина 42 см.<br>глубина 44 см.<br>высота 18 см.   |
| Напряжение и частота электропитания  | см. табличку с техническими характеристиками   |
| Электрическая варочная панель  |  |
| Спереди слева  | 1500 Вт  |
| Сзади слева  | 2000 Вт  |
| Сзади справа   | 1500 Вт  |
| Спереди справа   | 2000 Вт  |
| Макс. поглощение электроэнергии эл. варочной панелью                               | 7000 Вт  |
| ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ  | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304<br><br>Расход электроэнергии<br>Заявление Класса<br>Натуральная конвекция – функция нагрева: <input type="checkbox"/> Статическая                      |
|  | Директива ЕС: 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. |

\* Имеется только в некоторых моделях

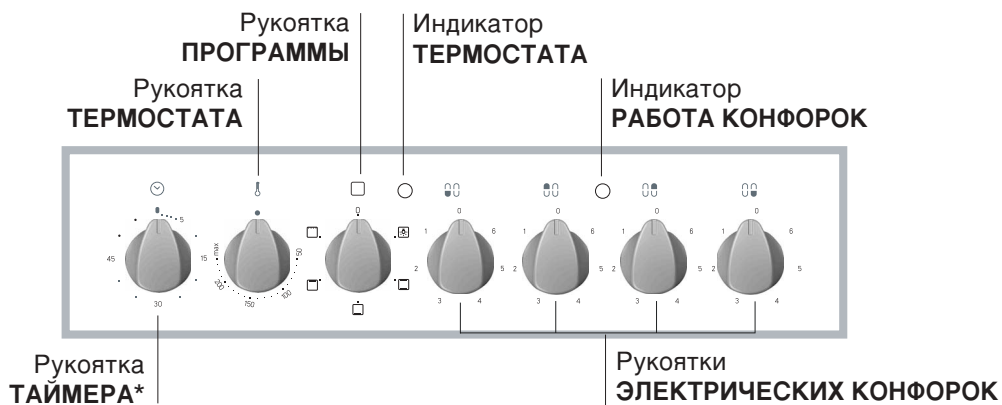
# Описание изделия

RS

## Общий вид



## Панель управления



! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

## Включение духового шкафа

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

В процессе приготовления в любой 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. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.


! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

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

## Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовой 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 неизменной.

## Освещение духового шкафа

Включается, когда рукоятка ПРОГРАММЫ устанавливается в любое положение кроме «0», и остается включенным до тех пор, пока работает духовой шкаф. При выборе положения  при помощи рукоятки освещение включается без подключения нагревательных элементов.

## Программы приготовления

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

### Программа СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

### Программа НИЗ ДУХОВКИ

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

### Программа ГРИЛЬ

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

### Программа ДВОИНОЙ ГРИЛЬ



Включается верхний нагревательный элемент. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, приготовление которых требует высокой поверхностной температуры: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

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

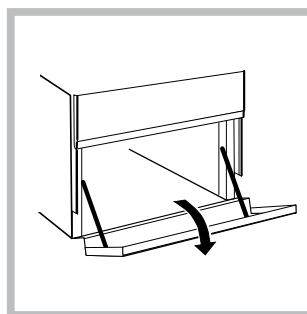
\* Имеется только в некоторых моделях

## Таимер\*

Порядок включения Таимера (часов):

1. поверните по часовой стрелке  рукоятку ТАИМЕР почти на один полный поворот для завода таймера;
2. поверните против часовой стрелки  рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

## Нижний отсек\*



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

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

## Практические советы по приготовлению

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

### ГРИЛЬ

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

### ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

## Таблица приготовления в духовом шкафу

**RS**

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

# Электрическая варочная панель

RS

! На каждой рукоятке показано положение соответствующей электрической конфорки на варочной панели.

## Электрические конфорки

Регуляция производится вращением соответствующей рукоятки по или против часовой стрелки в 6 различных положениях:

| Поз. | Нормальная и быстрая конфорка |
|------|-------------------------------|
| 0    | Выключено                     |
| 1    | Минимальная мощность          |
| 2-5  | Средние мощности              |
| 6    | Максимальная мощность         |

В любом положении рукоятки, отличном от выключенного, загорается рабочий индикатор.

## Практические рекомендации по эксплуатации электрических конфорок

Во избежание дисперсии тепла и повреждения конфорок следует использовать емкости с плоским дном диаметром, не меньше диаметра конфорки.

| Позиция | Обычная или быстрая конфорка                        |
|---------|---|
| 0       | Выключено   |
| 1       | Приготовление овощей, рыбы                          |
| 2       | Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли      |
| 3       | Приготовление и выдерживание больших количеств пищи |
| 4       | Жаренье (среднее)                                   |
| 5       | Жаренье (усиленное)                                 |
| 6       | Жаренье до корочки, кипячение                       |

! Перед первым использованием электрических конфорок необходимо прогреть их при максимальной температуре примерно в течение 4 минут без кастрюли. В процессе этой начальной операции защитное покрытие затвердевает и достигает максимальной прочности.

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности.

Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

## Общие требования к безопасности

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не ставьте на электрические конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель, повернув ручки посуды внутрь.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении 0.

- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте 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: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской 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 окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный 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 содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

## Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

## Чистка изделия

**!** Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

**!** Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

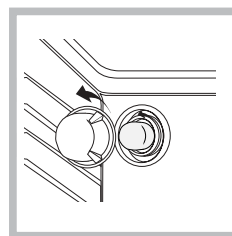
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте 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 посудомоечной машине.
- Панель с ручками необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкой губки или тряпки.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и

высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

## Проверяйте уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

## Порядок замены лампочки в духовом шкафу



1. Отключите духовой 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 Е 14.

3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

## Техническое обслуживание

### При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (сериальный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.