

# Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB



English, 1



РУССКИЙ, 12



Français, 23

C3VM5R /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

 **Hotpoint**  

---

**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.

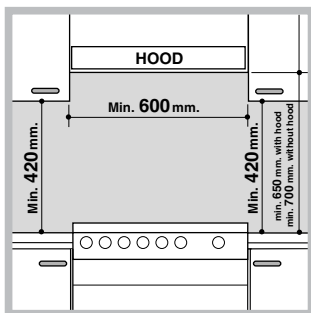
## Positioning and levelling

! 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:

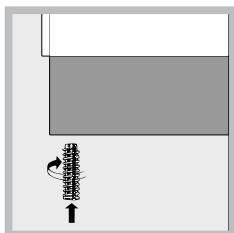
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.



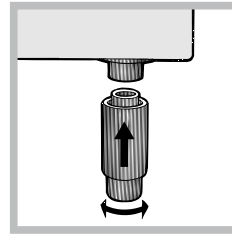
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- 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).

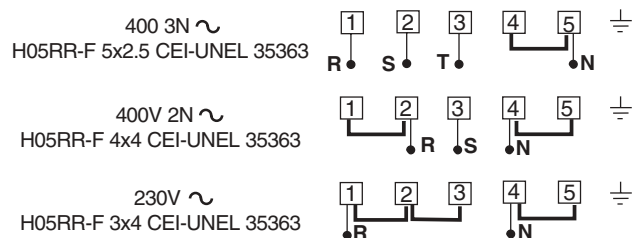


The legs\* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

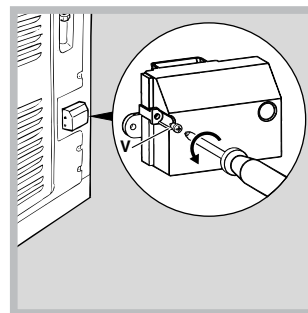
## Electrical connections

### Fitting the power supply cable

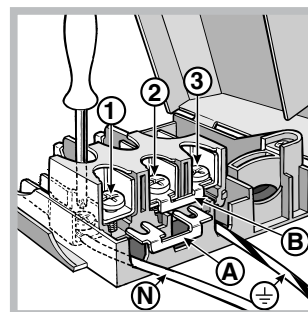
The cable should be suited to the type of electrical connection used, according to the following connection diagram:



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.**

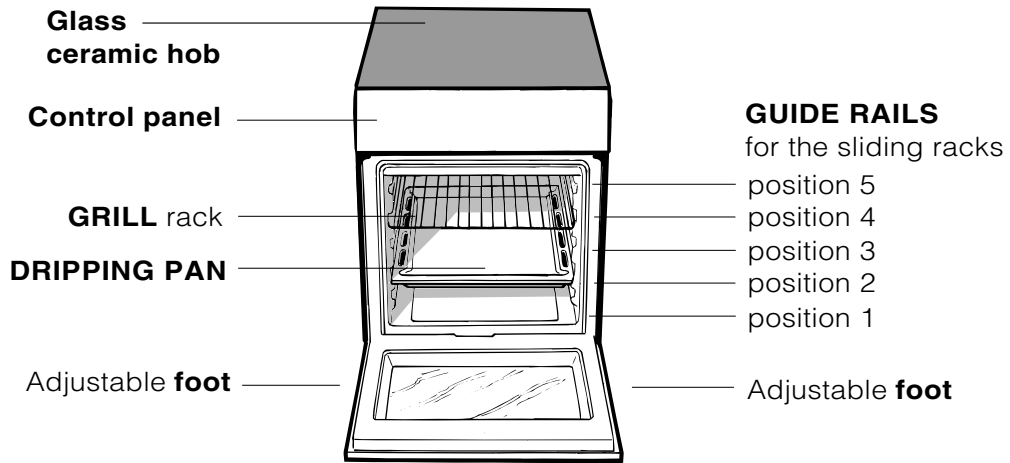
| TECHNICAL DATA   |   |
|--|---|
| <b>Oven dimensions (HxWxD)</b>   | 34x38x41 cm   |
| <b>Volume</b>  | 53 l  |
| <b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>  | width 42 cm<br>depth 44 cm<br>height 17 cm  |
| <b>Power supply voltage and frequency</b>  | see data plate  |
| <b>Ceramic hob</b>   |   |
| Front Left   | 1200 W  |
| Back Left  | 1800 W  |
| Back Right   | 1200 W  |
| Front Right  | 1800 W  |
| Max. ceramic hob consumption   | 6000 W  |
| <b>ENERGY LABEL</b>  | <p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304<br/>Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/> Static;</p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input checked="" type="checkbox"/> Fan-assisted.</p> |
| <br> | <p>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.</p>   |

\* Only available in certain models.

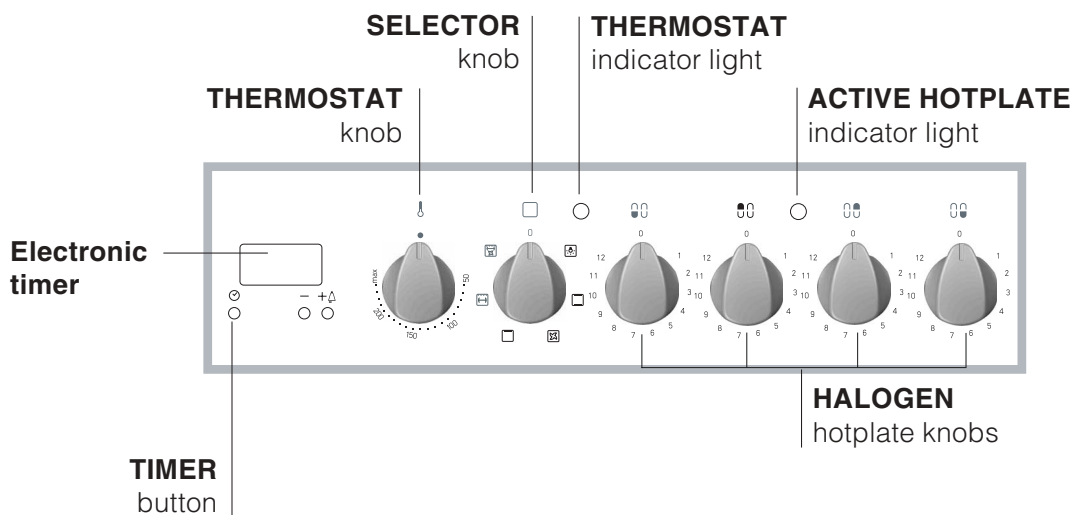
# Description of the appliance

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.

! 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.

## 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.

### **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.

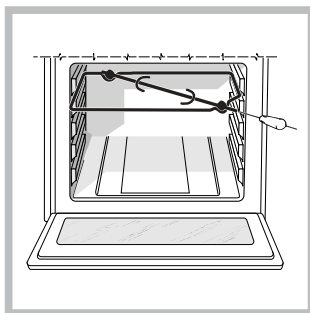
### cancelling a time that has already been set

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

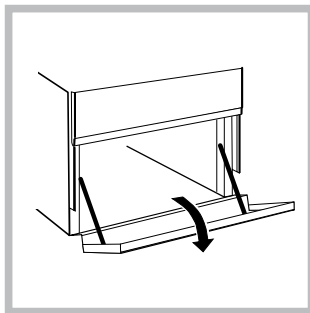


To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

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) |  |
|----------------------------------|--|----------------|---------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|--|
| <b>Static</b>                    | 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                  |  |
| <b>Fan-assisted</b>              | 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                  |  |
| <b>Grill</b>                     | 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                  |  |
| <b>Double Grill</b>              | 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                    |  |
|                                  | <b>With the rotisserie</b>                             |                |               |                       |                              |                        |  |
|                                  | 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                  |  |
| <b>Fan-assisted Double Grill</b> | <b>Grilled chicken</b>                                 |                |               |                       |                              |                        |  |
|                                  | Cuttlefish   | 1.5            | 2             | 5                     | 200                          | 55-60                  |  |
|                                  | Chicken (on the spit) + potatoes (on the dripping pan) | 1.5            | -             | 5                     | 200                          | 70-75                  |  |
|                                  |  | -              | 2             | 5                     | 200                          | 70-75                  |  |
|                                  | <b>With the rotisserie</b>                             |                |               |                       |                              |                        |  |
|                                  | 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                  |  |
|                                  | <b>With multi-spit rotisserie (where present)</b>      |                |               |                       |                              |                        |  |
|                                  | Meat kebabs  | 1.0            | -             | 5                     | 200                          | 40-45                  |  |
| Vegetable kebabs                 | 0.8  | -              | 5             | 200                   | 25-30                        |                        |  |

!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.

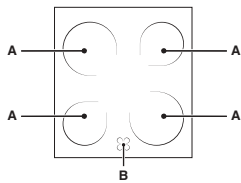
## Switching the cooking zones on and off

To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position. If the ELECTRIC HOTPLATE ON indicator light is lit, this shows that at least one hotplate on the hob is switched on.

## Cooking zones

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



A. The cooking zone with halogen heating elements.  
B. 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.

## Cooking zones with halogen heating elements

These emit heat via radiation from the halogen lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

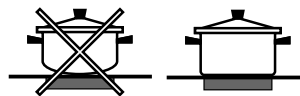
! Do not look directly at the halogen heating elements.

Turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 1 and 12.

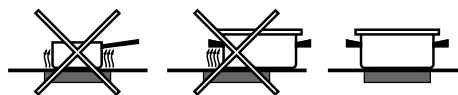
| Pos. | Radiant hotplate             |
|------|------------------------------|
| 0    | Off                          |
| 1    | Melting butter and chocolate |
| 2    | Heating liquids              |
| 3    |                              |
| 4    | Soups and sauces             |
| 5    |            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

## 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 provided in this booklet.
- 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.

## 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.

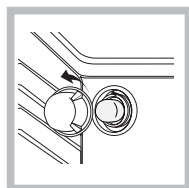
## Cleaning the oven

- 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<br>Razor blade<br>scrapers              | DIY Stores  |
| Replacement blades                                     | DIY Stores,<br>supermarkets,<br>chemists  |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Boots, Co-op stores,<br>department stores, Regional<br>Electricity Company shops,<br>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

RS



English, 1



РУССКИЙ, 12



Français, 23

C3VM5R /HA

### Содержание

#### Монтаж, 13-14

Расположение и нивелировка  
Электрическое подключение  
Технические данные

#### Описание изделия, 15

Общий вид  
Панель управления

#### Включение и эксплуатация, 16-19

Включение духового шкафа  
Программы приготовления  
Электронный таймер  
Таблица приготовления в духовом шкафу

#### Стеклокерамическая варочная панель, 20

Включение и выключение нагревательных зон  
Нагревательные зоны

#### Предосторожности и рекомендации, 21

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

#### Техническое обслуживание и уход, 22

Отключение электропитания  
Чистка духового шкафа  
Замена лампочки в духовом шкафу  
Чистка стеклокерамической варочной панели  
Техническое обслуживание

 **Hotpoint**  
ARISTON

! 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.

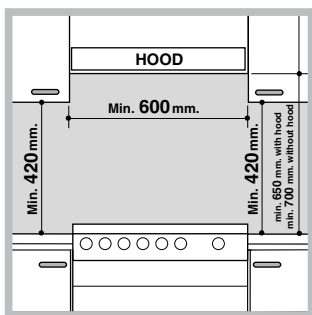
## Расположение и нивелировка

! 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 невосгораемого 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.

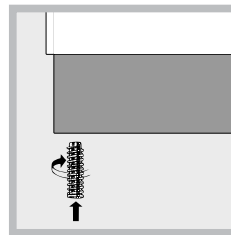


- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы

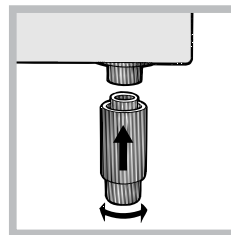
выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

- 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 выравнивать изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся регулирующие ножки\* по (см. рисунок).



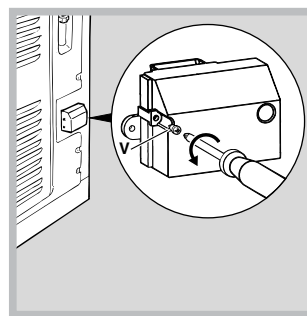
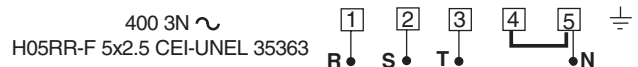
Прилагающиеся ножки\* вставляются под основание кухонной плиты.

## Электрическое подсоединение

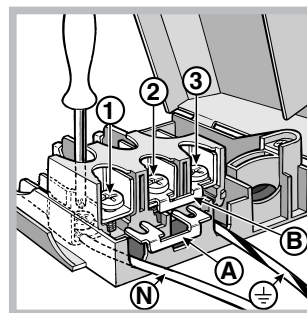
### Подсоединение кабеля электропитания

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 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.

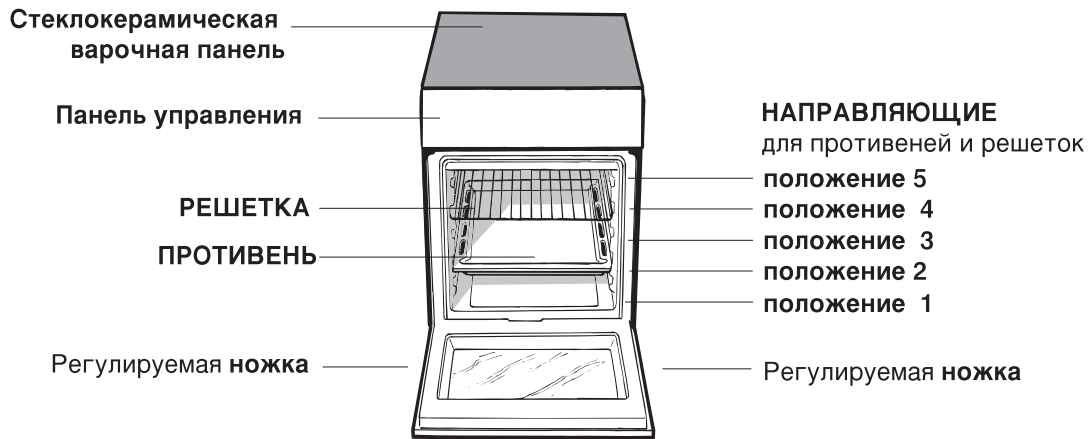
**!** Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

\* Имеется только в некоторых моделях

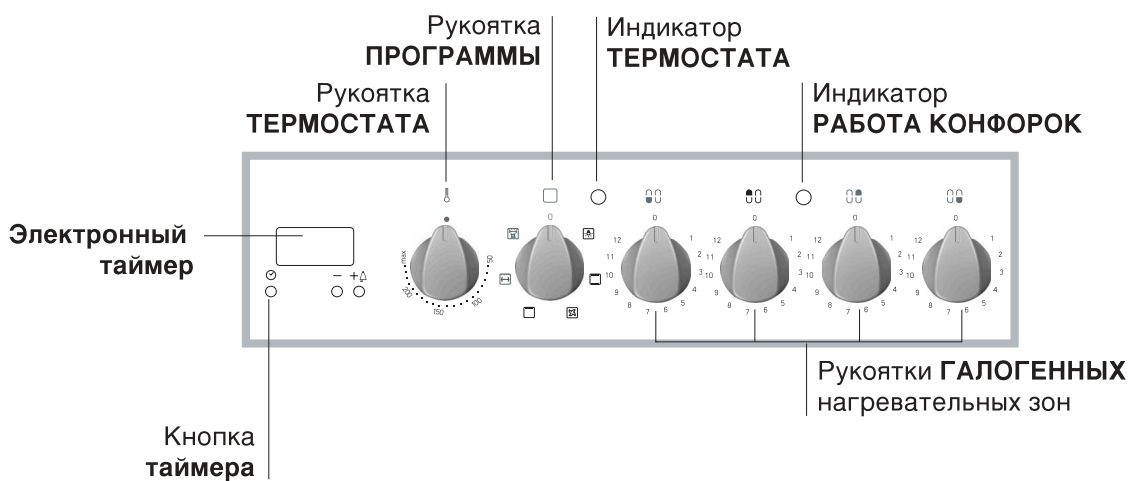
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ   |  |
|--|--|
| Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ  | 34x38x41 см                                      |
| Объем  | л 53   |
| Рабочие размеры ящика для разогревания пищи  | ширина 42 см.<br>глубина 44 см.<br>высота 17 см. |
| Напряжение и частота электропитания  | см. табличку с техническими характеристиками     |
| <b>Керамическая варочная панель</b>  |  |
| Передняя левая   | 1200 Вт  |
| Задняя левая   | 1800 Вт  |
| Задняя правая  | 1200 Вт  |
| Передняя правая  | 1800 Вт  |
| Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями  | 6000 Вт  |
| <b>ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ</b>   |  |
| Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304<br>Расход электроэнергии <b>Натуральная</b> конвекция – функция нагрева: <input type="checkbox"/><br>Статическая                                       |  |
| Расход электроэнергии Заявление Класса - Принудительная конвекция - функция нагрева: <input checked="" type="checkbox"/> <b>Вентилярованное</b>  |  |
| <br>   |  |
| Директива ЕС: 73/23/СЕЕ от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/СЕЕ от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС. |  |

## Общий вид

RS



## Панель управления



# Включение и эксплуатация

RS

! 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.

! 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 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.

## 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 до МАКС кроме:

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

### Программа **СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА**

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

### Программа **ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА**

Включаются попеременно нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и поджаривание продукта. Можно одновременно использовать не более двух уровней в духовке.

### Программа **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячьи и говяжьи бифштексы, вырезки, антрекоты). Это программа не требует большого расхода энергии, идеально подходит для приготовления на гриле небольших порций. Поместите продукт в центр решетки, так как жар не распространяется по углам.

### Программа **ДВОИНОЙ ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел. Это гриль большего размера особой формы, повышающий на 50% эффективность приготовления, позволяющий распространение жара по углам. Используйте этот режим гриля для однородного поджаривания.

### Программа **ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор. Сочетает однонаправленное

выделение жара с принудительной циркуляцией 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, ДВОИНОЙ ГРИЛЬ и ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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


## Электронный таймер

Показывает время и выполняет функцию таймера 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 **- e +** установите точное время. Для быстрой регуляции держите кнопки нажатыми.



При необходимости откорректировать время выполните вышеописанные операции.

### Функция таймера

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 нажимать на эту кнопку, значение времени будет увеличиваться на одну минуту вплоть до 10 минут.

При помощи **-** значение уменьшается.

После установки нужного отрезка времени, начинается обратный отсчет. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал, погасить который вы можете, нажав любую кнопку. На дисплее можно вывести время при помощи

кнопки , символ  означает, что была включена функция таймера. Примерно через 7 секунд на дисплее автоматически вернется визуализация таймера.

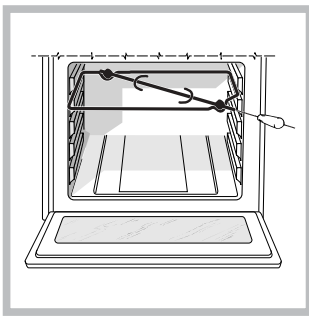
## Порядок отмены заданного времени

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



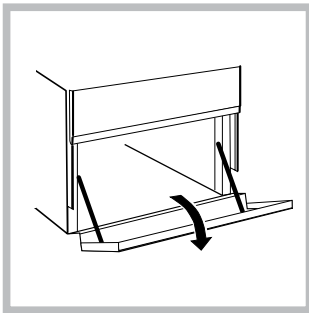
Порядок включения вертела (см. рисунок):

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней

стенке духового шкафа;

3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ  о .

## 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.

\* Имеется только в некоторых моделях

## Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости использовать две решетки выберите программу ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА , единственную рассчитанную на такой тип приготовления. Кроме того рекомендуется:

- не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.
- используйте в основном 2-ой и 4-ый уровни, помещая на 2-ой уровень продукты, требующие большого 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-ый уровень. Вначале выньте из духовки продукт, требующий 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 противень снизу, а решетку сверху.

## Таблица приготовления в духовом шкафу

**RS**

| Программы                            | Продукты   | Вес (кг) | Уровень | Время нагревания (мин.) | Рекомендуемая температура (°C) | Продолжить приготовления (минуты) |
|--------------------------------------|--|----------|---------|-------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Статическое</b>                   | 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                             |
| <b>Вентирированное</b>               | 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                          |                                   |
| <b>Гриль</b>                         | 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                             |
| <b>Двойной гриль</b>                 | 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                               |
| <b>Двойной гриль</b>                 | 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                             |
| <b>Двойной вентирированный гриль</b> | 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                          |                                   |

# Электрическая варочная панель

RS

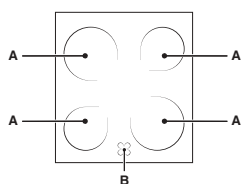
! на стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который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

## Включение и выключение нагревательных зон

Для включения нагревательной зоны поверните по часовой стрелке соответствующую рукоятку. Для выключения поверните рукоятку против часовой стрелки на «0».

Включение индикатора ЗОНЫ ВКЛЮЧЕНЫ показывает, что какая-то из нагревательных зон на варочной панели включена.

## Нагревательные зоны



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

A. Нагревательная зона с

галогенными элементами.

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

## Нагревательные зоны с галогенными элементами.

Передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы. Такой принцип нагрева по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление и мгновенная визуализация мощности.

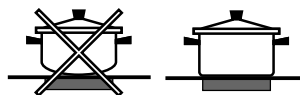
! Не следует долго смотреть на включенные галогенные элементы.

Поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелки из положения 1 в положение 12.

| Поз. | Электрическая конфорка                    |
|------|---|
| 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                               |

## Практические рекомендации по использованию варочной панели

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



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



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

! 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

- Стеклокерамическая варочная панель является устойчивой к скачкам температуры и к ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочной панели. В случае повреждения варочной панели незамедлительно отсоедините штепсельную вилку панели от сети электропитания, обращайтесь только в уполномоченный центр технического обслуживания и требуйте установки только оригинальных запчастей. Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может скомпрометировать безопасное функционирование 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.
- 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 ●.
- 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.
- При использовании режимов ГРИЛЬ, ДВОИНОЙ ГРИЛЬ и ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРОВАННЫЙ ГРИЛЬ дверца духового шкафа должна оставаться закрытой: 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.

# Техническое обслуживание и уход

RS

## Отключение электропитания

Перед началом какой-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.

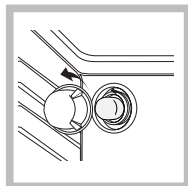
## Чистка духового шкафа

- Наружные эмалированные элементы или детали из 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.

## 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.

## Замена 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 E 14.

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

## Чистка стеклокерамической варочной панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозионными чистящими средствами такими как спрей 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 влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и высушите.
- Для удаления сильных загрязнений используйте специальный скребок (не прилагается к изделию). Удаляйте загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки мочалка из проволоки из нержавеющей стали, специально для стеклокерамических поверхностей, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочной панели случайно расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячей поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Это средство образует на поверхности варочной панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пищи в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистой водой и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующей готовке.

| Чистящие средства для керамической поверхности         | Где можно приобрести                                   |
|--|--|
| Скребки<br>Сменные лезвия                              | Фирменные магазины,<br>универмаги, супермаркеты.       |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | магазины электротехники,<br>хозяйственные<br>магазины. |

## Чистка деталей из нержавеющей стали

На деталях из нержавеющей стали могут появиться пятна, если на них в течение длительного времени воздействует 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 (серийный №)

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



English, 1



РУССКИЙ, 12



Français, 23

C3VM5R /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.

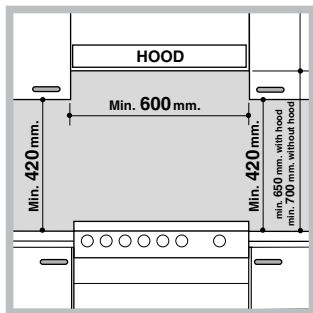
## Positionnement et nivellement

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

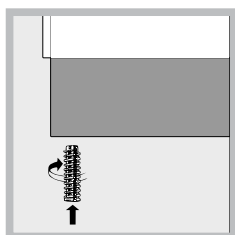
! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

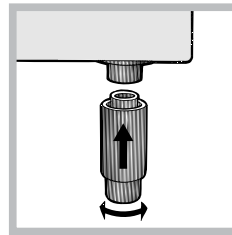
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément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

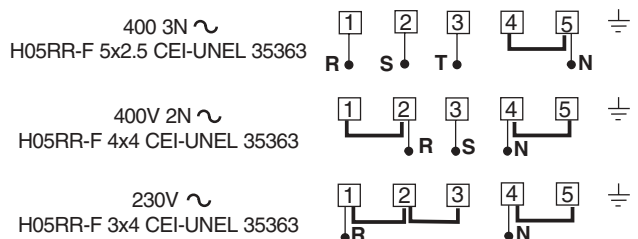


Montage des pieds\* fournis avec l'appareil par encastrement sous la base.

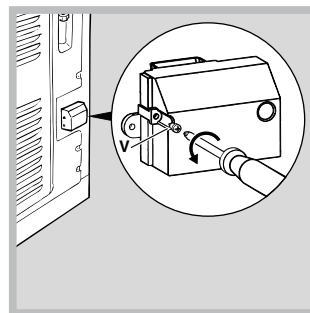
## Raccordement électrique

### Montage du câble d'alimentation

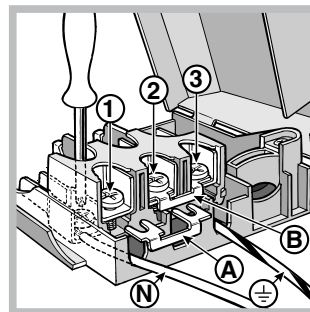
Le cordon doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé selon le schéma de connexion suivant:



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  $\perp$  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.**

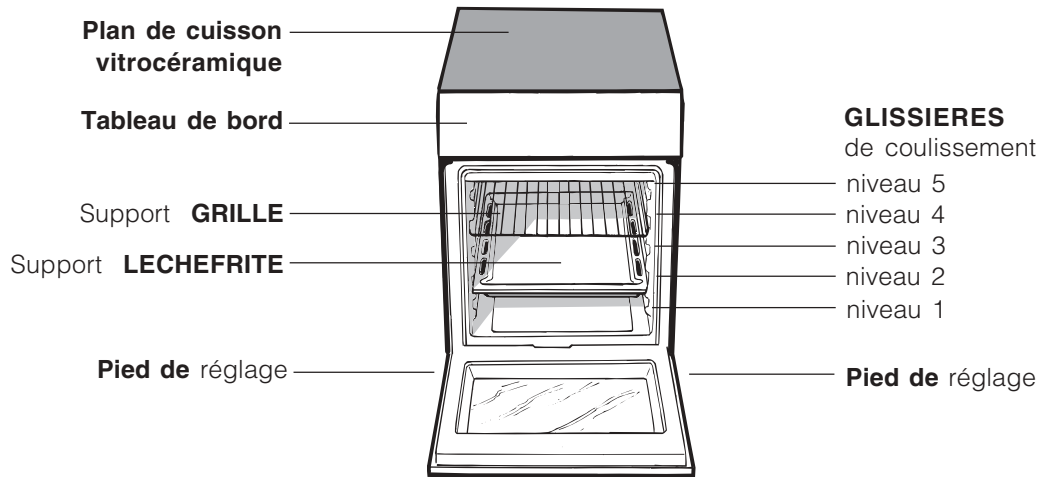
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  |  |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
|--|--|--------------|--------|----------------|--------|---------------|--------|-------------|--------|--|--------|
| <b>Dimensions du four HxLxP</b>  | 34x38x41 cm  |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| <b>Volume</b>  | l 53   |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| <b>Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats</b>   | largeur 42 cm<br>profondeur 44 cm<br>hauteur 17 cm   |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| <b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>   | voir plaquette signalétique  |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| <b>Plan de cuisson vitrocéramique</b>  | <table> <tr> <td>Avant gauche</td> <td>1200 W</td> </tr> <tr> <td>Arrière gauche</td> <td>1800 W</td> </tr> <tr> <td>Arrière droit</td> <td>1200 W</td> </tr> <tr> <td>Avant droit</td> <td>1800 W</td> </tr> <tr> <td>Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique</td> <td>6000 W</td> </tr> </table>      | Avant gauche | 1200 W | Arrière gauche | 1800 W | Arrière droit | 1200 W | Avant droit | 1800 W | Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique | 6000 W |
| Avant gauche   | 1200 W   |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| Arrière gauche   | 1800 W   |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| Arrière droit  | 1200 W   |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| Avant droit  | 1800 W   |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| Absorption Max. plan de cuisson vitrocéramique   | 6000 W   |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| <b>ETIQUETTE ENERGIE</b>   | Directive 2004/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304<br>- Consommation énergie convection naturelle.<br>Fonction four : <input type="checkbox"/> Statique<br>- Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée<br>Fonction four : <input checked="" type="checkbox"/> Ventilé |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |
| <br> | Directives Communautaires: 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives<br>-89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives<br>-93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives-2002/96/EC  |              |        |                |        |               |        |             |        |  |        |

\*N'existe que sur certains modèles

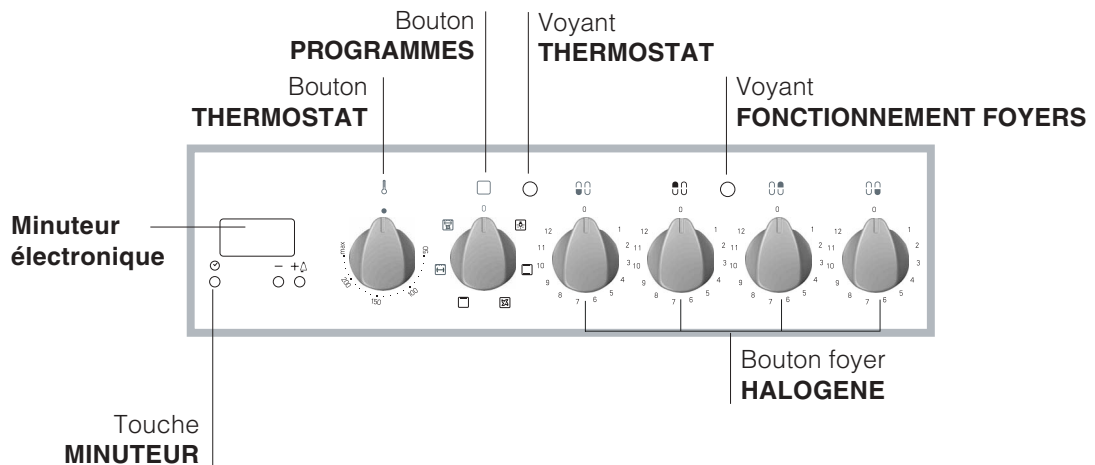
# Description de l'appareil

FR

## Vue d'ensemble



## Tableau de bord



! 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.

## 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

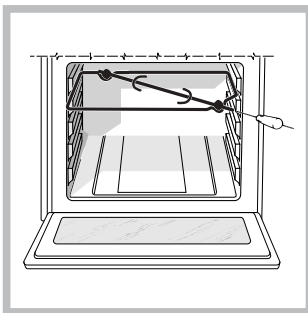
### Pour annuler une durée déjà sélectionnée.

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\*

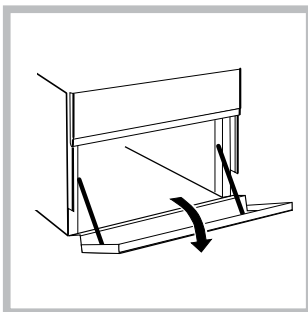


Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit :

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 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) |
|----------------------------|--|------------|---------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>Statique</b>            | 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                   |
| <b>Ventilé</b>             | 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                  |                         |
| <b>Gril</b>                | 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                   |
| <b>Double Gril</b>         | 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                     |
|                            | <b>Avec tournebroche</b>                                       |            |                     |                        |                        |                         |
|                            | 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                  |                         |
| <b>Double Gril Ventilé</b> | Poulet grillé  | 1.5        | 2                   | 5                      | 200                    | 55-60                   |
|                            | Seiches  | 1.5        | 2                   | 5                      | 200                    | 30-35                   |
|                            | Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite)      | 1.5        | -                   | 5                      | 200                    | 70-75                   |
|                            |  |            | 2                   | 5                      | 200                    | 70-75                   |
|                            | <b>Avec tournebroche</b>                                       |            |                     |                        |                        |                         |
|                            | 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                   |
|                            | <b>Avec tournebrochettes (si votre appareil en est équipé)</b> |            |                     |                        |                        |                         |
|                            | 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 vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

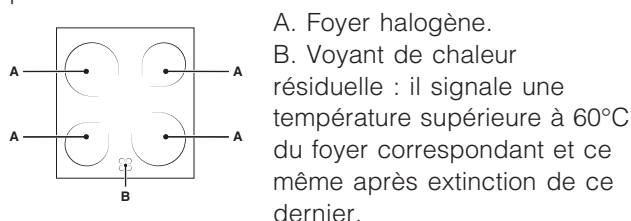
## Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour l'éteindre, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0". L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

## Les foyers

Le plan de cuisson peut être équipé de foyers radiants ou halogènes. Ils deviennent tous rouges pendant leur fonctionnement :



## Foyers halogènes

Ils transmettent la chaleur par irradiation de la lampe halogène qu'ils contiennent. Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompt réponse aux commandes et une visualisation immédiate de la puissance.

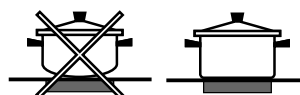
! Ne pas fixer du regard les foyers halogènes.

Tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre de 1 à 12.

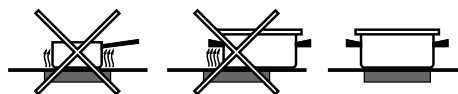
| Pos | Plaque automatique                       |
|-----|--|
| 0   | Éteint                                   |
| 1   | Pour faire fondre le beurre, le chocolat |
| 2   | Pour réchauffer les liquides             |
| 3   |  |
| 4   | Pour crèmes et sauces                    |
| 5   |  |
| 6   | Pot au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

## Conseils d'utilisation du plan de cuisson

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



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



- assurez-vous que le fond des casseroles soit toujours parfaitement sec et propre : l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps;
- évitiez d'utiliser les mêmes casseroles utilisées sur des brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne laissez jamais 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.
- 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.

## 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.

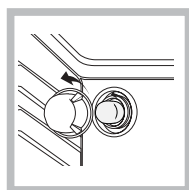
## Nettoyage du four

- 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



- Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
- 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<br>SWISSCLEANER<br>WK TOP<br>Autres produits pour vitrocéramique | Articles ménagers<br>Bricolage<br>Quincaillerie<br>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.





FR