

K6 E11/R

Cucina
Installazione e uso

Cooker
Installation and use

Кухонная плита
Установка и пользование



IT	Cucina con forno e piano elettrico	
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	3
GB	Cooker with electric oven and electric hob	
	Instructions for installation and use	11
CSI	Электрическая плита	
	Инструкции по установке и использованию	18

Avvertenze

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

- 1** Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.
- 2** Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- 3** Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 4** L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- 5** La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- 6** Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- 7** Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- 8** All'installazione occorre prevedere un interruttore omnicolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
- 9** In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- 10** Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato.
- 11** Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- 12** Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
- 13** Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- 14** L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi
 - non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
 - non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
 - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza
- 15** Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- 16** Allorchè si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- 17** Non dimenticate che la zona di cottura rimane calda per almeno mezz'ora dopo lo spegnimento. Fate attenzione a non appoggiare inavvertitamente recipienti o oggetti sulla zona ancora calda.
- 18** Non accendete le zone di cottura se ci sono fogli di alluminio o materiali plastici sul piano
- 19** Non avvicinatevi alle zone di cottura calde
- 20** Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde
- 21** Fate attenzione che i manici delle casseruole siano orientati verso l'interno, del piano per evitare di urtarli accidentalmente.
- 22** Non lasciare mai una zona di cottura accesa senza che vi sia una pentola sopra, perchè in tal caso il riscaldamento sarà massimo in brevissimo tempo, con possibili danni per gli elementi riscaldanti.
- 23** Quando il grill o il forno sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde. È opportuno tenere i bambini a distanza.
- 24** Controllare sempre che le manopole siano nella posizione "•"/"o" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 25** Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Installazione

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

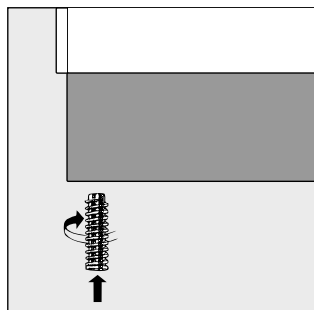
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con l'elettrodomestico elettricamente disinserito.

Posizionamento

La cucina è predisposta con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro.

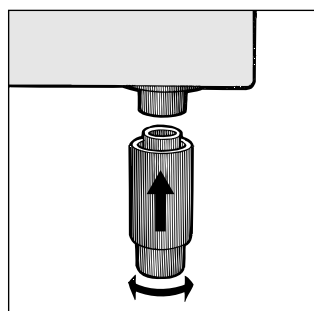
Livellamento (presente solo su alcuni modelli)

Nella parte inferiore dell'apparecchio si trovano 4 piedini di sostegno regolabili con viti che permettono di migliorare il livellamento dell'apparecchio, se necessario. E' indispensabile che l'apparecchio sia posizionato in modo uniforme.



Montaggio gambe (presente solo su alcuni modelli)

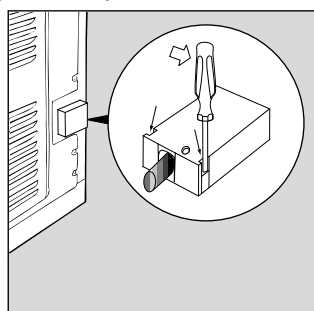
Vengono fornite delle gambe da montare ad incastro sotto la base della cucina.



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
Nota: i ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (fig. A).
- per effettuare i collegamenti elettrici delle fig. C e fig. D, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (fig. B - riferimento "P")
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

220-230V 1N~ H07RR-F 3x6 CEI-UNEL 35363

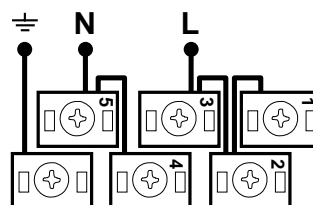


Fig. A

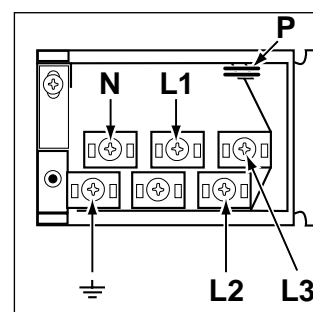


Fig. B

380-400V 2N~ H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

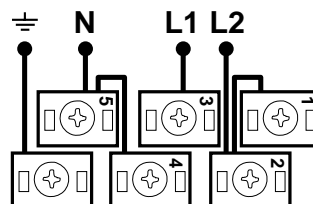


Fig. C

380-400V 3N~ H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

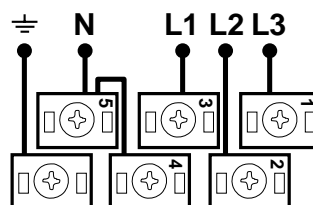


Fig. D

Collegamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra, di colore giallo-verde, non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo

che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore onnipolare siano facilmente raggiungibili con l'apparecchio installato.

Caratteristiche tecniche

Forno

Dimensioni (HxLxP): 32x40,5x39,5 cm

Volume: 52 Litri

Assorbimento Max Forno: 2300 W

Dimensioni utili del cassetto scaldavivande:

larghezza cm. 46

profondità cm. 42

altezza cm. 8.5

Piano Elettrico

Rapida Ø 180 mm: 2000 W

Normale Ø 145 mm: 1000 W

Normale Ø 220 mm: 2000 W

Assorbimento Max Piano Elettrico: 7000 W

Voltaggio e Frequenza

220-230V / 380-400V 3N AC 50/60 Hz

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici

Norma EN 50304

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Naturale

funzione di riscaldamento: Statico

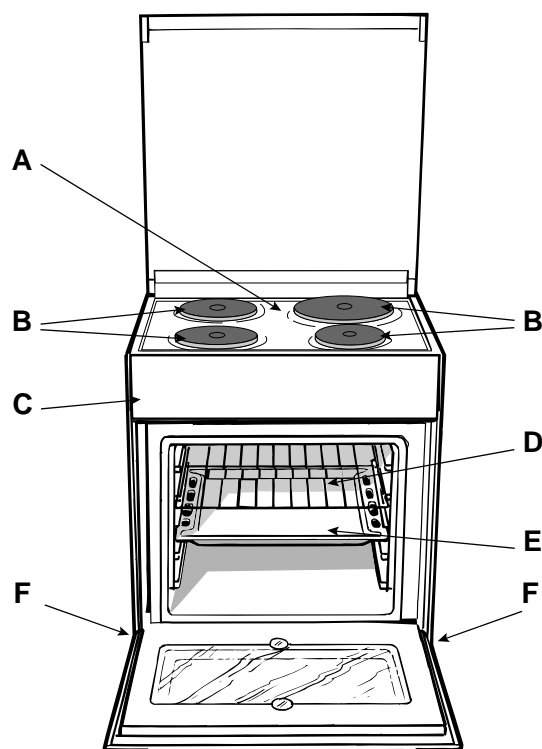
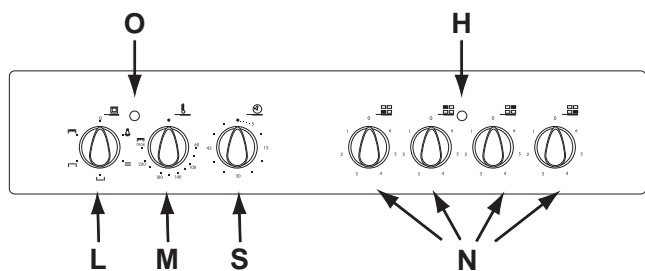


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 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.

La cucina con forno elettrico

- A Piano di contenimento eventuali trabocchi
- B Piastre elettriche
- C Cruscotto
- D Griglia ripiano del forno
- E Leccarda o piatto di cottura
- F Piedini regolabili
- H La spia di funzionamento delle piastre elettriche
- L Manopola di selezione forno
- M Manopola termostato
- N Manopole di comando delle piastre elettriche
- O La spia termostato forno
- S Contaminuti



Istruzioni per l'uso

La selezione delle varie funzioni presenti nella cucina avviene agendo sui dispositivi ed organi di comando posti sul cruscotto dello stesso.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprite la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perchè potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

Forno Statico

Posizione manopola termostato "M": Tra 60°C e Max.

In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. E' il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno statico resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno statico utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

Forno Dolce

Posizione manopola termostato "M": Tra 60°C e Max.

Si accende l'elemento riscaldante inferiore.

Questa funzione è indicata per la cottura di cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di lievitazione, in quanto viene facilitata dal calore proveniente dal basso.

Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione "Forno Statico".

Forno "sopra"

Posizione manopola termostato "M": Tra 60°C e Max.

Si accende l'elemento riscaldante superiore.

Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

Grill


Posizione manopola termostato "M": Max.

Si accende l'elemento riscaldante superiore centrale.



La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...

Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

La luce forno

Si accende ruotando la manopola "L" sul simbolo . Illumina il forno e resta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del forno.

Il contaminuti

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola "S" di un giro quasi completo in senso orario ; quindi, tornando indietro , impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

Le manopole di comando delle piastre elettriche del piano di cottura (N)

Le cucine possono essere dotate di piastre elettriche normali e rapide in varie combinazioni (le piastre rapide si distinguono dalle altre per la presenza di un bollo rosso al centro). Per evitare dispersioni di calore e danni alle piastre è bene usare recipienti con fondo piano e di diametro non inferiore a quello della piastra. Nella tabella sono riportate le corrispondenze fra le posizioni indicate sulle manopole e l'uso per il quale le piastre sono consigliate.

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

Prima di utilizzarle per la prima volta, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 4 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo si indurisce e raggiun-

ge la massima resistenza.

La spia di funzionamento delle piastre elettriche (H)

Risulta accesa quando sia messo in funzione un qualsivoglia elemento elettrico riscaldante del piano di cottura eventualmente provvisto di piastre elettriche.

La spia termostato forno (O)

Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

Consigli pratici per la cottura

Nella cottura al forno utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta. Questa va posizionata sulle guide inferiori o superiori a seconda che la cottura necessiti di maggior calore dal basso o dall'alto.

Preriscaldamento

Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuociono cibi lievitati, è consigliabile utilizzare la funzione "forno statico" che consente di raggiungere la temperatura in breve tempo. Alla fine del preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa "E", selezionate la funzione di cottura più indicata.

Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.

Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.

In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrostiti saporiti (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionala in modo che sia nella parte superiore.

Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci preriscaldare sempre il forno e, per evitare un abbassamento del dolce, non aprite la porta durante la cottura. In generale:

Dolce troppo secco

La prossima volta impostate una temperatura di 10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa

Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente

Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Buona cottura esterna, ma interno coloso

Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

Dolce non si stacca dallo stampo

Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina.

Utilizzo del grill

Utilizzate la funzione $\nabla\nabla\nabla$ "grill" posizionando il cibo al centro della griglia (posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso), dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore.

Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi.

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato al massimo. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

Importante: effettuare la cottura al grill con porta del forno chiusa, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.

Manutenzione ordinaria e pulizia della cucina

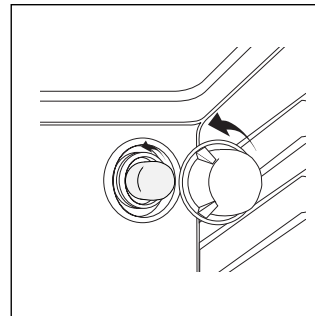
Prima di ogni operazione disinserire elettricamente la cucina. Per una lunga durata della cucina è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate e i pannelli autopulenti, se presenti, vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle;
- l'interno del forno va pulito, con una certa frequenza, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detergente, risciacquando ed asciugando poi accuratamente;
- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se rimane a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

N.B.: evitare di chiudere il coperchio fino a che le piastre elettriche sono ancora calde. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
 - Tensione 230V
 - Potenza 25W
 - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridare alimentazione al forno.



Consigli pratici per la cottura

Posizione manopola selezione	Cibo da cucinare	Peso (Kg)	Posizione di cottura ripiani dal basso	Tempo di pre-riscaldamento (minuti)	Posizione manopola termostato	Tempo di cottura (minuti)
1 Statico —	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosti di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosti di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Agnello	1	2	10	180	50-60
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè	0,3	3	10	180	30-35
	Pan di Spagna	0,5	3	10	170	20-25
	Torte salate	1,5	3	15	200	30-35
2 Forno Dolce —	Torte lievitate	0,5	3	15	160	30-40
	Crostate	1	3	15	180	35-40
	Torte di frutta	1	3	15	180	50-60
	Brioche	0,5	3	15	160	25-30
3 Forno Sopra —	Ritocchi di cottura	-	3/4	15	220	-
4 Grill ▼▼▼	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
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al grill la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Important

To maintain the **EFFICIENCY** and **SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the **Service Centers** authorized by the manufacturer
- always use **original Spare Parts**

- 1 This appliance is intended for non-professional use within the home.**
- 2 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since you will find all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.**
- 3 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance, contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 4 The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
- 5 The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- 6 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate correspond to those of the electrical mains of your home.
- 7 Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- 8 An omnipolar switch with a contact opening of at least 3 mm or more, is required for the installation.
- 9 If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.
- 10 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch when you are not using the appliance.
- 11 The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.**
- 12 The user must not replace the supply cable of this appliance. Always call an after-sales service centre authorised by the manufacturer in the event of cable damage or replacement.
- 13 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 14 A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
 - do not touch the appliance when your hands or feet are wet
 - do not use the appliance barefoot
 - do not use extensions, but if these are necessary caution must be exercised.
 - never pull the power supply cable or the appliance to unplug the appliance plug from the mains.
 - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun etc.)
 - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it, without supervision.
- 15 Always unplug the hob from the mains or switch off the main switch before cleaning or carrying out maintenance operations.
- 16 If you are no longer using an appliance of this type, remember to make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cable. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could mistake it for a toy.
- 17 Do not forget that the cooking zone stays hot for at least half an hour after it has been turned off. Take care not to inadvertently place pans or items on the hot zone.
- 18 Do not turn the cooking zones on if there is any aluminium foil or plastic material on the hob.
- 19 Do not get too close to the hot hob.
- 20 When using small electric appliances near the hob, keep the power supply cable away from the hot parts.
- 21 Make sure you turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 22 Never leave a cooking zone on without a pan on it, as the zone would heat up almost immediately, causing damage to the heating elements.
- 23 Remember to keep children away from the appliance when you use the grill or oven, since these parts become very hot. Keep children well away.**
- 24 Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- 25 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

Installation Instructions

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

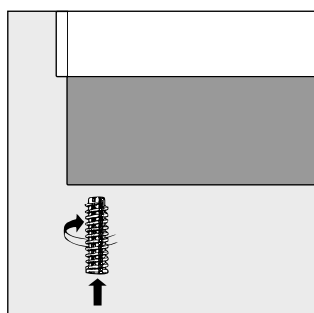
Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Positioning

The cooker is manufactured with type X degree protection against overheating.

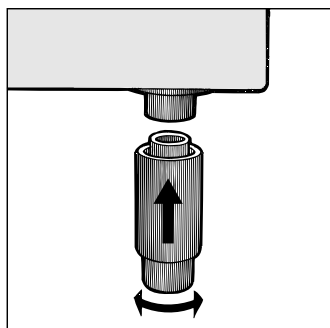
Levelling Your Appliance (only on certain models)

4 support feet which are adjusted using screws are located in the lower part of the cooker. These level off the oven when necessary. It is essential that the cooker be standing level.



Mounting the legs (only on certain models)

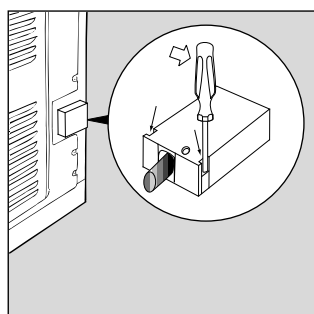
Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.



To install the cable, proceed as follows:

- unscrew the wire clamp screw and the contact screws
Note: the jumpers are factory-set for a single-phase 230V connection (Fig. A).
- to make the electrical connections illustrated in fig. C and fig. D, use the two jumpers housed in the box (fig. B - reference "P")
- fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

220-230V 1N~

H07RR-F 3x6 CEI-UNEL 35363

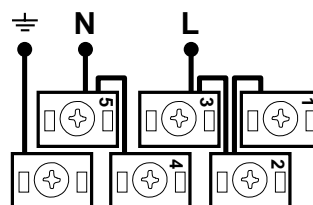


Fig. A

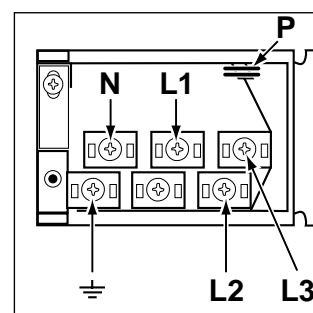


Fig. B

380-400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

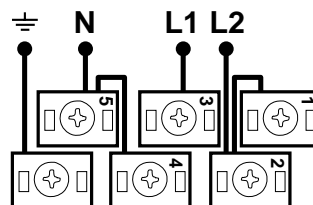


Fig. C

380-400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

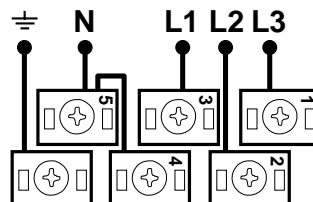


Fig. D

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the green-yellow earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a tempera-

ture of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);

- the mains are properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

Technical Characteristics

Oven

Dimensions (HxWxD): 32x40.5x39.5 cm

Volume: 52 Litres

Max. Oven Power Absorption: 2300 W

Innder dimensions of the plate plate warmer:

Width: 46 cm

Depth: 42 cm

Height: 8.5 cm

Electric Hob

Rapid Ø 180 mm: 2000 W

Normal Ø 145 mm: 1000 W

Normal Ø 220 mm: 2000 W

Max. Electric Hob Power Absorption: 7000 W

Voltage and Frequency

220-230/380-400V~ 3N 50/60Hz

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens

Norm EN 50304

Declared energy consumption for Natural convection Class

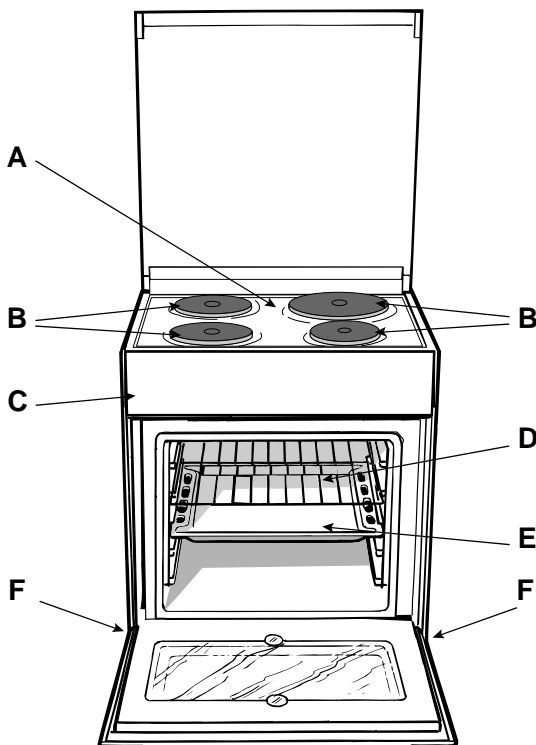
heating mode: Convection



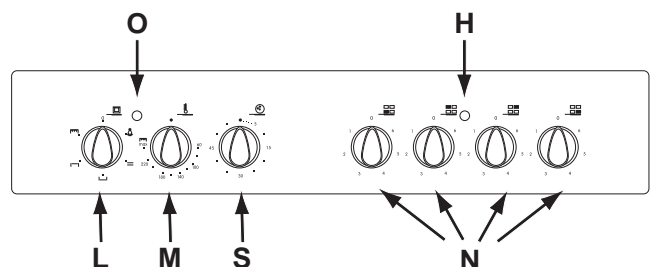
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

Cooker with electric oven



- A Hob surface
- B Electric hotplate
- C Control Panel
- D Oven Rack
- E Dripping Pan or Baking Sheet
- F Adjustable Feet
- H Electric hotplate indicator light
- L Selector Knob
- M Thermostat Knob
- N Electric hotplate control knobs
- O Thermostat Light
- S Timer Knob



How To Use Your Appliance

The various functions featured with the oven are controlled using the knobs and buttons on the control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Convection Mode

Position of thermostat knob "M": between 60°C and Max. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Pastry Mode

Position of thermostat knob "M": Between 60°C and Max. The bottom heating element comes on. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise because the heat coming from the bottom helps the leavening process. Please note that it takes a considerable amount of time for the higher temperatures to be reached, therefore we recommend you use the "Convection Mode" in these cases.

"Top" Oven

Position of thermostat knob "M": Between 60°C and Max. The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.


Grill

Position of thermostat knob "M": Max. The top central heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also

highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.



The oven light

Set knob "L" to the  symbol to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

Thermostat Light (O)

This light indicates that the oven is heating. When it turns off, the temperature inside the oven has reached the setting made with the thermostat knob. At this point, the light will turn on and off as the oven maintains the temperature at a constant level.

Timer Knob (S)

In order to use the timer, it must be wound by turning the "S" knob almost one complete turn in the clockwise direction . Then, turning it back , set the desired time by lining up the number for the minutes with the mark on the control panel.

The control knobs for the hob electric hotplates (N)

The cookers can be fitted with normal and rapid electric hotplates in a variety of combinations (the rapid hotplates can be distinguished from the rest by the red boss in the centre of the same). To avoid any heat loss and damage to the hotplates, we advise you to use pans with a flat bottom, with a diameter which matches that of the hotplate itself. The table contains the different settings indicated on the knobs and the use for which the hotplates are recommended.

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

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

Electric hotplate indicator light (H)

This light comes on when any of the electrical hotplates on a hob which features electric hotplates have been turned on.

Practical Cooking Advice

When cooking in the oven, use only one dripping pan or rack at a time. Select from among the top or bottom rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), we recommend you use the "convection mode" to reach the desired temperature as quickly as possible. When preheating is over, which is indicated by the red light "E" going out, select the required cooking mode.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Baking Cakes

When baking cakes, always preheat the oven and do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.


The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

I used more than one level and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Using the Grill

Use the  "grill" mode, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.

Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.

When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Important: always use the grill with the oven door shut.

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
1 Convection —	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs	0.3	3	10	180	30-35
	Sponge-cake	0.5	3	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	30-35
2 Pastry Mode —	Raised Cakes	0,5	3	15	160	30-40
	Tarts	1	3	15	180	35-40
	Fruit cakes	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
3 Top Oven —	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
4 Grill ▼▼▼	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Routine Maintenance and Cleaning

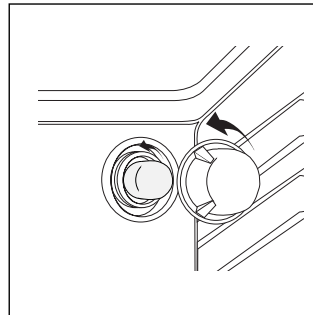
Before each operation, disconnect the appliance from the electrical power supply. To ensure that the appliance lasts a long time, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

- **do not use steam equipment to clean the appliance**
- the enamelled parts and the self-cleaning panels, where present, are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- the electric hotplates should be cleaned with a damp cloth and lubricated with a little oil while still warm;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended that drops of water be dried;

N.B.: Avoid closing the cover while the electric plates are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.

Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or disconnect the plug if it is accessible.
- Remove the glass cover of the lamp-holder.
- Remove the lamp and replace it with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following specifications:
 - Voltage: 230V
 - Wattage: 25W
 - Socket: E14
- Replace the glass cover and connect the oven to the mains.



Предупреждения

Для обеспечения эффективности и безопасности данного изделия:

- обращайтесь только в уполномоченные центры технического обслуживания
- всегда требуйте установку оригинальных запасных частей

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Бережно сохраните данное руководство для его консультации в будущем.
- 3 После того, как Вы освободите машину от упаковки, убедитесь в том, что машина не повреждена. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 4 Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может причинить ущерб людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.
- 5 Электрическая безопасность данного изделия гарантируется только, если оно правильно подсоединено к надежной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Необходимо проверить соблюдение этого важного требования по безопасности и в случае сомнений поручить тщательную проверку системы квалифицированному персоналу. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления электрического изделия.
- 6 Перед подсоединением электрического изделия проверьте, чтобы данные, указанные на заводской табличке, соответствовали характеристиками сети электропитания.
- 7 Проверить, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 8 При монтаже изделия необходимо установить многополярный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 9 В случае несовместимости электророзетки и электровилки изделия поручить замену розетки на другую, пригодную, квалифицированному персоналу. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. При необходимости в использовании вышеуказанных устройств следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим нормативам по безопасности. При этом важно не превышать предел расхода по значению тока, указанный на простом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 10 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. Выключите главный разъединитель электрического изделия, когда оно не используется.
- 11 Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;
- 12 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 13 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например, отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 14 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
 - не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
 - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
 - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
 - не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
 - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
 - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра
- 15 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 16 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 17 Не забудьте, что зона приготовления остается горячей примерно в течение получаса после ее выключения. Следует быть внимательными, чтобы случайно не поместить на неостывшую конфорку посуду или другие предметы.
- 18 Не включайте электрические конфорки, если на варочной панели лежат листы фольги или пластмассовые материалы.
- 19 Держитесь на безопасном расстоянии от горячих конфорок.
- 20 При использовании мелких бытовых электроприборов рядом с кухонной плитой обращайтесь внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 21 Следите, чтобы ручки кастрюль и сковород были повернуты таким образом, чтобы вы не могли случайно их задеть.
- 22 Никогда не оставляйте электрическую конфорку включенной, не поставив на нее кастрюлю, так как в противном случае конфорка достигает максимального нагрева за короткое время с возможным повреждением нагревательных элементов.
- 23 В процессе функционирования гриля или духовки доступные детали духового шкафа могут сильно нагреться. Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.
- 24 Всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении “•/”о”, когда изделие не используется;
- 25 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

Установка

Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированного установщика для осуществления установки, наладки и технического обслуживания плиты надлежащим образом с соблюдением действующих нормативов.

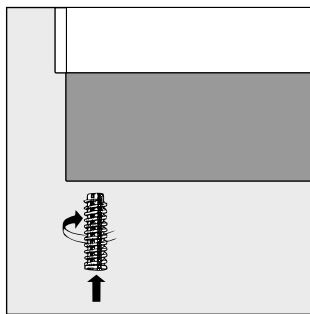
Важно: любая операция по регулировки, техническому обслуживанию и т.д. должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

Расположение

Кухонная плита оснащена системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому рядом с кухонной плитой можно ставить мебельные элементы, высота которых не превышает уровень варочной панели.

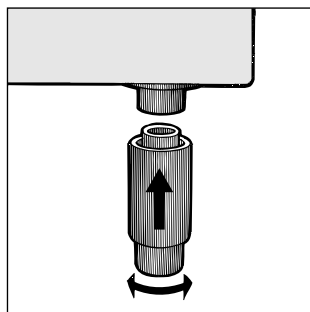
Нивелировка (имеется только в некоторых моделях)

В нижней части кухонной плиты расположены 4 опорные ножки с регулируемыми винтами, которые при необходимости позволяют оптимизировать выравнивание кухонной плиты. Очень важно, чтобы кухонная плита была установлена ровно.



Установка ножек (имеется только в некоторых моделях)

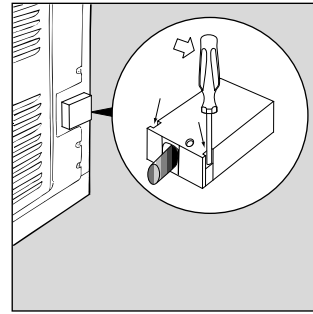
К кухонной плите прилагаются ножки, вставляемые в основание кухонной плиты.



Подсоединение кабеля электропитания

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнять боковые шпонки крышки зажимной коробки;
- Потянуть и открыть крышку зажимной коробки.



Для подсоединения кабеля электропитания выполнить следующие операции:

- отвинтить винт кабельного зажима и винты контактов

Примечание: фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (рис. А).

- для осуществления электрических соединений, показанных на рис. С и D, использовать две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (рис. В – ссылка “Р”)
- зафиксировать кабель электропитания в специальном кабельном зажиме и закрыть крышку.

230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

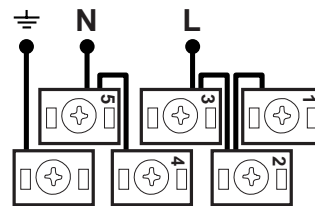


Рис. А

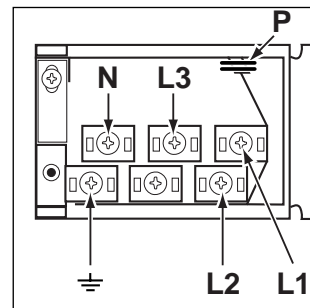


Рис. В

400V 2N~ H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

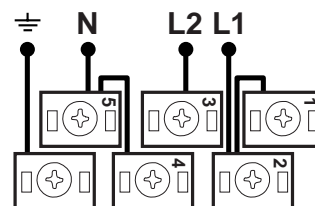


Рис. С

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

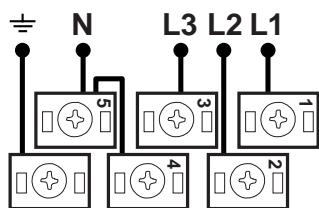


Рис. D

Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания

Подсоедините к проводу стандартную электрическую вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке с данными. В случае прямого подсоединения к сети электропитания необходимо установить между электроприбором и сетью многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться выключателем). Провод электропитания должен располагаться таким образом, чтобы ни в какой точке он не подвергался нагреванию, превышающему температуру помещения на 50°C.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- ограничительный клапан и домашняя система должны быть рассчитаны на нагрузку плиты (смотреть заводскую табличку с техническими данными);
- Сеть электропитания должна быть оснащена надежным заземлением согласно нормативам и указаниям законодательства;
- электрическая розетка или многополюсный выключатель должны быть легкодоступны без необходимости разбирать электроприбор.

Технические характеристики

Духовой шкаф

Габаритные размеры (В х Ш х Г) 32x40,5x39,5 см

Рабочая: 52 литров

Макс. поглощаемая мощность духового шкафа: 2300 Вт

Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

ширина см. 46

глубина см. 42

высота см. 8.5

Электрическая варочная панель

Быстрая конфорка Ø 180 мм: 2000 Вт

Нормальная Ø 145 мм: 1000 Вт

Нормальная Ø 225 мм: 2000 Вт

Макс. поглощаемая мощность электрической варочной панели: 7000 Вт

Напряжение и частота

220-230 В / 380-400 В 3 Н перем. ток 50/60 Гц

ENERGY LABEL

Директива 2002/40/CE касательно этикеток на электрических духовках

Норматив EN 50304

Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции

функция нагревания:  Статическое

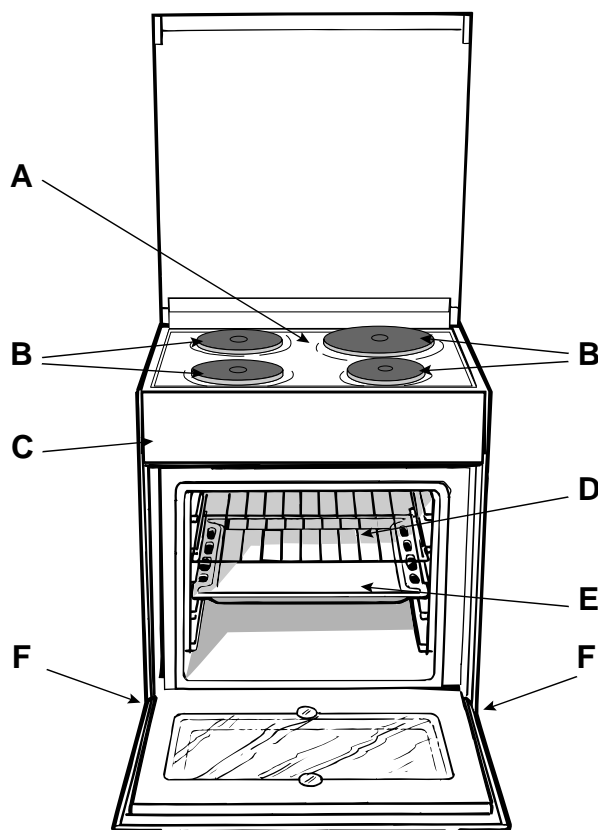
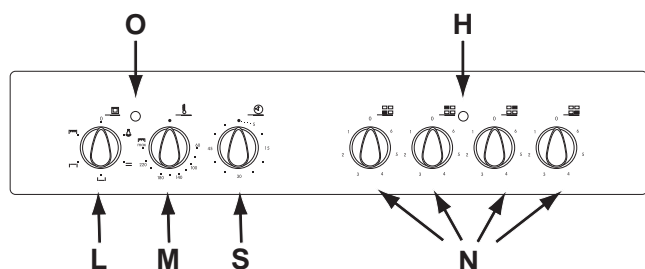


Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:

- 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующим изменениям;
- 89/336/CEE от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям;
- 93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям.

Плита с электрической духовкой (описание)

- A Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
- B Электрические конфорки
- C Панель управления
- D Решетка духовки
- E Противень или жарочный лист
- F Регулируемые ножки
- H Световой индикатор функционирования электрических конфорок
- L Рукоятка выбора функций духового шкафа
- M Рукоятка выбора температуры
- N Рукоятки электрических конфорок
- O Световой индикатор термостата духового шкафа
- S Таймер



Выбор различных функций кухонной плиты производится при помощи рукояток и регуляторов, расположенных на панели управления кухонной плиты.

Внимание: При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре и с закрытой дверцей. По истечении 30 минут выключите духовку, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется в результате испарения веществ, использованных для предохранения духовки в период от ее производства до установки.

Внимание: Установите прилагающийся противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень только в случае использования функции гриль или вертела (имеющихся только в некоторых моделях). Для других функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда ставьте Вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Статическая духовка

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и Макс.

В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свиными ребрами, треса по-испански, треска по-анконетански, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Кондитерская выпечка

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и Макс.

Включается нижний нагревательный элемент.

Данная функция предназначена для приготовления деликатных блюд, таких как кондитерская выпечка, требующая подъема теста, чему способствует выделение тепла снизу.

Хотим обратить ваше внимание на то, что для достижения более высоких температур требуется больше времени, следовательно в этих случаях следует использовать режим «Статическая духовка».

Нагрев сверху

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и Макс.

Включается верхний нагревательный элемент.

Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Гриль


Положение рукоятки термостата “М”: Макс.

Включается центральный верхний нагревательный элемент.



Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.

Освещение духового шкафа

Включается, повернув рукоятку “L” на символ . Освещает духовой шкаф и остается включенным, когда включается какой-либо нагревательный электрический элемент духовки.

Таймер

Для использования таймера необходимо завести звонок, повернув рукоятку “S” почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем повернуть назад  и установить напротив фиксированной отметки на панели управления значение, соответствующее значению нужного времени.

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (N)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагреваемыми и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

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

Перед первым использованием прогрейте пустые электрические конфорки при максимальной температуре в течение приблизительно 4 минут. Это необходимо для укрепления защитного покрытия конфорок.

Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

Световой индикатор термостата духового шкафа (O)

Показывает фазу нагревания, когда индикатор термостата гаснет, это означает, что внутри духового шкафа была достигнута температура, заданная рукояткой термостат. На данном этапе мигание этого индикатора означает, что термостат функционирует исправно для поддержания неизменного значения температуры в духовке.

Практические советы по приготовлению блюд

При приготовлении блюд в духовом шкафу используйте только один противень или решетку. Противень или решетка устанавливаются на нижние или верхние направляющие в зависимости от интенсивности тепла, необходимого для приготовления данного блюда.

Предварительный нагрев

При необходимости в предварительном нагреве духового шкафа, что обычно всегда требуется для выпечки всех дрожжевых изделий, можно использовать функцию статическая духовка, которая позволяет достичь нужной температуры за короткий срок. По завершении нагрева красный световой индикатор «E» гаснет, и вы можете выбрать нужный режим приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при температуре от 180°C до 200°C.

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200°C/220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира. Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить больший нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса (в особенности утки и дичи) следует обложить кусок мяса кусочками сала или корейки и расположить его на верхнем уровне духовки.

Кондитерская выпечка

Для кондитерской выпечки необходимо всегда производить предварительный нагрев духовки, а так же не следует открывать дверцу духового шкафа в процессе выпечки во избежание оседания теста. Общие рекомендации:

Если пирог слишком сухой

В следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой

В следующий раз повысьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная

Поместите форму с пирогом на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.


Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

Сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме

Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Функция гриль

Используйте функцию  «гриль», поместив продукт в центр решетки (установленной на 3-ий или на 4-ый уровень снизу), так как включена только центральная часть верхнего электрического сопротивления.

Установите на первый уровень снизу прилегающий противень для сбора соков и/или жира.

При использовании этой функции рекомендуется установить на термостате максимальную температуру. Это, однако, не исключает возможность использования

более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

Важно: используйте функцию гриль с закрытой дверцей духовки для получения оптимальных результатов и для значительной экономии энергии (примерно 10%).

Оптимальный результат при использовании функции гриль получается, когда решетка устанавливается на верхних уровнях (смотрите таблицу приготовления), после чего для сбора жира и во избежание образования дыма установите прилагающийся противень на самый нижний уровень.

Регулярное техническое обслуживание и чистка кухонной плиты

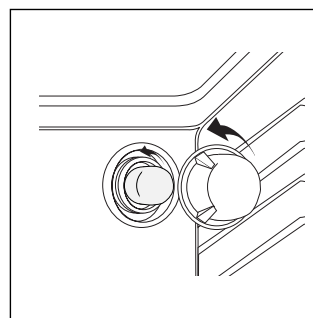
Перед чисткой или любыми операциями по уходу за плитой отсоедините ее от электрической сети. Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Электрические конфорки нужно очищать влажной тканью, а затем протереть с небольшим количеством масла, пока они еще теплые.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.
- Гриль рекомендуется чистить пока он еще горячий. Решетка гриля должна промываться неабразивным моющим средством.

Внимание: не закрывайте крышку, пока конфорки не остыли. Удалите всю жидкость перед тем, как открыть крышку.

Замена лампочки освещения духовки

- Отключить электропитание духовки при помощи многополярного выключателя, используемого для подсоединения духовки к сети электропитания, или вынуть вилку из розетки, если это возможно.
- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Вывинтите лампочку и замените ее на новую, устойчивую к высоким температурам (300°C), имеющую следующие характеристики:
 - Напряжение 230 В
 - Мощность 25 Вт
 - Подсоединение E14
- Восстановите стеклянную крышку на место и подключите напряжение.



Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)
1 Статическое — —	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт	1	3	15	180	30-35
	Лазанья	1	3	10	190	35-40
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	экс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры	0,3	3	10	180	30-35
	Бисквит	0,5	3	10	170	20-25
	Несладкие пироги	1,5	3	15	200	30-35
2 кондитерская выпечка —	Дрожжевая выпечка	0,5	3	15	160	30-40
	Песочный торт	1	3	15	180	35-40
	Фруктовый торт	1	3	15	180	50-60
	Слоеные булочки	0,5	3	15	160	25-30
3 Forno Sopra (Нагрев сверху) —	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-
4 Гриль ▼▼▼	амбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	альмары 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
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	Номер 4	4	5	Макс.	2-3

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля противень всегда устанавливается на самый нижний уровень духовки.

Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com