



Italiano, 1



English, 13



Русский, 24



Magyar, 35

CE6VM3 R



ARISTON

IT

## Sommario

### Installazione, 2-3

Posizionamento e livellamento  
Collegamento elettrico  
Tabella caratteristiche

### Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme  
Pannello di controllo

### Avvio e utilizzo, 5-7

Avviare il forno  
Programmi di cottura  
Tabella cottura in forno

### Timer analogico, 8

Impostare orologio e contaminuti

### Utilizzo del piano cottura vetroceramica, 9

Accendere e spegnere le zone di cottura  
Le zone di cottura

### Precauzioni e consigli, 10

Sicurezza generale  
Smaltimento  
Risparmiare e rispettare l'ambiente

### Manutenzione e cura, 11

Escludere la corrente elettrica  
Pulire l'apparecchio  
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno  
Pulire il piano cottura vetroceramica

### Assistenza, 12

Assistenza attiva 7 giorni su 7

# Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

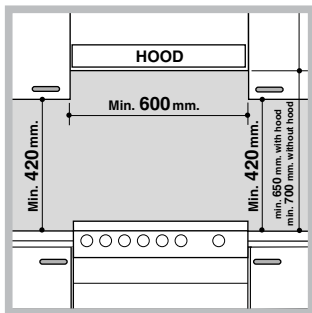
## Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;



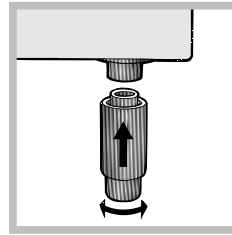
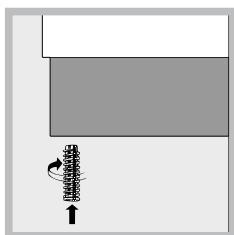
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);
- non posizionare tende dietro la cucina o

a meno di 200 mm dai suoi lati;

- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

## Livellamento

Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).

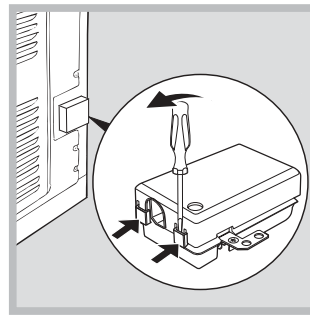


Le gambe\* si montano a incastro sotto la base della cucina.

## Collegamento elettrico Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsetteria:

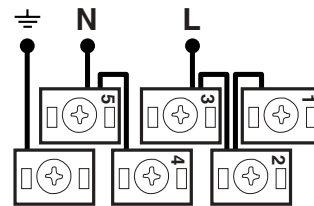
- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsetteria;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsetteria.



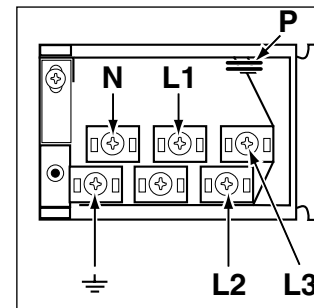
Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti
- ! I ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (vedi figura).

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

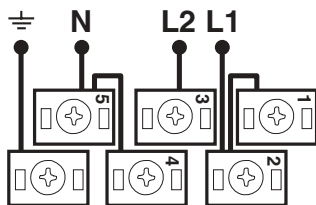


- per effettuare i collegamenti elettrici delle figure, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (vedi figura - riferimento "P")

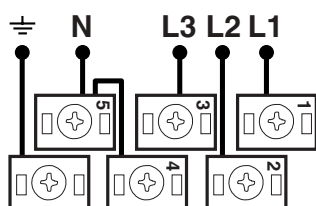


\* Presente solo su alcuni modelli.

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



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



- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

**Collegamento del cavo di alimentazione alla rete**

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghere e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

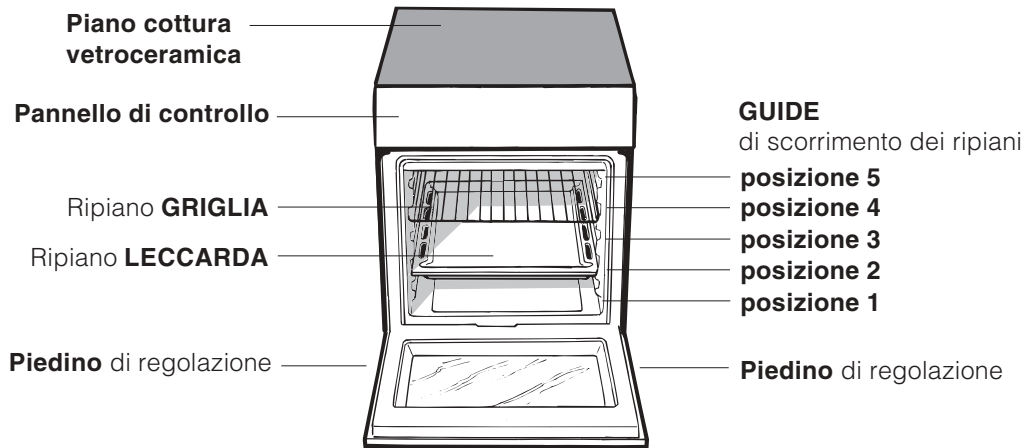
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

| TARGHETTA CARATTERISTICHE  |  |
|--|--|
| <b>Dimensioni Forno HxLxP</b>  | 32x43,5x40 cm  |
| <b>Volume</b>  | lt. 56   |
| <b>Dimensioni utili del cassetto scaldavivande</b>   | larghezza cm 42<br>profondità cm 44<br>altezza cm 8,5  |
| <b>Tensione e frequenza d'alimentazione</b>  | vedi targhetta caratteristiche   |
| <b>Piano di cottura in ceramica</b>  | Anteriore sx 1700 W<br>Posteriore sx 1200 W<br>Posteriore dx 2100 W<br>Anteriore dx 1200 W<br>Assorbimento piani di cottura in ceramica Max 6200 W   |
| <b>ENERGY LABEL</b>  | Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304<br><br>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: <input type="checkbox"/> Tradizionale;<br><br>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: <input checked="" type="checkbox"/> Multicottura. |
| <br> | Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE                                      |

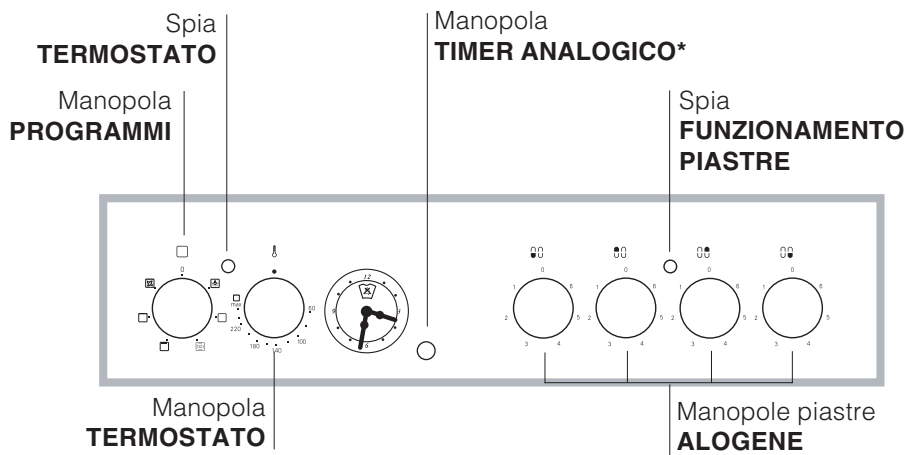
# Descrizione dell'apparecchio

IT

## Vista d'insieme



## Pannello di controllo



\* Presente solo su alcuni modelli.

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

## Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (*vedi Tabella cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi sotto*);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".


! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto. Utilizzate la posizione 1 del forno solo in caso di cotture con il girarrosto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

## Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

## Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa finché il forno è in funzione. Selezionando  con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

## Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

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

\* Presente solo su alcuni modelli.

## Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- FORNO SOPRA e GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).



### Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



### Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



### Programma **FORNO SOPRA**

Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.



### Programma **GRILL**

Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.



### Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

! Le cotture FORNO SOPRA, GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

! Nelle cotture FORNO SOPRA e GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.

### Cottura contemporanea su più ripiani

Se è necessario usare due griglie, utilizzare il programma MULTICOTTURA, l'unico adatto a questo tipo di cottura. È bene inoltre:

- non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.
- utilizzare per lo più le posizioni 2 e 4, mettendo sulla posizione 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- quando si cucinano alimenti che richiedono tempi e temperature di cottura diversi, impostare una temperatura media tra le due consigliate (*vedi Tabella cottura in forno*) e porre gli alimenti più delicati in posizione 4. Rimuovere prima l'alimento che necessita di un tempo di cottura più breve.
- quando si cuociono pizze su più ripiani con temperatura impostata su 220°C, conviene preriscaldare il forno per 15 minuti. Generalmente la cottura in posizione 4 ha una durata maggiore: si consiglia pertanto di estrarre prima la pizza cotta sul ripiano più basso e solo dopo qualche minuto quella cotta in posizione 4.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

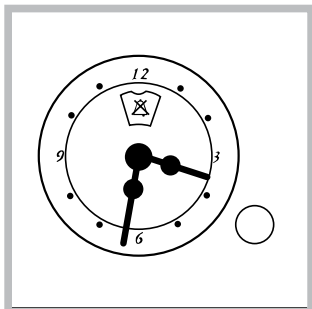
**Tabella cottura in forno**

| Programmi                 | Alimenti                       | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | Preriscalda mento (minuti) | Temperatura consigliata | Durata cottura (minuti) |
|---------------------------|--------------------------------|-----------|-----------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Forno Tradizionale</b> | Anatra                         | 1         | 3                     | 15                         | 200                     | 65-75                   |
|                           | Arrosto di vitello o manzo     | 1         | 3                     | 15                         | 200                     | 70-75                   |
|                           | Arrosto di maiale              | 1         | 3                     | 15                         | 200                     | 70-80                   |
|                           | Biscotti (di frolla)           | -         | 3                     | 15                         | 180                     | 15-20                   |
|                           | Crostate                       | 1         | 3                     | 15                         | 180                     | 30-35                   |
| <b>Multicottura</b>       | Pizza (su 2 ripiani)           | 1         | 2 and 4               | 15                         | 230                     | 15-20                   |
|                           | Lasagne                        | 1         | 3                     | 10                         | 180                     | 30-35                   |
|                           | Agnello                        | 1         | 2                     | 10                         | 180                     | 40-45                   |
|                           | Pollo arrosto + patate         | 1+1       | 2 and 4               | 15                         | 200                     | 60-70                   |
|                           | Sgombro                        | 1         | 2                     | 10                         | 180                     | 30-35                   |
|                           | Plum cake                      | 1         | 2                     | 10                         | 170                     | 40-50                   |
|                           | Bignè (su 2 ripiani)           | 0.5       | 2 and 4               | 10                         | 190                     | 20-25                   |
|                           | Biscotti(su 2 ripiani)         | 0.5       | 2 and 4               | 10                         | 180                     | 10-15                   |
|                           | Pan di spagna (su 1 ripiano)   | 0.5       | 2                     | 10                         | 170                     | 15-20                   |
|                           | Pan di spagna(su 2 ripiani)    | 1         | 2 and 4               | 10                         | 170                     | 20-25                   |
| Torte salate              | 1.5                            | 3         | 15                    | 200                        | 25-30                   |                         |
| <b>Forno sopra</b>        | Sogliole e seppie              | 1         | 4                     | 5                          | Max                     | 8-10                    |
|                           | Spiedini di calamari e gamberi | 1         | 4                     | 5                          | Max                     | 6-8                     |
|                           | Filetto di merluzzo            | 1         | 4                     | 5                          | Max                     | 10                      |
|                           | Verdure alla griglia           | 1         | 3/4                   | 5                          | Max                     | 10-15                   |
| <b>Grill</b>              | Sogliole e seppie              | 0.7       | 4                     | -                          | Max                     | 10-12                   |
|                           | Spiedini di calamari e gamberi | 0.6       | 4                     | -                          | Max                     | 8-10                    |
|                           | Seppie                         | 0.6       | 4                     | -                          | Max                     | 10-15                   |
|                           | Filetto di merluzzo            | 0.8       | 4                     | -                          | Max                     | 10-15                   |
|                           | Verdure alla griglia           | 0.4       | 3 or 4                | -                          | Max                     | 15-20                   |
|                           | Bistecca di vitello            | 0.8       | 4                     | -                          | Max                     | 15-20                   |
|                           | Salsicce                       | 0.6       | 4                     | -                          | Max                     | 15-20                   |
|                           | Hamburger                      | 0.6       | 4                     | -                          | Max                     | 10-12                   |
|                           | Sgombri                        | 1         | 4                     | -                          | Max                     | 15-20                   |
|                           | Toast (o pane tostato)         | 4 and 6   | 4                     | -                          | Max                     | 3-5                     |
| <b>Gratin</b>             | Pollo alla griglia             | 1.5       | 2                     | 10                         | 200                     | 55-60                   |
|                           | Seppie                         | 1.5       | 2                     | 10                         | 200                     | 30-35                   |

\* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali.

# Timer analogico

IT



## Orologio con contaminuti Rustico\*

### Come rimettere l'ora corrente

Il forno deve essere collegato elettricamente.  
Tirare la manopola e ruotare in senso orario fino ad impostare l'ora esatta.

! L'orologio funziona elettricamente, quindi in caso di mancanza di corrente si fermerà per tutta la durata della mancanza stessa. Dopodichè sarà necessario ripetere l'operazione di impostazione dell'ora corrente.

### Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

### Come impostare il contaminuti

Ruotare la manopola in senso orario fino a portare l'indice sul tempo desiderato (scala interna), visibile attraverso la "finestrella".  
Il conteggio del tempo inizierà immediatamente.  
Per interrompere il suono, o per utilizzare la sola funzione orologio portare l'indice sul simbolo ✕.

\* Presente solo in alcuni modelli.



# Utilizzo del piano cottura vetroceramica

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

## Accendere e spegnere le zone di cottura

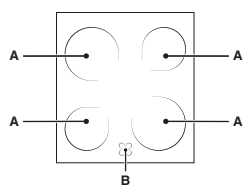
Per accendere una zona di cottura ruotare in senso orario la manopola corrispondente.

Per spegnere, ruotare la manopola in senso antiorario fino allo "0".

L'accensione della spia FUNZIONAMENTO PIASTRE segnala che almeno una piastra del piano cottura è in funzione.

## Le zone di cottura

Sul piano cottura ci sono elementi riscaldanti elettrici radianti. Durante il funzionamento diventano di colore rosso:



A. Zona di cottura con elementi radianti.

B. Spia di calore: segnala che la temperatura della zona di cottura corrispondente è superiore a 60°C, anche nel caso in cui l'elemento sia spento ma ancora caldo.

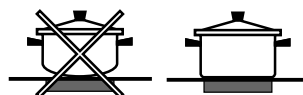
## Zone di cottura con elementi radianti

Gli elementi riscaldanti radianti sono costituiti da elementi riscaldanti circolari, che diventano rossi soltanto dopo 10-20 secondi dall'accensione.

| Pos. | Piastra normale o rapida  |
|------|---|
| 0    | Spento  |
| 1    | Cottura di verdure, pesci                                       |
| 2    | Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli            |
| 3    | Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone |
| 4    | Arrostire (medio)   |
| 5    | Arrostire (forte)   |
| 6    | Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo                  |

## Consigli pratici per l'uso del piano cottura

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore;



- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito: l'aderenza alle zone di cottura sarà così ottimale e sia le pentole sia il piano cottura dureranno più a lungo;
- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché potrebbe danneggiarsi.

# Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2–sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Sulle piastre non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione •.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento.
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiari, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi. Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture FORNO SOPRA, GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

## Pulire il forno

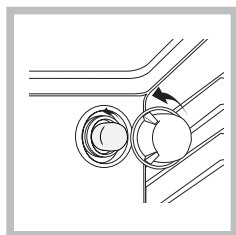
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Il pannello di controllo va pulito da sporco e grassi con una spugna non abrasiva o con un panno morbido.
- L'acciaio inossidabile può macchiarsi se lasciato parecchio tempo a contatto con un'acqua molto calcarea o con prodotti di pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.

## Controllare le guarnizioni del forno

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

## Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (*vedi figura*).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e

ricollegare il forno alla rete elettrica.

## Pulire il piano cottura vetroceramica

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto (non fornito in dotazione). Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile – specifica per piani in vetroceramica – imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

| Prodotti specifici per la pulizia del vetroceramica                     | Dove acquistarli                                      |
|---|---|
| Raschietto a lametta e Lamette di ricambi                               | Hobbistica e Ferramenta                               |
| Stahl-Fix<br>SWISSCLEANER<br>WK TOP<br>Altri prodotti per vetroceramica | Casalinghi<br>Fai-Da-Te<br>Ferramenta<br>Supermercati |

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

## Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

**Assistenza attiva 7 giorni su 7**  ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI  
**199.199.199**  
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

\*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

# Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English,  
13

RS

Русский, 24

HU

Magyar, 35

CE6VM3 R

## Contents

### Installation, 14-15

Positioning and levelling  
Electrical connection  
Table of characteristics

### Description of the appliance, 16

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 17-19

Starting the oven  
Cooking modes  
Oven cooking advice table

### Analogue timer, 20

Setting the clock and timer

### Using the glass ceramic hob, 21

Switching the cooking zones on and off  
Cooking zones

### Precautions and tips, 22

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 23

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Replacing the oven light bulb  
Cleaning the glass ceramic hob  
Assistance



ARISTON

# Installation

GB

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

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

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

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

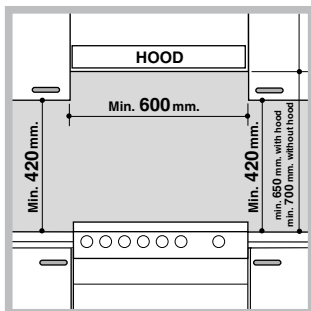
## Positioning and levelling

! 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 600 mm away from them.



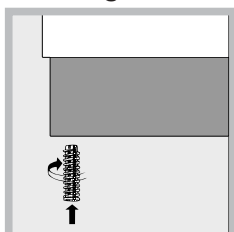
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets

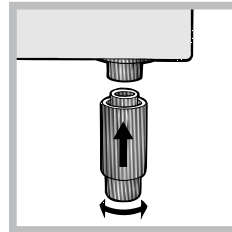
are flammable (*see figure*).

- 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*).



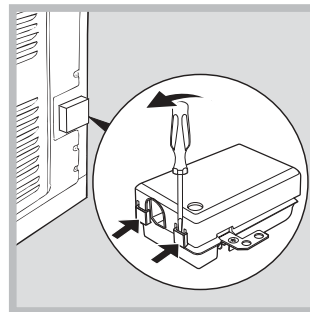
The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

## Electrical connection

### Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



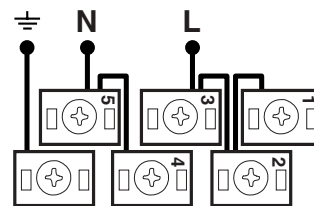
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

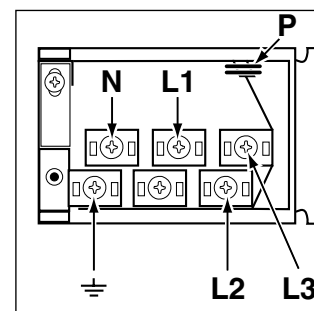
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (*see figure*).

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

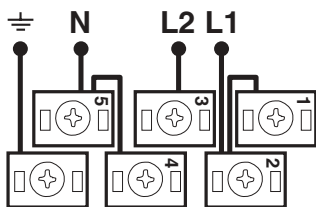


- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (*see figure* - labelled "P").

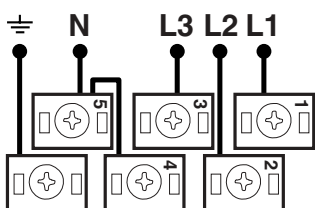


\* Only available in certain models.

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



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



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

**Connecting the supply cable to the electricity mains**

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). 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.

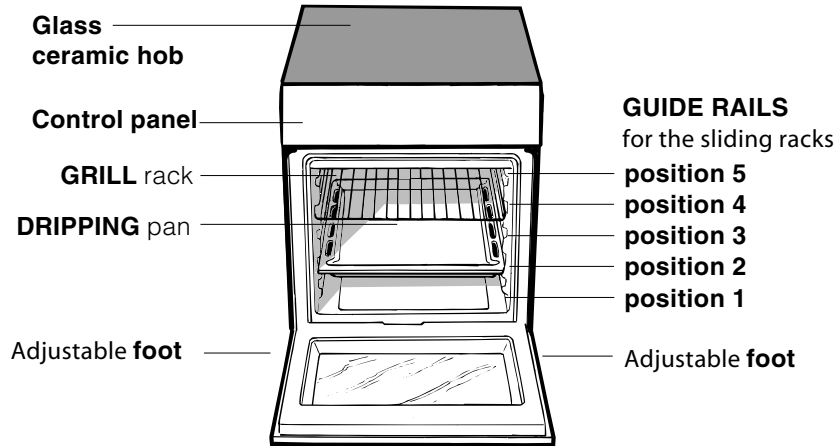
! **The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

| TABLE OF CHARACTERISTICS   |   |
|--|---|
| <b>Oven dimensions (HxWxD)</b>   | 32x43.5x40 cm   |
| <b>Volume</b>  | 56 l  |
| <b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>  | width 42 cm<br>depth 44 cm<br>height 8.5 cm   |
| <b>Voltage and frequency</b>   | see data plate  |
| <b>Ceramic hob</b>   |   |
| Front Left   | 1700 W  |
| Back Left  | 1200 W  |
| Back Right   | 2100 W  |
| Front Right  | 1200 W  |
| Max. ceramic hob consumption   | 6200 W  |
| <b>ENERGY LABEL</b>  | <p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens.<br/>Standard EN 50304</p> <p>Natural convection energy consumption heating mode: <input type="checkbox"/></p> <p>Traditional mode</p> <p>Declared forced convection energy consumption heating mode: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Multilevel.</p> |
| <br> | <p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br/>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/EEC</p>    |

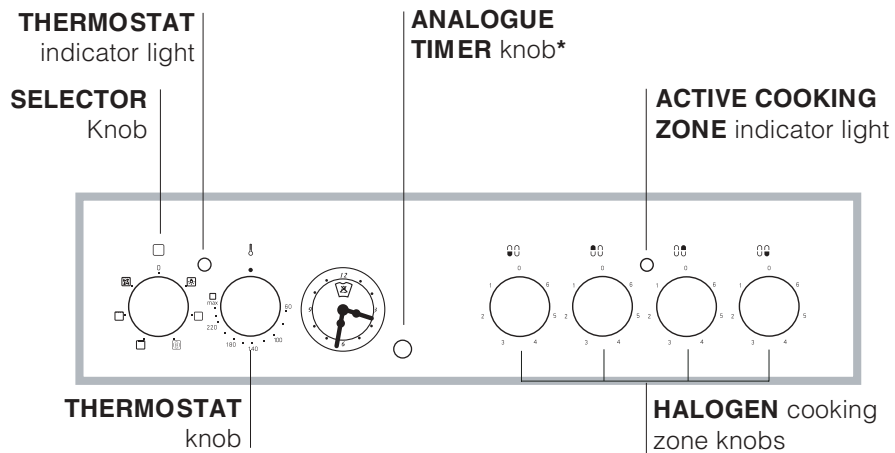
# Description of the appliance

GB

## Overall view



## Control panel



\* Only available in certain models.



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

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time (*see below*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


**!** Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from 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.

## Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a jet of air between the control panel and the oven door.

**!** Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

\* Only available in certain models.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- TOP OVEN and GRILL (recommended: set only to MAX power level).
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



### TRADITIONAL OVEN mode

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



### MULTILEVEL mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins 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.



### TOP OVEN 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.



### 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.



### GRATIN mode

The top heating element and the fan will begin to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The TOP OVEN, GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

! When using the TOP OVEN and 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 GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

### Cooking on several shelves simultaneously

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

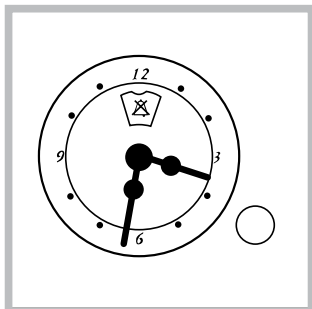
- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature 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.

**Oven cooking advice table**

| <b>Cooking modes</b>    | <b>Foods</b>                  | <b>Weight (in kg)</b> | <b>Rack position</b> | <b>Preheating time (minutes)</b> | <b>Recommended temperature</b> | <b>Cooking duration (minutes)</b> |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Traditional Oven</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                             |
|                         | Pies / Tarts                  | 1                     | 3                    | 15                               | 180                            | 30-35                             |
| <b>Multilevel</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>Top oven</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>Grill</b>            | Sole and cuttlefish           | 0.7                   | 4                    | -                                | Max                            | 10-12                             |
|                         | Squid and prawn kebabs        | 0.6                   | 4                    | -                                | Max                            | 8-10                              |
|                         | Cuttlefish                    | 0.6                   | 4                    | -                                | Max                            | 10-15                             |
|                         | Cod fillet                    | 0.8                   | 4                    | -                                | Max                            | 10-15                             |
|                         | Grilled vegetables            | 0.4                   | 3 or 4               | -                                | Max                            | 15-20                             |
|                         | Veal steak                    | 0.8                   | 4                    | -                                | Max                            | 15-20                             |
|                         | Sausages                      | 0.6                   | 4                    | -                                | Max                            | 15-20                             |
|                         | Hamburgers                    | 0.6                   | 4                    | -                                | Max                            | 10-12                             |
|                         | Mackerel                      | 1                     | 4                    | -                                | Max                            | 15-20                             |
|                         | Toasted sandwiches (or toast) | 4 and 6               | 4                    | -                                | Max                            | 3-5                               |
| <b>Gratin</b>           | Grilled chicken               | 1.5                   | 2                    | 10                               | 200                            | 55-60                             |
|                         | Cuttlefish                    | 1.5                   | 2                    | 10                               | 200                            | 30-35                             |

# Setting the clock and timer

GB



## Clock with Country Style timer \*

### How to reset the correct time

The oven must be plugged in.

Pull the knob and turn it clockwise until you set the correct time.

! The programmer is electrically powered, therefore in the event of a power shortage, it will stop working for the entire duration of the same. Following this power failure, the correct time will have to be reset.

### Timer Feature


The timer feature allows you to enter a given amount of time from which the timer begins to count down.

This feature does not turn the oven on or off; it merely sounds when the time has elapsed.

### How to set the timer

Turn the knob clockwise until the marker lines up with the desired time (internal scale), which can be seen in the "window".

The time countdown will begin immediately.

To interrupt the timer buzzer, or to use only the clock feature, set the marker to the  symbol.

\* Only available in certain models.

# Using the glass ceramic hob

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

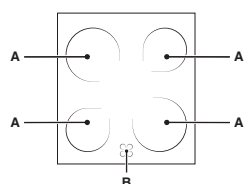
## Switching the cooking zones on and off

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 COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

## Cooking zones

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



- A. The cooking zone with radiant heating elements.
- B. The 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.

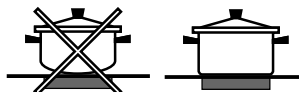
## Cooking zones with radiant heating elements.

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

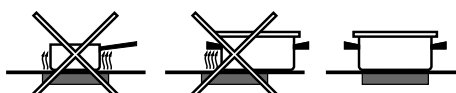
| Setting | Normal or Fast Plate   |
|---------|--|
| 0       | Off  |
| 1       | Cooking vegetables, fish                                       |
| 2       | Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.        |
| 3       | Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone |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

## 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 remain effective 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

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- 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.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- 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 perform the repairs 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.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC 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.

For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

## 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 TOP OVEN, GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved 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.

## Cleaning the oven

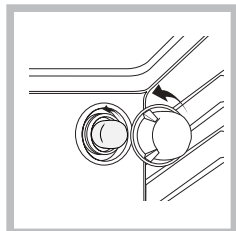
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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 stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which 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.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

## 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. Unscrew 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 |

## Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

**Please have the following information to hand:**

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

RS

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

RS

Русский, 24

HU

Magyar, 35

CE6VM3 R

### Содержание

#### Монтаж, 25-26

Расположение и нивелировка  
Электрическое подсоединение  
Таблица характеристик

#### Описание изделия, 27

Общий вид  
Панель управления

#### Включение и эксплуатация, 28-30

Эксплуатация духового шкафа  
Программы приготовления  
Таблица приготовления в духовом шкафу

#### Аналоговый таймер, 31

Настройка часов и таймера

#### Стеклокерамическая варочная панель, 32

Включение и выключение нагревательных зон  
Нагревательные зоны

#### Предосторожности и рекомендации, 33

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

#### Техническое обслуживание и уход, 34

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



ARISTON



! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. 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 кухонной плиты от сети электропитания.

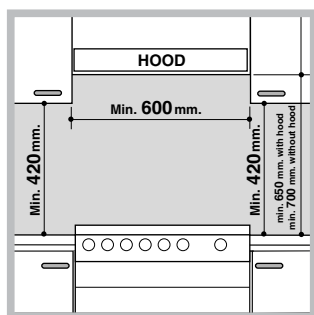
## Расположение и нивелировка

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

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

Правильный порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на



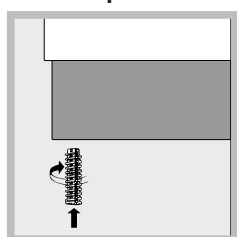
высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

- не заправляйте занавески за кухонную

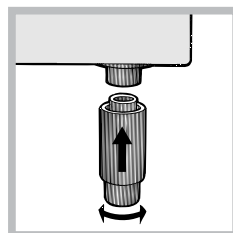
плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.

- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

## Нивелировка



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся нивелировочные ножки (см. рисунок).



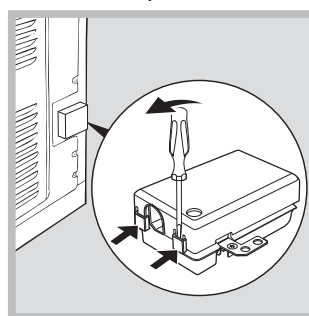
Прилагающиеся ножки\* вставляются под основание кухонной плиты.

## Электрическое подключение

### Подсоединение сетевого шнура

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнимите боковые шпонки крышки зажимной коробки;
- Потяните и откройте крышку зажимной коробки.

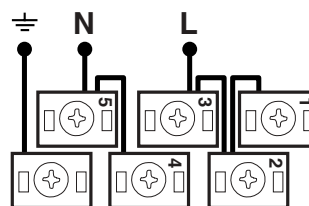


Подсоедините сетевой шнур следующим образом:

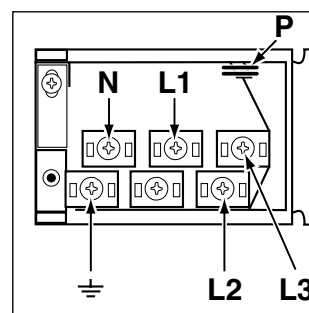
- отвинтите винт кабельного зажима и винты контактов

! фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (см. схему).

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

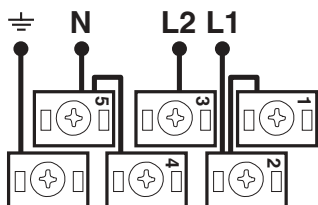


- для осуществления электрических соединений, показанных на схемах, используйте две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (см. схему - ссылка "P").

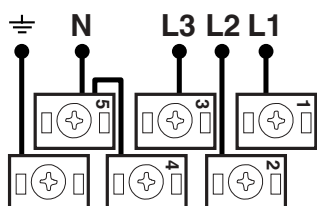


\* Имеется только в некоторых моделях.

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



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



- зафиксируйте сетевой шнур в специальном кабельном зажиме и закройте крышку.

**Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания**

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке изделия (*см. табличку с техническими данными*).

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). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая 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 сетевой шнур и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

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

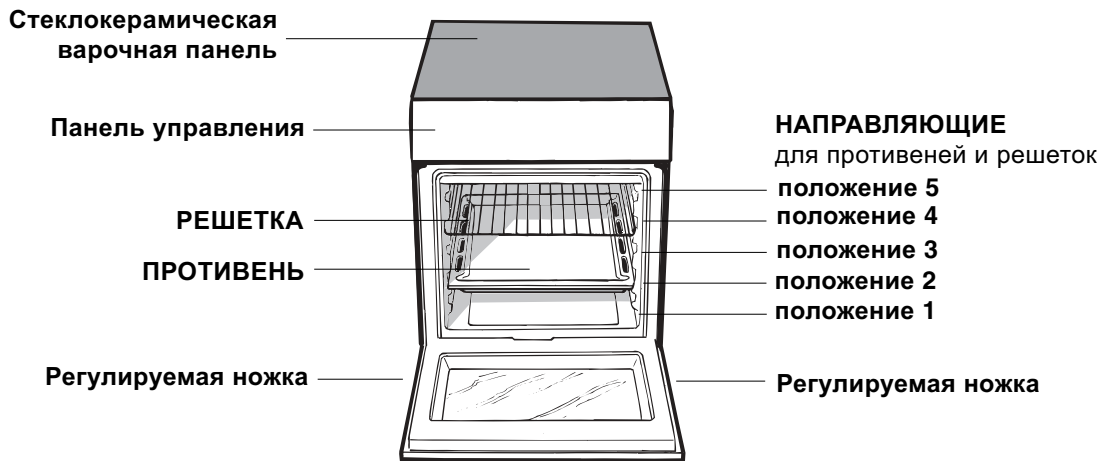
**ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА**

|  |  |
|--|--|
| <b>Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ</b>   | 32x43,5x40 см  |
| <b>Объем</b>   | л 56   |
| <b>Рабочие размеры ящика для разогревания пищи</b>   | ширина 42 см.<br>глубина 44 см.<br>высота 8,5 см.  |
| <b>Напряжение и частота электропитания</b>   | см. табличку с техническими характеристиками   |
| <b>Керамическая варочная панель</b><br>Передняя левая<br>Задняя левая<br>Задняя правая<br>Передняя правая<br>Макс. поглощаемая мощность керамическими варочными панелями   | 1700 Вт<br>1200 Вт<br>2100 Вт<br>1200 Вт<br>6200 Вт  |
| <b>МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ</b>   | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов.<br>Норматив EN 50304<br><br>Расход электроэнергии при натуральной конвекции функция нагревания: <input type="checkbox"/><br>Традиционная: <input type="checkbox"/><br><br>Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции функция нагревания: <input checked="" type="checkbox"/><br>Одновременное приготовление. |
| <br> | Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CE  |

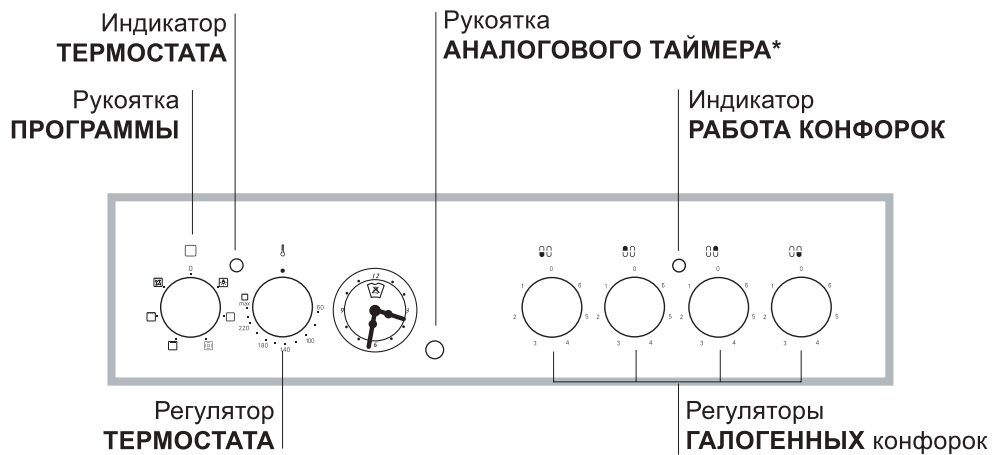
# Описание изделия

## Общий вид

RS



## Панель управления



\* Имеется только в некоторых моделях.

# Включение и эксплуатация

RS

**!** При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа 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.

## Эксплуатация 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 регулятора 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.

## Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

**!** По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

\* Имеется только в некоторых моделях.

## Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- **ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ и ГРИЛЬ** (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- **ПОДРУМЯНИВАНИЕ** (рекомендуется не превышать температуру 200°C).

### Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

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

### Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

### Программа **ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжий бифштексов, вырезки, антрекотов). 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 **ГРИЛЬ**

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телячий и говяжий бифштексов, вырезки, антрекотов). 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 **GRATIN** (Подрумянивание)

Включается верхний нагревательный элемент и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

! Для приготовления в режимах **ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ** и **ПОДРУМЯНИВАНИЕ** дверца духового шкафа должна быть закрыта.

! В режимах **ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ ДУХОВКИ** и **ГРИЛЬ** установите решетку на 5-ый уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ый. При использовании режима **GRATIN** (Подрумянивание) установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень, а противень на 1-ый для сбора соков.

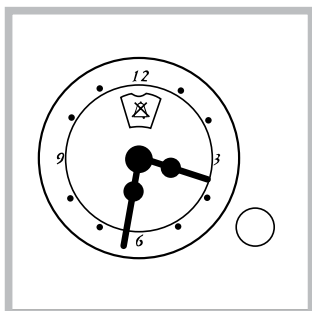
### **Одновременное приготовление на нескольких уровнях**

При необходимости использовать две решетки выберите программу **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, 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 большего жара.
- для продуктов, приготовление которых требует разного времени и температуры, следует задать среднюю температуру из двух рекомендованных (см. *Таблицу приготовления в духовом шкафу*) и поместите более деликатные продукты на 4-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

| Программы                   | Продукты  | Вес (кг) | Уровень | Время нагревания (мин.) | Рекомендуемая температура | Продолжит-ть приготовления (минуты) |
|-----------------------------|---|----------|---------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| Традиционная духовка        | 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                               |
| Одновременное приготовление | Пицца (на 2-х уровнях)                                | 1        | 2 и 4   | 15                      | 230                       | 15-20                               |
|                             | Лазанья   | 1        | 3       | 10                      | 180                       | 30-35                               |
|                             | Баранина  | 1        | 2       | 10                      | 180                       | 40-45                               |
|                             | Жареная 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-х уровнях)                               | 0.5      | 2 и 4   | 10                      | 190                       | 20-25                               |
|                             | Печенье (на 2-х уровнях)                              | 0.5      | 2 и 4   | 10                      | 180                       | 10-15                               |
|                             | Бисквит (на 1-ом уровне)                              | 0.5      | 2       | 10                      | 170                       | 15-20                               |
|                             | Бисквит (на 2-ух уровнях)                             | 1        | 2 и 4   | 10                      | 170                       | 20-25                               |
| Несладкие торты             | 1.5   | 3        | 15      | 200                     | 25-30                     |                                     |
| Верхний элемент духовки     | 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                               |
| Гриль                       | Камбала и каракатицы                                  | 0.7      | 4       | -                       | Макс.                     | 10-12                               |
|                             | Кальмары и креветки на шампурах                       | 0.6      | 4       | -                       | Макс.                     | 8-10                                |
|                             | Каракатицы  | 0.6      | 4       | -                       | Макс.                     | 10-15                               |
|                             | Филе трески   | 0.8      | 4       | -                       | Макс.                     | 10-15                               |
|                             | Овощи-гриль   | 0.4      | 3 или 4 | -                       | Макс.                     | 15-20                               |
|                             | Телячий бифштекс                                      | 0.8      | 4       | -                       | Макс.                     | 15-20                               |
|                             | Колбаски-шпикачки                                     | 0.6      | 4       | -                       | Макс.                     | 15-20                               |
|                             | Гамбургер   | 0.6      | 4       | -                       | Макс.                     | 10-12                               |
|                             | Скумбрия  | 1        | 4       | -                       | Макс.                     | 15-20                               |
|                             | Фаршированный горячий бутерброт (или обжаренный хлеб) | 4 и 6    | 4       | -                       | Макс.                     | 3-5                                 |
| Gratin (Подрумянивание)     | Курица-гриль  | 1.5      | 2       | 10                      | 200                       | 55-60                               |
|                             | Каракатицы  | 1.5      | 2       | 10                      | 200                       | 30-35                               |



## Часы с таймером в стиле Кантри\*

### Порядок выставления текущего времени

Духовой шкаф должен быть подключен к сети электропитания.

Потяните за рукоятку и поверните ее по часовой стрелке до установления правильного времени.


! Программер электрически запитан, тем не менее в случае прерывания электроснабжения, его работа прерывается на весь период отсутствия энергоснабжения. После восстановления энергоснабжения необходимо заново настроить часы.

### Функция Таймер

Функция таймер позволит Вам задать отрезок времени для обратного отсчета. Данная функция не включает или не выключает духовой шкаф; она только включает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

### Порядок настройки таймера

Поверните регулятор по часовой стрелке так, чтобы линия совпала с нужным значением времени (внутренняя шкала), которое видно в окошке.

Обратный отсчет времени начинается сразу же. Для отключения звукового сигнала таймера или для переключения в режим часов установите линию регулятора на символ .

\* Имеется только в некоторых моделях.

# Стеклокерамическая варочная панель

RS

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладку. 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.

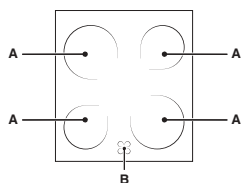
## Включение и выключение варочных зон

Для включения варочной зоны поверните по часовой стрелке соответствующий регулятор. Для выключения поверните регулятор против часовой стрелки на «0».

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

## Варочные зоны

На варочной панели находятся электрические галогенные нагревательные элементы. В рабочем режиме они раскаляются до красна:



А. Варочная зона со спиралью накалывания.  
В. Индикатор нагрева: показывает, что температура в соответствующей варочной зоне превышает 60°C, также в случае, если элемент

выключен, но еще не остыл.

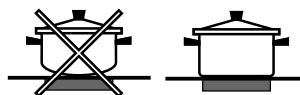
### Варочные зоны со спиралью накалывания.

Спиральные элементы накалывания состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за только 10 – 20 секунд после их включения.

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

## Практические рекомендации по использованию варочной панели

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



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



- проверьте, чтобы дно кастрюль было всегда сухим и чистым: таким образом гарантируется оптимальное прилегание к варочным зонам, а также продлевает срок службы варочной панели и кастрюль;
- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочной зоне;
- никогда не оставляйте варочные 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

- **Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на паспортной табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не ставьте на конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания. Ставьте посуду на варочную панель так, чтобы случайно не задеть за ручки кастрюль и не опрокинуть их.
- 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 регуляторы находились в положении 0.
- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Если поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Помните, что температура конфорок остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения.
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повредить варочную панель.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов 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 корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

# Техническое обслуживание и уход

RS

## Отключение электропитания

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

## Чистка духового шкафа

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

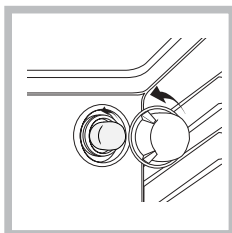
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей 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.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- Панель с ручками необходимо очищать от пятен и жира при помощи мягкой губки или тряпки.
- На деталях из нержавеющей стали могут 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.

## Проверяйте уплотнения духового шкафа.

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

## Порядок замены лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания,



- снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).
- Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба E 14.
- Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети

электропитания.

## Чистка стеклокерамической варочной панели

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спрай 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 протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей, ополосните водой и протрите насухо.
- 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 электробытовой<br>техники, хозяйственные<br>магазины. |

## Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

## При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.



Italiano, 1



English, 13



Русский, 24



Magyar, 35

**CE6VM3 R**

### Tartalomjegyzék

#### **Üzembe helyezés, 36-37**

Elhelyezés és vízszintezés  
Elektromos csatlakoztatás  
Adattáblázat

#### **A készülék leírása, 38**

A készülék áttekintése  
Kezelőpanel

#### **Bekapcsolás és használat, 39-41**

A sütő bekapcsolása  
Sütési programok  
Sütési táblázat

#### **Analóg időzítés, 42**

Az óra és a percszámláló beállítása

#### **Az üvegkerámia főzőlap használata, 43**

A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása  
A főzőfelületek

#### **Óvintézkedések és tanácsok, 44**

Általános biztonság  
Hulladékkezelés  
Takarékosság és környezetvédelem

#### **Karbantartás és ápolás, 45**

Áramtalanítás  
A készülék tisztítása  
A sütőt megvilágító lámpa kicserélése  
Az üvegkerámia főzőlap tisztítása  
Szerviz



# Üzembe helyezés

HU

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

! Bármilyen beállítási, karbantartási, stb. munkálatot áramtalanított készüléken kell elvégezni.

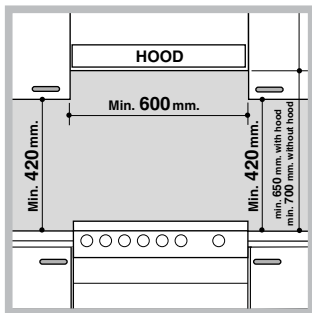
## Elhelyezés és vízszintezés

! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90 °C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600

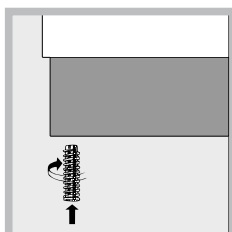


mm-re kell elhelyezni;

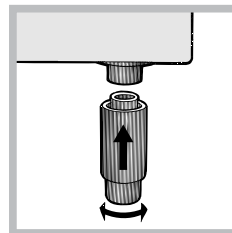
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);

- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtöket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

## Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra)!



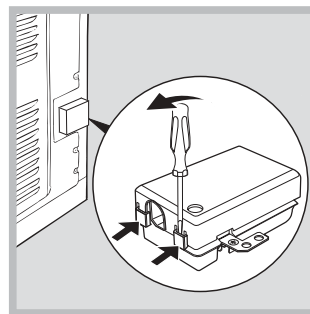
A lábakat\* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

## Elektromos csatlakoztatás

### Az elektromos kábel beszerelése

Csatlakozó nyílás:

- Egy csavarhúzó segítségével emelje fel a csatlakozó fedőjének oldalsó nyelvecskéit;
- Húzza és nyissa ki a csatlakozó fedőjét!

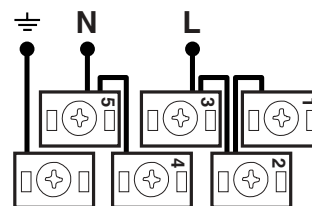


A kábel működésbe helyezéséhez végezze el az alábbi műveleteket:

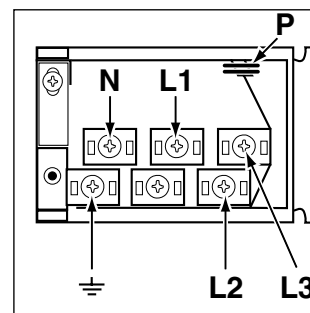
- Csavarozza ki a kábelcsatorna csavarokat és a kontakt csavarokat!

! A gyári záróvezetékek 230 V-os egyfázisú csatlakoztatásra lettek tervezve (lásd ábra).

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

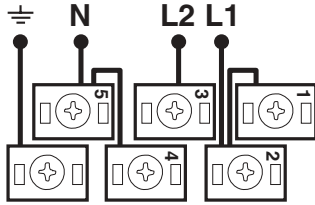


- Az ábrán látható elektromos csatlakoztatások kialakításához használja a dobozban elhelyezett két záróvezetéket (lásd ábra – "P" rész)!

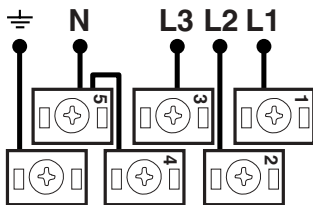


\* Csak néhány modellnél.

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



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



- Rögzítse az elektromos kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe és csukja le a fedőt!

**Az elektromos kábel bekötése a hálózatba**

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd *Műszaki adatok táblázat*)!

Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerezni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre!

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:



- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

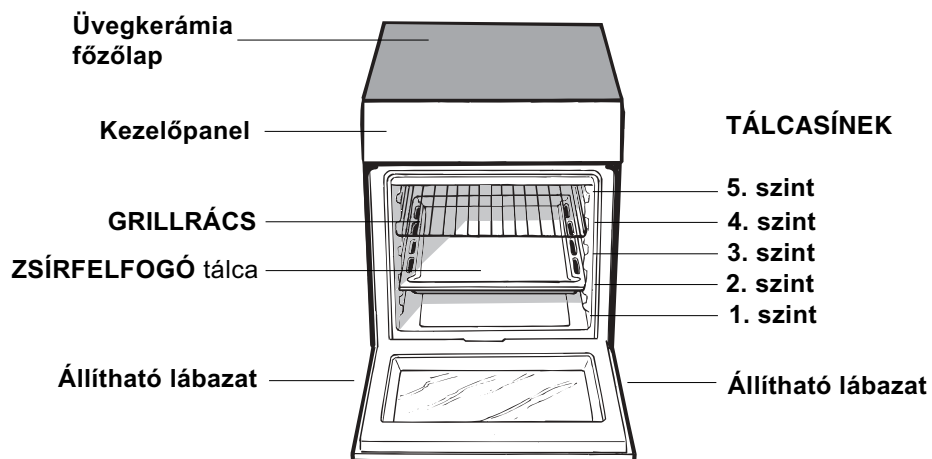
! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

| ADATTÁBLA   |  |
|---|--|
| <b>A sütő méretei<br/>magasság x szélesség x<br/>mélység.</b>   | 32x43,5x40 cm  |
| <b>Térfogat</b>   | 56 liter   |
| <b>Az ételmelegítő rész<br/>hasznos méretei</b>   | szélesség: 42 cm<br>mélység: 44 cm<br>magasság: 8,5 cm   |
| <b>A hálózati áram<br/>feszültsége és<br/>frekvenciája</b>  | lásd az adattáblán   |
| <b>Kerámia főzőlap</b><br>Bal első<br>Bal hátsó<br>Jobb hátsó<br>Jobb első<br>A kerámia főzőlapok<br>energiafelvétele max.  | 1700 W<br>1200 W<br>2100 W<br>1200 W<br>6200 W   |
| <b>ENERGIAOSZTÁLY</b>   | A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv.<br>EN 50304 szabvány<br><br>Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: <input type="checkbox"/><br><br>Kényszer hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció: <input checked="" type="checkbox"/><br>Légkeveréses üzemmód. |
| <br> | A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 1973.02.19-i 73/23/EGK irányelv (alacsony feszültség) és annak módosításai – 1989.05.03-i 89/336/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és annak módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és annak módosításai.<br>2002/96/EK  |

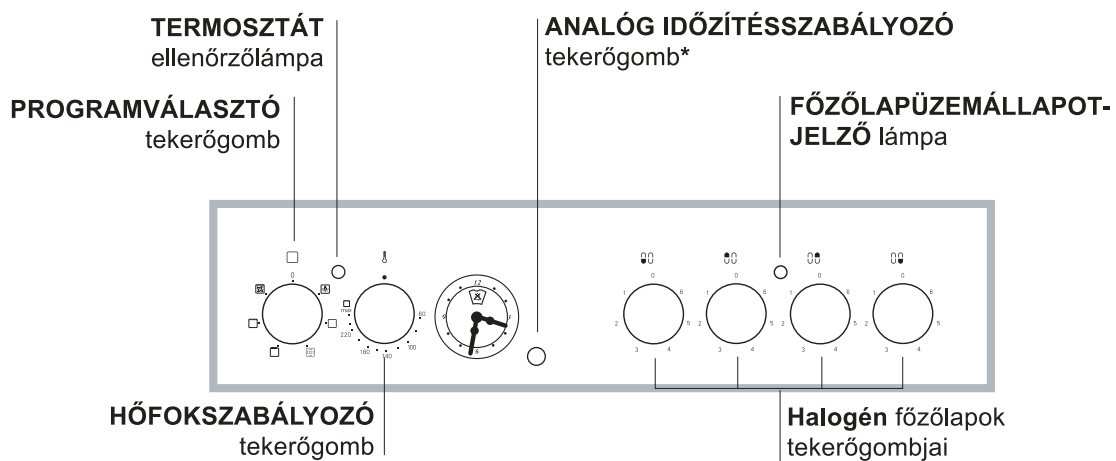
# A készülék leírása

HU

## A készülék áttekintése



## Kezelőpanel



\* Csak néhány modellnél.



! Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

## A sütő bekapcsolása

1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot!  
2. A HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgombbal válassza ki a programhoz ajánlott, vagy a kívánt hőmérséklet!  
A vonatkozó táblázatban kikereshetők az ajánlott sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek (lásd *Sütési táblázat*).

Sütés alatt mindig megteheti az alábbiakat:

- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot;
- a HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet;
- megtervezheti a sütés időtartamát és a sütés végét (lásd *alább*);
- a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.


! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet! A sütő 1-es szintjét csak nyárson sütéskor használja!

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye!

## HŐFOKSZABÁLYOZÓ ellenőrzőlámpa

Ha ég, az azt jelenti, hogy a sütő hőt termel. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklet eléri a kívánt értéket. Ekkor a lámpa váltakozva kigyullad és kialszik, jelezve hogy a hőfokszabályozó működik, és állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

## Sütővilágítás

A sütővilágítás akkor kapcsol be, ha a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgombot egy „0”-án kívüli állásba csavarja, és mindaddig égve marad, míg a sütőt ki nem kapcsolja. Ha a tekerőgombot a -as állásba kapcsolja, a lámpa kigyullad, azonban melegítő funkció nem lép működésbe.

## Hűtőventilátor

A külső hőmérséklet csökkentésének elérése érdekében egy hűtőventilátor légáramlatot kelt, ami a kezelőpanel és a sütő ajtaja között lép ki.

! A sütés végén a ventilátor mindaddig működik, amíg a sütő elég hideg nem lesz.

\* Csak néhány modellnél.

## Sütési programok

! Mindegyik programhoz beállítható egy hőmérséklet 60°C és a maximális érték között, kivéve:

- FELSŐ SÜTÉS és GRILL (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb állásban használja);
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200°C-nál magasabb hőmérsékletet).



### HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.



### LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Valamennyi fűtőszál bekapcsol (felső, alsó és körkörös) és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen sűti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.



### FELSŐ SÜTÉS program

Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális kis méretű ételek grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsülni!



### GRILL program

Bekapcsol a felső középső fűtőszál. A grillezés magasabb és közvetlen hőmérséklete olyan ételekhez javasolt, melyek magasabb felületi hőmérsékletet igényelnek (borjú- és marhasült, filé, rostélyos). A program ideális kis méretű ételek grillezéséhez. Helyezze az ételt a rács közepére, mert a sarkokban nem fog megsülni!



### GRATINÍROZÁS program

Működésbe lép a felső fűtőszál és bekapcsol a ventilátor. Ez a sütési mód a sütő belsejében egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hőszigeteléssel. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

! A FELSŐ SÜTÉSHEZ, GRILLEZÉSHEZ és GRATINÍROZÁSHOZ a sütőajtónak zárva kell lennie.

! FELSŐ SÜTÉSKOR és GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5-ös szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre! GRATINÍROZÁSKOR helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!

### Egyidejű sütés több szinten

Ha két sütőráccsal kíván sütni, használja a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS programot (ez az egyetlen olyan program, mely megfelel ennek a fajta sütésnek)! Ezen kívül:

- ne használja az 1-es és 5-ös szintet: ezeket a szinteket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.
- használja inkább a 2. és a 4. szintet, a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket!
- ha a sütni kívánt ételek ajánlott sütési ideje, illetve sütési hőmérséklete eltérő, a hőmérsékletet állítsa be az ajánlott hőmérsékletértékek közé (*lásd Sütési táblázat*), és az érzékenyebb ételeket tegye a 4. szintre! Először azt az ételt vegye ki, melynek sütéséhez kevesebb idő kell!
- ha több szinten szeretne pizzát sütni 220 °C-on, a sütőt előtte 15 percre tanácsos előmelegíteni. Általában a 4. szinten a sütés tovább tart: ezért ajánlatos először a legalsó szinten megsült pizzát kivenni, és csak néhány perccel ezt követően a 4-es szinten megsültet.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcát alulra, a rácsot felülre!

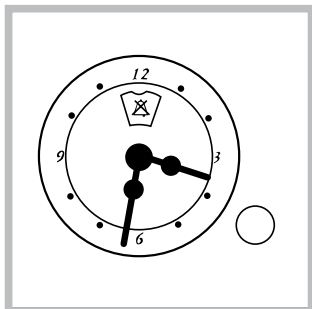


**Sütési táblázat**
**HU**

| Program                     | Étel                    | Súly (kg) | Sütő aljától számított magassági szint | Előmelegítés (perc) | Ajánlott hőmérséklet | Sütési idő (perc) |
|-----------------------------|-------------------------|-----------|--|---------------------|----------------------|-------------------|
| <b>Hagyományos sütés</b>    | Kacsa                   | 1         | 3                                      | 15                  | 200                  | 65-75             |
|                             | Borjú- és marhasült     | 1         | 3                                      | 15                  | 200                  | 70-75             |
|                             | Disznósült              | 1         | 3                                      | 15                  | 200                  | 70-80             |
|                             | (Omlós) kekszek         | -         | 3                                      | 15                  | 180                  | 15-20             |
|                             | Linzerek                | 1         | 3                                      | 15                  | 180                  | 30-35             |
| <b>Légkeveréses üzemmód</b> | Pizza (2 szinten)       | 1         | 2. és 4.                               | 15                  | 230                  | 15-20             |
|                             | Lasagne                 | 1         | 3                                      | 10                  | 180                  | 30-35             |
|                             | Bárány                  | 1         | 2                                      | 10                  | 180                  | 40-45             |
|                             | Sült csirke + burgonya  | 1+1       | 2. és 4.                               | 15                  | 200                  | 60-70             |
|                             | Makréla                 | 1         | 2                                      | 10                  | 180                  | 30-35             |
|                             | Gyümölcsös sütemény     | 1         | 2                                      | 10                  | 170                  | 40-50             |
|                             | Fánk (2 szinten)        | 0.5       | 2. és 4.                               | 10                  | 190                  | 20-25             |
|                             | Keks (2 szinten)        | 0.5       | 2. és 4.                               | 10                  | 180                  | 10-15             |
|                             | Piskóta (1 szinten)     | 0.5       | 2                                      | 10                  | 170                  | 15-20             |
|                             | Piskóta (2 szinten)     | 1         | 2. és 4.                               | 10                  | 170                  | 20-25             |
| Sós sütemények              | 1.5                     | 3         | 15                                     | 200                 | 25-30                |                   |
| <b>Felső sütőrész</b>       | Nyelvhal és tintahal    | 1         | 4                                      | 5                   | Max                  | 8-10              |
|                             | Tintahal és rák nyárson | 1         | 4                                      | 5                   | Max                  | 6-8               |
|                             | Tőkehalfilé             | 1         | 4                                      | 5                   | Max                  | 10                |
|                             | Grillezett zöldségek    | 1         | 3/4                                    | 5                   | Max                  | 10-15             |
| <b>Grillezés</b>            | Nyelvhal és tintahal    | 0.7       | 4                                      | -                   | Max                  | 10-12             |
|                             | Tintahal és rák nyárson | 0.6       | 4                                      | -                   | Max                  | 8-10              |
|                             | Tintahal                | 0.6       | 4                                      | -                   | Max                  | 10-15             |
|                             | Tőkehalfilé             | 0.8       | 4                                      | -                   | Max                  | 10-15             |
|                             | Grillezett zöldségek    | 0.4       | 3. vagy 4.                             | -                   | Max                  | 15-20             |
|                             | Borjúsült               | 0.8       | 4                                      | -                   | Max                  | 15-20             |
|                             | Kolbász, hurka          | 0.6       | 4                                      | -                   | Max                  | 15-20             |
|                             | Hamburger               | 0.6       | 4                                      | -                   | Max                  | 10-12             |
|                             | Makréla                 | 1         | 4                                      | -                   | Max                  | 15-20             |
| Pirító                      | 4-6 db                  | 4         | -                                      | Max                 | 3-5                  |                   |
| <b>Gratinírozás</b>         | Grillcsirke             | 1.5       | 2                                      | 10                  | 200                  | 55-60             |
|                             | Tintahal                | 1.5       | 2                                      | 10                  | 200                  | 30-35             |

# Analóg időzítés

HU



## Óra országstílusú időzítővel \*

A pontos idő beállítása

A sütőnek be kell lennie kapcsolva.

Nyomja meg a gombot, és forgassa el óráiránnyal ellentétesen mindaddig, amíg a pontos időt be nem állította.

! A programozó elektromos árammal működik, ezért áramszünet esetén annak időtartama alatt a programozó nem fog működni. Az áramszolgáltatás helyreálltával a pontos időt újra be kell állítani.


Időzítés funkció

Az időzítés funkció lehetővé teszi, hogy megadjon egy olyan időtartamot, melyről a készülék elkezd a visszaszámlálást. Ez a funkció nem kapcsolja be vagy ki a sütőt, csupán jelez, ha az idő letelt.

Az időzítés beállítása

Forgassa el a gombot óráirányban mindaddig, amíg a gomb jelzése a kívánt, „ablakban” látható időre nem mutat (belső skála).

A visszaszámlálás azonnal elkezdődik.

Az időzítő hangjelzésének leállításához, illetve a pontos idő funkció kizárólagos használatához állítsa a gomb jelzését a  szimbólumra.

\* Csak néhány modellnél.

# Az üvegkerámia főzőlap használata

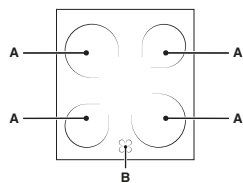
! A tömitéseknél alkalmazott ragasztóanyag zsírfoltot hagyhat az üvegen. Mielőtt használja a készüléket, javasoljuk, hogy speciális, nem súroló hatású tisztítószerrel távolítsa el. Az első működési órákban előfordulhat, hogy gumiszagot érez, ez azonban hamar elmúlik.

## A főzőfelületek bekapcsolása és kikapcsolása

Főzőfelületek bekapcsolásához csavarja el óráirányban a megfelelő tekerőgombot! A kikapcsoláshoz csavarja óráiránnyal ellentétesen a tekerőgombot a „0” állásba! A FŐZŐLAPÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa bekapcsolása azt jelzi, hogy a főzőlap legalább egy főzőfelülete be van kapcsolva.

## A főzőfelületek

A főzőlapon sugárzó, elektromos fűtőszálak vannak. Működésük során vörössé válnak.



A. Főzőfelület sugárzó fűtőszálakkal.  
B. Hőmérsékletjelző lámpa: azt jelzi, hogy a megfelelő főzőfelület hőmérséklete 60 °C-nál magasabb, akkor is ha a fűtőszál már ki van kapcsolva, de még meleg.

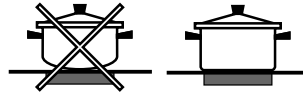
## Főzőfelületek sugárzó fűtőszálakkal

A sugárzó fűtőfelületek kör alakú fűtőszálakból állnak, amelyek a bekapcsolás után csak 10–20 másodperc elteltével válnak vörösén izzóvá.

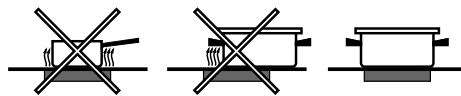
| Fokozat | Normál vagy gyors mező  |
|---------|---|
| 0       | Kikapcsolt állapot  |
| 1       | Zöldség, hal főzéséhez  |
| 2       | Burgonya (pároláshoz), levesek, csicszeriborsó, bab főzéséhez |
| 3       | Nagy mennyiségű étel tovább főzéséhez, pl. minestrone         |
| 4       | Sütéshez (átlagos)  |
| 5       | Sütéshez (átlagon felül)                                      |
| 6       | Barnításhoz és a forrás rövid idő alatti eléréséhez           |

## Hasznos tanácsok a főzőlap használatához

- Sima és vastag aljú fazekakat használjon, hogy biztos lehessen benne, hogy tökéletesen érintkeznek a melegítő felülettel!



- Olyan átmérőjű fazekakat használjon, melyek teljesen lefedik a melegítő felületet, így biztosíthatja a hő teljes kihasználását!



- Mindig győződjön meg arról, hogy a fazekak alja tökéletesen száraz és tiszta: így a főzőlaphoz a fazekak megfelelően fognak illeszkedni, és mind a fazekak, mind a főzőlap hosszabb ideig fog tartani!
- Lehetőleg ne használja ugyanazokat az edényeket gáztűzhelyen: a gáztűzhelyek hőkoncentrációja eldeformálhatja az edény alját, ami így elveszti tapadó képességét!
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzőfelületeket fazék nélkül, mert tönkre mehet!

# Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva.

Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

## Általános biztonság

- Az utasítások csak azon célszabványok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a kézikönyvön és a készülék azonosító tábláján.
- A készüléket otthoni, háztartási használatra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, vihamak kiténni!
- Ne érjen a készülékhez meztláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően.
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyerekeket tartsa tőlük távol!**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- A főzőlapokra ne tegyen instabil vagy eldeformálódott fazekakat, így elkerülheti az edény felbillenéséből eredő baleseteket! A főzőfelületre úgy helyezze el az edényeket, hogy fogantyúik befele nézzenek, nehogy véletlenül leverje őket!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok az • állásban legyenek!
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.

- Az üvegkerámia felület mechanikai ütéseknek ellenáll, azonban ha éles tárgy, eszköz ütődik neki, megrepedhet (vagy akár össze is törhet). Ha ez előfordulna, azonnal húzza ki a készüléket a hálózathoz és forduljon a Szervizhez!
- Amennyiben a főzőlap felülete megkarcolódna, az esetleges áramütések elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket!
- Ne feledje, hogy a főzőfelület hőmérséklete meglehetősen magas marad a kikapcsolás után még legalább harminc percig!
- Minden olyan tárgyat, mely megolvadhat, például műanyag, alumínium tárgyak vagy magas cukortartalmú készítmények, tegyen a főzőfelülettől kellő távolságra! Különösen ügyeljen a műanyag vagy alumínium csomagolóanyagokra és fóliákra: ha a még meleg vagy langyos felületen felejtí azokat, súlyos kárt okozhatnak a felületnek!
- Ne helyezzen fémtárgyakat (késeket, kanalakat, fedőket, stb.) a főzőlapra, mert felforrósodhatnak!
- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Ne engedje a gyerekeket játszani a készülékkel.

## Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

## Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy FELSŐ SÜTÉSKOR, GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10 %)!
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

## Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

## A sütő tisztítása

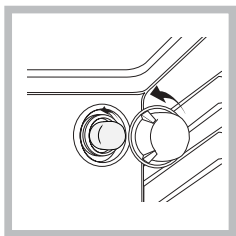
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagy nyomású tisztítót!

- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átítatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószer, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- A kezelőpanelről a koszt és zsírt dörzsfelület nélküli szivaccsal vagy puha ruhával lehet letisztítani.
- Az inox acél idővel elfoltosodhat, ha hosszú ideig kemény vízzel vagy foszfortartalmú tisztítószerral érintkezik. Ajánlatos alaposan leöblíteni, és szárazra törölni.

## A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

## A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (lásd ábra)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

## Az üveggerámia főzőlap tisztítása

! Kerülje a súrolószerek, illetve maró hatású szerek (tűzhelytisztító spré, folttisztítók és rozsdátlanítók, poralakú tisztítószerek és dörzsfelülettel rendelkező szivacsok) használatát: ezek helyrehozhatatlanul összekarcolhatják a felületet!

- Normál karbantartáshoz, a sütőt elég nedves ronggyal lemosni, majd konyhai, nedvszívó törőpapírral megszáritani.
- Ha a főzőlap különösen koszos, a felületeket üveggerámia-felületek tisztítására alkalmas tisztítószerekkel törölje át, öblítse le vízzel, és szárítsa meg!
- A makacs ételdarabok eltávolításához használjon megfelelő kaparókést (nem mellékelt)! A tisztítás előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön, de ne várja meg, hogy az ételmaradékok megkössenek! A legjobb eredmény elérése érdekében használjon szappanos vízben áztatott – üveggerámia főzőlapokhoz való – inox acélszálas szivacsot!
- Amennyiben a főzőlapra ráégne véletlenül valamilyen tárgy vagy műanyag, cukor, illetve hasonló anyag, még meleg állapotában azonnal távolítsa el a kaparókés segítségével!
- A tisztítás végeztével a főzőlap karbantartása és védelme céljából használhat erre a célra kifejlesztett termékeket: a készüléken hagyott átlátszó filmréteg megvédi a felületeket a főzéskor kicsöpögő ételmaradéktól. Ezeket a műveleteket a készülék langyos vagy hideg állapotában tanácsos végrehajtani.
- Soha se felejtse el tiszta vízzel leöblíteni, és gondosan megszáritani a főzőlapot: a termékek maradványai a következő főzéskor ráköthetnek a főzőlapra!

| Speciális tisztítószer<br>üveggerámia főzőlapokhoz | Hol kaphatóak?  |
|--|---|
| Tisztító vakaró és tartozék penge                  | Háztartási boltok<br>Áruházak                                 |
| Tisztító termékek<br>üveggerámiahoz                | Háztartási boltok<br>Hobby boltok<br>Áruházak<br>Szupermarket |

## Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

## Adja meg:

- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.);
- a készülék sorozatszámát (S/N)!

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatóak.





HU