

Istruzioni per l'uso

CUCINA E FORNO

IT

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

Русский, 26

UA

Італійська, 38

HU

Magyar, 50

CZ

Česky, 62

C35SP6R /HA

Sommario

Installazione, 2-5

Posizionamento e livellamento
Collegamento elettrico
Collegamento gas
Adattamento a diversi tipi di gas
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli
Tabella caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 6

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 7-10

Uso del piano cottura
Uso del forno
Programmi di cottura
Consigli pratici di cottura
Pianificare la cottura con il programmatore elettronico
Tabella cottura in forno

Precauzioni e consigli, 11

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 12

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno
Manutenzione rubinetti gas

Assistenza, 13

Assistenza attiva 7 giorni su 7

 **Hotpoint**

ARISTON

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.

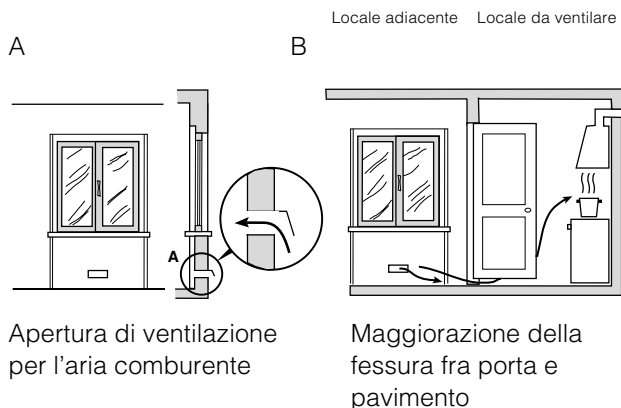
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti** in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata).

Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).

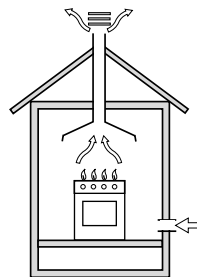
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm² – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



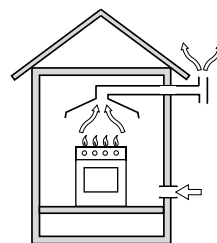
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (*vedi figure*).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas. I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

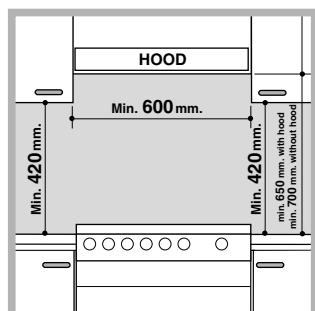
Posizionamento e livellamento

! 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:

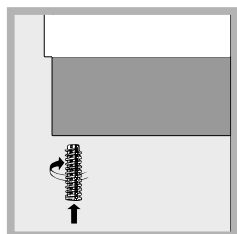
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 200 mm dall'apparecchio;



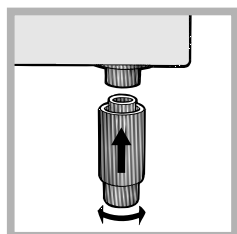
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (*vedi figura*);

- 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 istruzione.

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

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 NFC 15-100 (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 prolunghes 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.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti** in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (*vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto*). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle **norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore**. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle **norme UNI-CIG 7140** in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;

- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle **norme UNI-CIG 7141** in vigore.

! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (*vedi sotto*).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

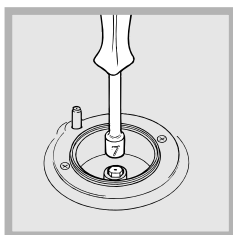
Controllo tenuta

A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura



Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

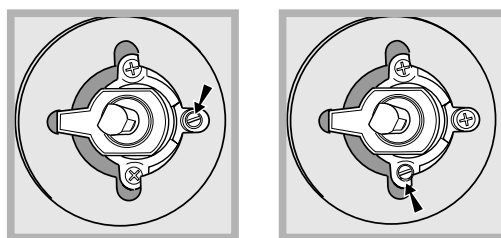
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di

gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;



3.

verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le **norme EN 88-1 e EN88-2** in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

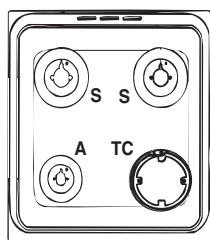
Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s. *)		By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
		Nominale	Ridotto			***	**		
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20	
	Minima (mbar)					20	25	17	
	Massima (mbar)					35	45	25	

* A 15°C 1013 mbar-gas secco

Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



C35SP6R /HA

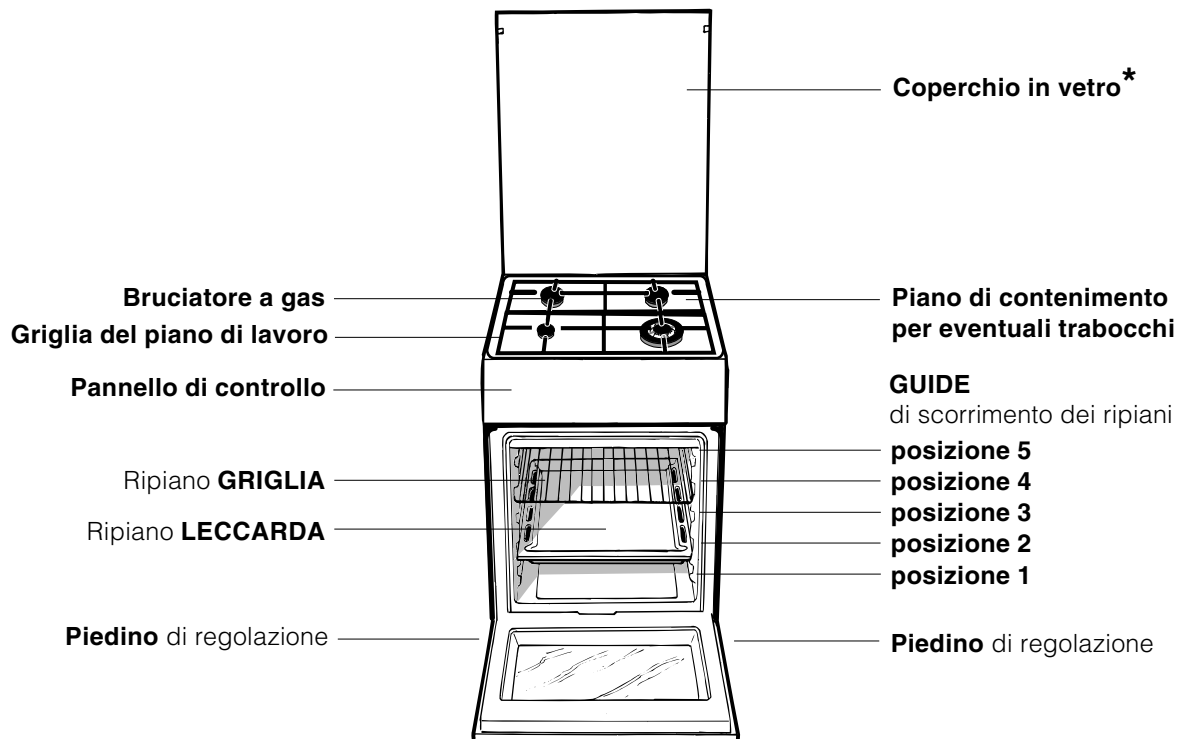
TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni Forno HxLxP	34x38x41
Volume	lt. 53
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 17
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria.
 	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

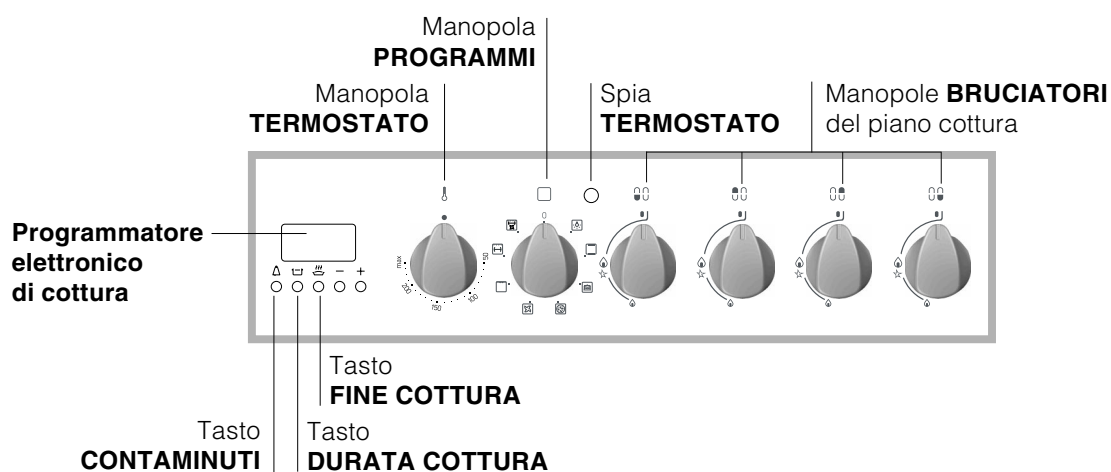
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



* Presente solo su alcuni modelli.

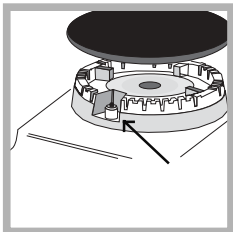
Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.

Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima 🔥.
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo 🔹, sul massimo 🔥 o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma minima, fino ad accensione avvenuta. Può

accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto 🔹.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Tripla Corona (TC)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

Uso del forno

! 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.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

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;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! 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.

* Presente solo su alcuni modelli.

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 50°C e MAX, tranne:

- GRILL e DOPPIO 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 **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.



Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.



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 **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, entrecôte). 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 **DOPPIO GRILL**

Un grill più grande del solito e con un innovativo disegno che ne aumenta del 50% il rendimento di cottura e che elimina le zone angolari di assenza di calore. Utilizzare questo metodo di grigliatura per ottenere una doratura uniforme.

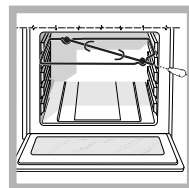


Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). 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 GRILL, DOPPIO GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

Girarrosto*

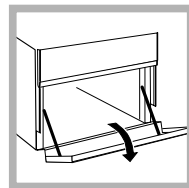


Per azionare il girarrosto procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 4 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno (*vedi figura*);

3. azionare il girarrosto selezionando  con la manopola PROGRAMMI.

Vano inferiore



Sotto al forno è presente un vano che può essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole. Per aprire lo sportello ruotarlo verso il basso (*vedi figura*).

! Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore.

! Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Nelle cotture GRILL e DOPPIO 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.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Pianificare la cottura con il programmatore elettronico

Impostare l'orologio

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, il display lampeggia su 0.00.

Per regolare l'ora:

1. premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA .
2. entro 4 secondi impostare l'ora esatta premendo i tasti  e . Con il tasto  il tempo aumenta; con il tasto  il tempo diminuisce.

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.

Impostare il contaminuti

Con il contaminuti si può impostare un conto alla rovescia al termine del quale viene emesso un segnale acustico.

Per impostare il contaminuti:

1. premere il tasto CONTAMINUTI . Sul display compare:

^ 0:30

2. premere i tasti  e  per impostare il tempo desiderato;
3. quando si rilasciano i tasti parte il conto alla rovescia e sul display compare l'ora corrente:

10:00

4. a tempo scaduto viene emesso un segnale acustico, che

può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi (esclusi i tasti  e ): il simbolo  si spegne.

! Il contaminuti non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Regolare il volume del segnale acustico

Dopo aver scelto e confermato le impostazioni dell'orologio, tramite il tasto  è possibile regolare il volume del segnale acustico.

Pianificare la durata di una cottura con inizio ritardato

Innanzitutto occorre decidere il programma di cottura e la temperatura desiderati, agendo sulle manopole PROGRAMMI e TERMOSTATO del forno.

A questo punto è possibile pianificare la durata di una cottura:

1. premere il tasto DURATA COTTURA .
2. entro 4 secondi impostare la durata cottura desiderata premendo i tasti  e . Se per esempio si pianifica una durata di 30 minuti, sul display compare:

^ 0:30

3. quando si rilasciano i tasti, passati 4 secondi, sul display ricompare l'ora corrente (per esempio le 10.00) con il simbolo  e la lettera A (AUTO):

In seguito occorre pianificare l'ora di fine cottura:

4. premere il tasto FINE COTTURA .
5. entro 4 secondi regolare l'ora di fine cottura desiderata premendo i tasti  e . Se per esempio si vuol fare terminare la cottura alle ore 13.00, sul display compare:

^ 13:00

6. quando si rilasciano i tasti, passati 4 secondi, sul display ricompare l'ora corrente (per esempio le 10.00) con la lettera A (AUTO):

^ 10:00

Secondo l'esempio proposto, il forno si accenderà automaticamente alle ore 12.30 in modo da terminare dopo 30 minuti, entro le 13.00.

Pianificare la durata di una cottura con inizio immediato

Seguire la procedura per pianificare la durata cottura descritta sopra (punti 1-3).

! La lettera A accesa ricorda l'avvenuta pianificazione di durata e di fine cottura in funzione AUTO. Per ripristinare il funzionamento manuale del forno, dopo ogni cottura AUTO premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA .

! Il simbolo  resta acceso insieme al forno per tutta la durata della cottura.

In qualsiasi momento è possibile visualizzare la durata

impostata premendo il tasto DURATA COTTURA  e visualizzare l'ora di fine cottura premendo il tasto FINE COTTURA . A fine cottura suona un segnale acustico. Per interromperlo premere un tasto qualsiasi, esclusi i tasti  e .

Annulare una cottura programmata

Premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA .

Correggere o cancellare i dati impostati

I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento premendo il tasto corrispondente (CONTAMINUTI, DURATA COTTURA o FINE COTTURA) e premendo il tasto  oppure .

Cancellando la durata cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine cottura e viceversa.

Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	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
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di Spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Bigné (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 e 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 e 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bigné (su 2 ripiani)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 e 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 e 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Sogliole e seppie	0.7	4	-	100%	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	100%	8-10
	Seppie	0.6	4	-	100%	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	100%	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Sgombri	1	4	-	100%	15-20
	Toast (o pane tostato)	n.° 4 e 6	4	-	100%	3-5
Doppio Grill	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
	Con girarrosto					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	5	Max	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
	Con girarrosto					
	Vitello allo spiedo	1.5	-	5	200	70-80
	Pollo allo spiedo	1.5	-	5	200	70-80
	Agnello allo spiedo	1.5	-	5	200	70-80
	Con girarrosto multispiado (soltanto alcuni modelli)					
	Spiedini di carne	1.0	-	5	Max	40-45
	Spiedini di verdura	0.8	-	5	Max	25-30

! 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

- 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).
- Tenere lontani i bambini.
- 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.
- 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.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

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 GRILL, DOPPIO 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.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

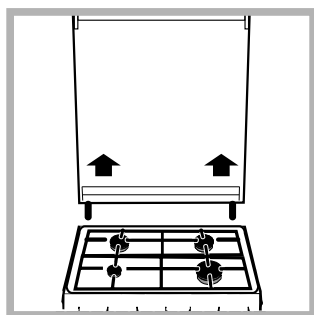
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

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

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- 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.
- **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.**
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

Il coperchio



Nei modelli dotati di coperchio in vetro la pulizia si effettua con acqua tiepida. Evitare gli abrasivi. È possibile rimuovere il coperchio per facilitare la pulizia nella zona posteriore del piano cottura: aprirlo

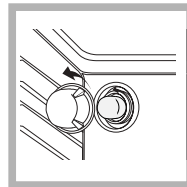
completamente e tirare verso l'alto (*vedi figura*).

! Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato 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 portalamпада (*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.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

* Presente solo su alcuni modelli.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

IT

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.

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 14 Русский, 26

RS

UA

Італійська, 38

HU

Magyar, 50

CZ

Cesky, 62

C35SP6R /HA

Contents

Installation, 15-18

Positioning and levelling

Electrical connection

Gas connection

Adapting to different types of gas

Table of burner and nozzle specifications

Table of characteristics

Description of the appliance, 19

Overall view

Control panel

Start-up and use, 20-23

Using the hob

Using the oven

Cooking modes

Practical cooking advice

Planning cooking with the programmer

Oven cooking advice table

Precautions and tips, 24

General safety

Disposal

Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 25

Switching the appliance off

Cleaning the appliance

Replacing the oven light bulb

Gas tap maintenance

Assistance

 **Hotpoint**

ARISTON

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

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

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

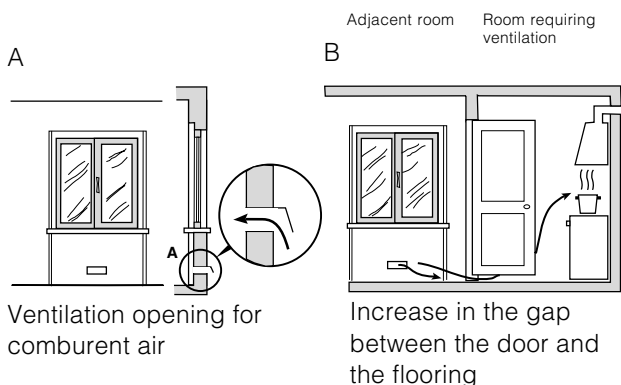
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).

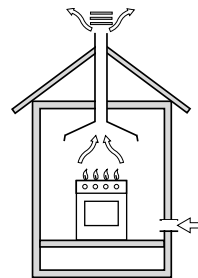
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



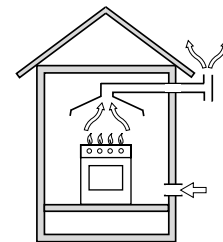
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

Disposing of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

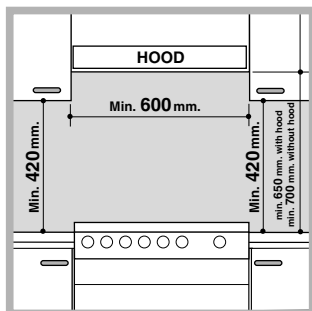
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

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

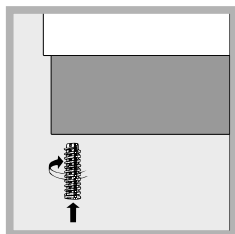


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

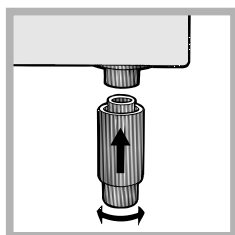
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



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

Electrical connection

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 circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.

* Only available in certain models.

- 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.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (*see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Its whole length is easy to inspect so that the condition of the hose may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

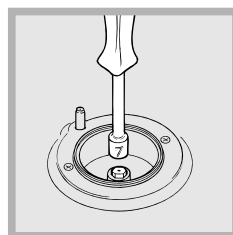
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

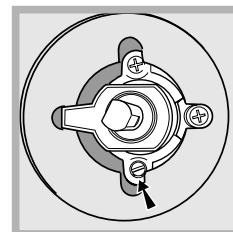
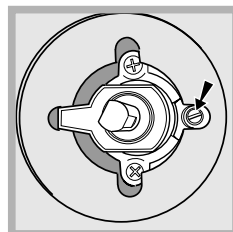
3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

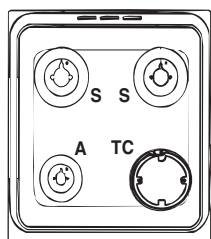
Table of burner and nozzle specifications

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas			
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
		Nominal	Reduced			***	**				
Triple Crown (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309	150	309
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Supply Pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20		13	
	Minimum (mbar)					20	25	17		6,5	
	Maximum (mbar)					35	45	25		18	

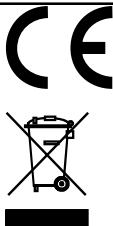
* At 15°C 1013 mbar-dry gas

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

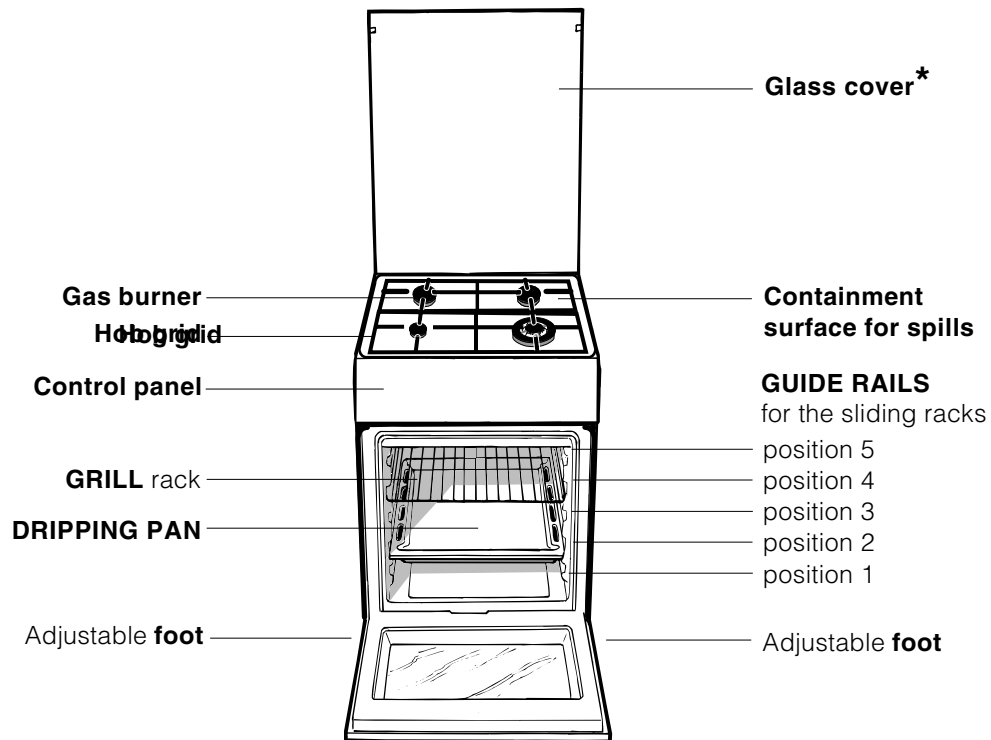
C35SP6R /HA

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions Oven HxWxD	34xx38x41
Volume	53 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304
	Energy consumption for Natural convection – heating mode: ☐ Traditional mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ☒ Baking mode.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

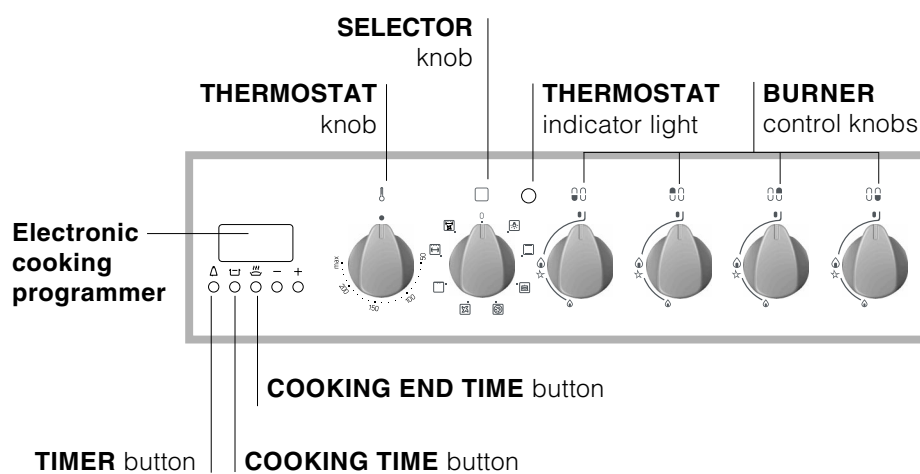
Description of the appliance

Overall view

GB



Control panel



* Only available in certain models.

Start-up and use

GB

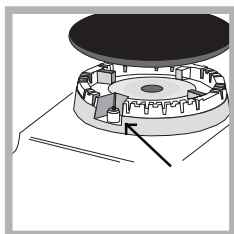
Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit.

The burner may be

extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Triple Crown (TC)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

Using the oven

! 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.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

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

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.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! 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.

* Only available in certain models.

Cooking modes

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

- GRILL, DOUBLE 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.

BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

MULTI-COOKING 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.

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. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

DOUBLE GRILL mode

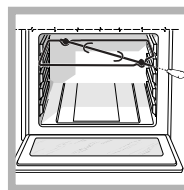
This provides a larger grill than the normal grill setting and has an innovative design that improves cooking efficiency by 50% and eliminates the cooler corner areas. Use this grilling mode to achieve a uniform browning on top of the food.

GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins 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 GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

Rotisserie*

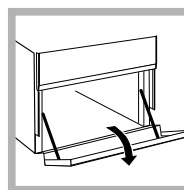


To operate the rotisserie proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven (see figure).

3. Activate the rotisserie by selecting  with the SELECTOR knob.

Lower oven compartment



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

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

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

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires

more heat on the rack in position 2.

- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA OVEN MODE

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

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:

1. Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME button  simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the  and  buttons. The  button advances the hours and the  button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.

To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button . The display shows:

2. Press the  and  buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.



4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the  and  buttons). The symbol  will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.

Adjusting the volume of the buzzer

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

Setting the cooking time with a delayed start

First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.

At this point it is possible to set the cooking time:

1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the  and  buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:



3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol  and the letter A (AUTO).

Next the desired cooking end time must be set:

4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the  and  buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:



6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).



At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start

Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME button  and END COOKING TIME button  buttons simultaneously.

! The symbol  will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button  , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has

elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the  and  buttons.

Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME  simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data

The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the  or  button. When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa. If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

Cooking advice table for the oven

Cooking modes	Foods	Weight (In kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	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
Grill	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	Sole and cuttlefish	0.7	4		100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4		100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4		100%	10-15
	Cod fillet	0.8	4		100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4		100%	15-20
	Veal steak	0.8	4		100%	15-20
	Sausages	0.6	4		100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4		100%	10-12
	Mackerel	1	4		100%	15-20
Double Grill	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 and 6	4		100%	3-5
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.0		5	Max	70-80
	Spit-roast chicken	2.0		5	Max	70-80
	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
Gratin	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast chicken	1.5		5	200	70-80
	Spit-roast lamb	1.5		5	200	70-80
	With multi-spit rotisserie (selected models only)					
	Meat kebabs	1.0		5	Max	40-45
	Vegetable kebabs	0.8		5	Max	25-30

Precautions and tips

GB

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance 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 GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN modes: this will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

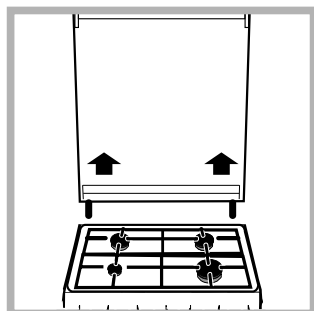
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

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

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier.

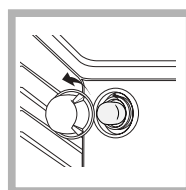
Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



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

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information to hand:

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

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

* Only available in certain models.

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

Русский, 26

UA

Італійська, 38

HU

Magyar, 50

CZ

Cesky, 62

C35SP6R /HA

Содержание

Монтаж, 27-30

Расположение и нивелировка
Электрическое подключение
Подсоединение к газопроводу
Настройка на различные типы газа
Таблица характеристик горелок и форсунок
Таблица характеристик

Описание изделия, 31

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 32-35

Эксплуатация варочной панели
Эксплуатация духового шкафа
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Программирование приготовления при помощи электронного таймера
Таблица приготовления в духовом шкафу

Предосторожности и рекомендации, 36

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 36

Отключение электропитания
Чистка изделия
Замена лампочки в духовом шкафу
Уход за ручьятками газовой варочной панели
Техническое обслуживание

 **Hotpoint**

ARISTON

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

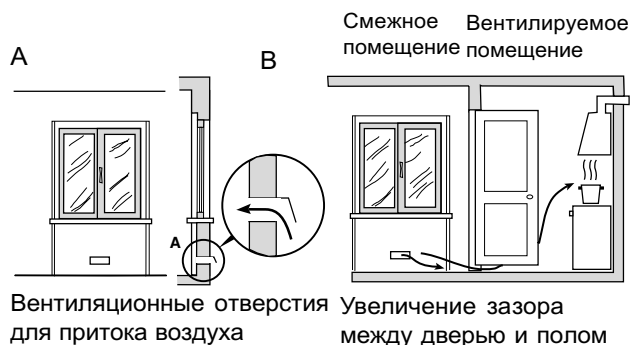
! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регулировке или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

Вентиляция помещений

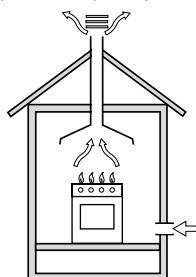
Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м³/час на 1 кВт установленной мощности). Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздухопровод площадью не менее 100 мм² полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок А). Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см² - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (см. рисунок В) – при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня - оснащенных воздухопроводом, выходящим на улицу, как описано выше.



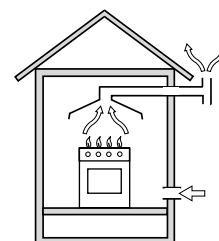
! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивный режим вентиляторов.

Дымоудаление

Дымоудаление должно осуществляться через вытяжной зонт, соединенный с эффективным дымоходом с натуральной тягой, или посредством электровентилятора, который автоматически включается каждый раз при включении изделия (см. рисунок).



Прямое дымоудаление в атмосферу



Дымоудаление через камин или дымоход с медным покрытием (для кухонных устройств для приготовления пищи)

! Сжиженные натуральные газы тяжелее воздуха, застигаются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СНГ должны иметь вентиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

Баллоны с СНГ, полные или частично израсходованные, не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

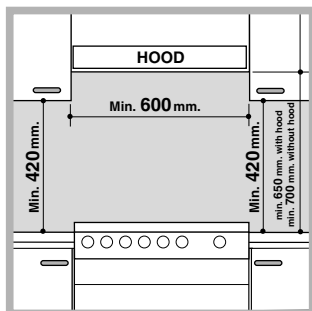
Расположение и нивелировка

! 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 негорючего материала и устойчивой к теплу (Т 90°C).

Порядок монтажа:

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

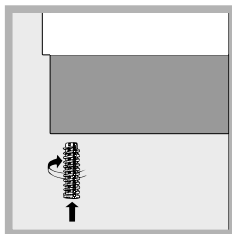


- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы

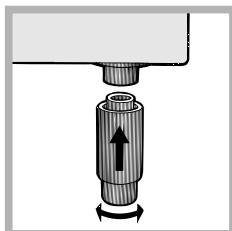
выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);

- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Нивелировка



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



Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подключение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской 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 нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;

- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными нормативами, после проверки настройки изделия на тип используемого газа (см. этикетку настройки на крышке: в противном случае см. ниже). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу. Для облегчения подсоединения газовый патрубок является ориентируемым*: поменяйте местами крепежную блокировочную гайку на заглушку и замените прилагающееся уплотнение.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (см. ниже).

Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжиженного газа; 13 мм для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;

- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.

! Если одно или несколько из вышеописанных условий не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа 1 (изделие, встроенное между двух мебельных элементов), необходимо использовать гибкий стальной шланг (см. ниже).

Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.

Для подсоединения шланга снимите блокировочную гайку с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую резьбу S газ «папа»).

! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Проверьте, чтобы шланг не касался подвижных деталей, которые могут его сжать.

Проверка уплотнения

По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

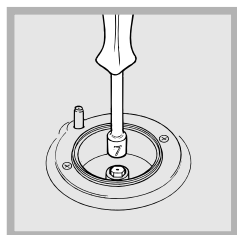
Настройка на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающийся от оригинального (указан на этикетке настройки на крышке).

Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;



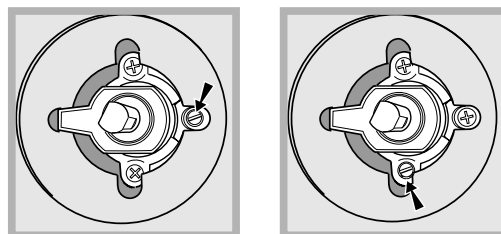
2. отвинтите форсунки при помощи полого ключа 7 мм (см. рисунок) и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок);

3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочной панели:

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.



3. проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

! После настройки на другой тип газа, отличный от оригинального, необходимо заменить старую этикетку настройки на новую, с новой настройкой, которую вы сможете найти в уполномоченных Центрах технического обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), на питающем газопроводе должен быть установлен соответствующий регулятор давления согласно действующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов».

Таблица характеристик горелок и форсунок

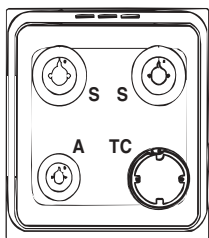
Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (Н.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		Номинальная	Сокращенная	Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* гр/час		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час
Тройная (ТС)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309	150	309
Полубыстрая (средняя) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Вспомогательная (малая) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30	37	20		13	
						20	25				
						35	45				

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ *** Бутан Р.С.С. = 49,47 мДж/кг

** Пропан Р.С.С. = 50,37 мДж/кг

Натуральный газ = 37,78 мДж/кг



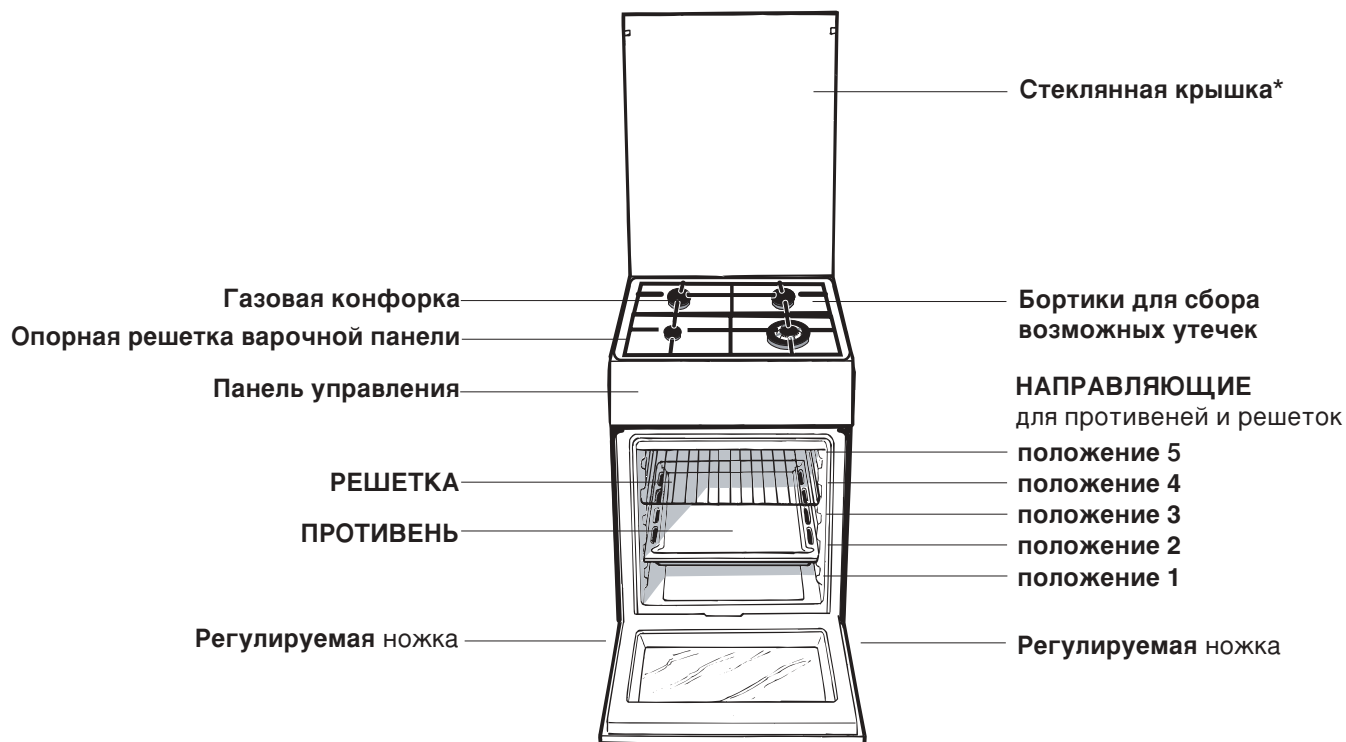
C35SP6R /HA

ЗАВОДСКАЯ ТАБЛИЧКА

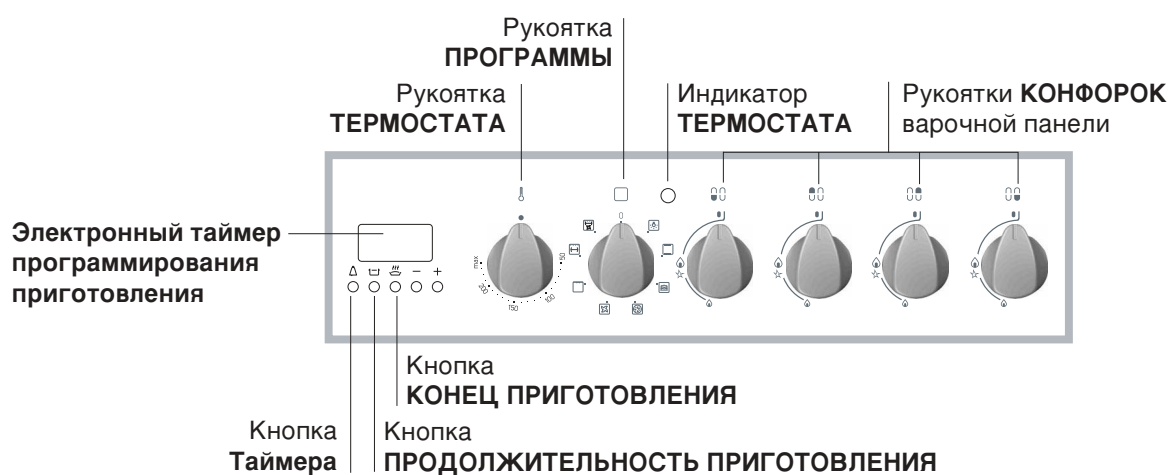
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	34x41x38
Объем	л 53
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. глубина 44 см высота 17 см.
Горелки	настраиваются на любой тип газа, указанный на заводской табличке с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи.
Напряжение и частота электропитания	смотрите заводскую табличку с техническими данными
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 – Расход электроэнергии – натуральная конвекция – режим нагревания: Традиционная: Расход электроэнергии Заявление Класа - Принудительная конвекция – функция нагревания: Выпечка.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 73/23/СЕЕ от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/СЕЕ от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/СЕ

Общий вид

RS



Панель управления



* Имеется только в некоторых моделях

Включение и эксплуатация

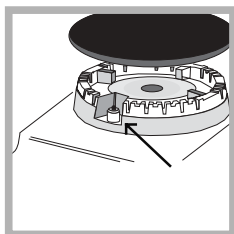
RS

Эксплуатация варочной панели

Включение конфорок

Напротив каждой рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели. Порядок включения конфорки на варочной панели:

1. поднесите к конфорке зажженную спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени .
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум , на максимум  или на среднюю мощность.



Если изделие оснащено системой электронного зажигания* (см. рисунок), достаточно нажать и одновременно повернуть против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ минимального пламени

вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

! В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устройством* отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатой примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устройство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени •

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

Горелка	Ø Диаметр кастрюли (см)
Тройная (ТС)	24 – 26
Средняя (S)	16 – 20
Малая (A)	10 – 14

Эксплуатация духового шкафа

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

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

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

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

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! 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.

* Имеется только в некоторых моделях

Программы приготовления

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

- ГРИЛЬ и ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- GRATIN (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 СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на 3-х уровнях.

Программа ПИЦЦА В ДУХОВКЕ

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа МУЛЬТИПРИГОТОВЛЕНИЕ

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. Можно одновременно использовать не более двух уровней в духовке.

Программа ГРИЛЬ

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

Это гриль большего размера особой формы, повышающий на 50% эффективность приготовления, позволяющий распространение жара по углам. Используйте этот режим гриля для однородного подрумянивания.

Программа GRATIN (Подрумянивание)

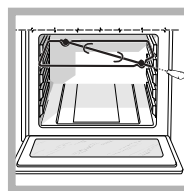
Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.

! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ, ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ и GRATIN (Подрумянивание) дверца духового шкафа должна быть закрыта.

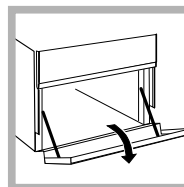
Вертел*

Включение вертела производится следующим образом:

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа (см. рисунок);
3. включите вертел при помощи  /  ручки ПРОГРАММЫ.



Нижний отсек



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

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

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

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

МУЛЬТИПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- При использовании ГРИЛЯ и ДВОЙНОГО ГРИЛЯ 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.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА В ДУХОВКЕ

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

Программирование приготовления при помощи электронного таймера

Настройка часов

После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение 0.00.

Порядок настройки времени:

1. нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ;
2. в течение 4 секунд введите точное время при помощи кнопок и . При помощи кнопки значение увеличивается; при помощи кнопки значение уменьшается.

После установки времени таймер автоматически возвращается в ручной режим.

настроить таймер

При помощи таймера можно установить обратный отсчет времени, по окончании которого включится звуковой сигнал.

Порядок настройки таймера:

1. нажмите кнопку ТАЙМЕР . На дисплее появится:

^ 0:30

2. нажмите кнопки и для установки нужного времени;
3. после того, как вы отпустите кнопки, начнется обратный отсчет, и на дисплее появится текущее время:

10:00

4. по истечении заданного времени включается звуковой сигнал, который можно отключить при помощи любой кнопки (кроме кнопок и): символ гаснет.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

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

Программирование продолжительности приготовления с задержкой начала.

Прежде всего необходимо выбрать нужную программу приготовления и соответствующую температуру при помощи рукояток духового шкафа ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.

На данном этапе можно запрограммировать продолжительность приготовления:

1. нажмите кнопку ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ;
2. в течение 4 секунд введите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок и . Если, например, планируется приготовление в течение 30 минут, на дисплее показывается:

^ 0:30

3. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с символом и буквой А (АВТОМ.): Затем запрограммируется время окончания приготовления:

4. нажмите кнопку КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ;
5. в течение 4 секунд введите нужное время окончания приготовления при помощи кнопок и . Если, например, требуется завершить приготовление в 13.00, на дисплее показывается:

^ 13:00

6. когда вы отпускаете кнопки, через 4 секунды на дисплее появляется текущее время (например, 10.00) с буквой А (АВТОМ.):

Согласно приведенному примеру духовой шкаф автоматически включится в 12.30 и отключится через 30 минут, в 13.00.

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом.

Следуйте вышеописанной последовательности программирования продолжительности приготовления (пункты 1 – 3).

! Включенная буква А напоминает о заданной продолжительности и окончании приготовления в автоматическом режиме. Для возвращения в ручной режим духового шкафа после каждого автоматического приготовления нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

! Символ  остается включенным на протяжении всего приготовления.

Вы всегда можете проверить заданную продолжительность при помощи кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и время окончания приготовления при помощи кнопки ПРИГОТОВЛЕНИЯ . По окончании приготовления включается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку кроме кнопок  и .

Отмена запрограммированного приготовления

Нажмите одновременно кнопки ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  и КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .

Изменение или отмена заданных параметров

Вы всегда можете изменить заданные значения при помощи соответствующей кнопки (ТАЙМЕР, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и кнопки  или же . При отмене заданной продолжительности приготовления автоматически отменяется также время окончания приготовления и наоборот.

В случае запрограммированного приготовления изделие не допускает ввод времени окончания приготовления раньше заданного времени начала приготовления, установленные самим изделием.

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
Функция кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	3 или 4	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 или 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 или 4	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 или 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3 уровнях)	0.7	1 или 3 или 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3 уровнях)	0.7	1 или 3 или 5	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 или 3 или 5	15	90	180
Функция Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	3 или 4	10	180	60-70
Мультиприготовление	Пицца (на 2 уровнях)	1	2 или 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	2 или 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2 уровнях)	0.5	2 или 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)	0.5	2 или 4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 уровнях)	1	2 или 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	100%	10-12
Гриль	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	100%	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	100%	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрия	1	4	-	100%	15-20
	Фаршированный горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 до 6	4	-	100%	3-5
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
Двойной гриль	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	Макс.	2-3
	На вертеле					
	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80
	Курица на вертеле	2.0	-	5	Макс.	70-80
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35
	На вертеле					
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	На вертеле с несколькими шампурами (где имеется)					
	Шашлык	1.0	-	5	Макс.	40-45
	Овощной шашлык	0.8	-	5	Макс.	25-30

Предосторожности и рекомендации

RS

! 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

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении •.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.

- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Утилизация бытовых электроприборов
Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Более подробные сведения касательно правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут получить в соответствующей общественной организации или в магазине.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- При использовании режимов ГРИЛЬ, ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ и GRATIN (Подрумянивание) дверца духового шкафа должна оставаться закрытой: Это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Отключение электропитания

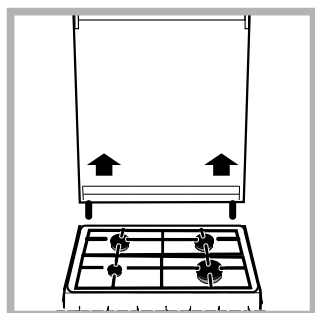
Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

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

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

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Решетки, диффузоры, форсунки конфорок и горелки варочной панели снимаются для их более простой чистки. Вымойте их горячей водой и неабразивным моющим средством, обращая внимание на удаление всех налетов. После мойки тщательно высушите.
- Регулярно прочищайте кончики защитных устройств против отсутствия пламени.*
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не



используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

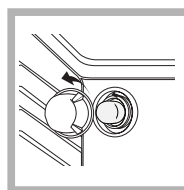
- Съемные детали

можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

Крышка

Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств. Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели. полностью откройте крышу и потяните ее вверх (см. рисунок). **!** Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

Проверяйте уплотнения духового шкафа.



Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший уполномоченный Центр

Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу

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

Уход за ручьятками газовой варочной панели

Со временем ручьятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуеться произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручьятки.

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

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

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

* 0Имеется только в некоторых моделях

Інструкції з експлуатації

КУХНЯ І ДУХОВКА

UA

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

Русский,
26

UA

Італійська, 38

HU

Magyar, 50

CZ

Cesky, 62

C35SP6R /HA

Зміст

Встановлення, 39-42

Розміщення і вирівнювання

Підключення електроенергії

Підключення газу

Налаштування на різні типи газу

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця характеристик

Опис установки, 43

Загальний вигляд

Панель управління

Включення і використання, 44-47

Користування робочою поверхнею

Користування духовкою

Програми приготування їжі

Практичні поради з приготування їжі

Планування приготування їжі за допомогою

електронного програматора

Таблиця приготування в духовці

Запобіжні засоби і поради, 48

Загальна безпека

Утилізація

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

Догляд і технічне обслуговування, 49

Відключення електричного живлення

Чищення виробу

Заміна лампочки освітлення духовки

Технічне обслуговування газових кранів

Допомога

 **Hotpoint**

ARISTON

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

! Уважно прочитайте інструкції: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання і безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

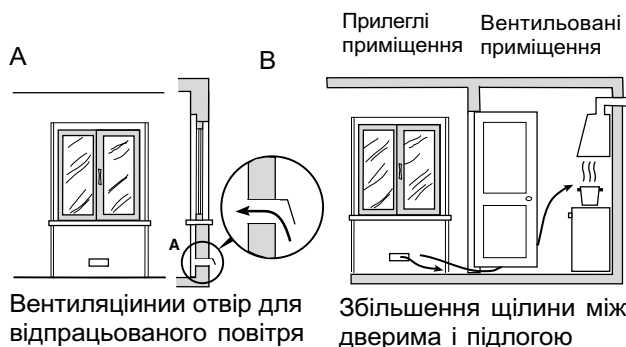
! Будь-яке втручання в регулювання або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключенні від електроживлення.

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постійно вентилятованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де буде використано вироб. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м³/год на кожний кВт встановленої потужності).

Вхід приточної вентиляції, захищений ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см² корисного перетину і має бути розміщений так, щоб він не міг забитися, навіть частково (див. малюнок А).

Такий вхід повинен бути збільшений на 100%, тобто мінімум 200 см² – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливі непрямі потік повітря із прилеглих приміщень (див. малюнок В) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляційним трубопроводом назовні, як описано вище.

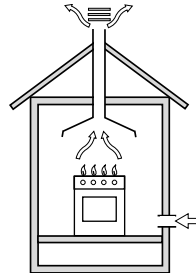


! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

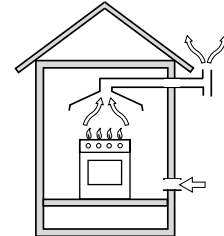
Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, який би

включався автоматично кожного разу при включенні плити (див. малюнки).



Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канали або розгалужений димар (зарезервований для кухонного устаткування)

! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, збираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витокі газу.

Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або зберігатися в приміщеннях нижче за рівень ґрунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обогрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

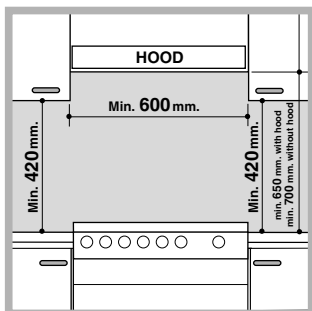
Розміщення і вирівнювання

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

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

Для правильного встановлення:

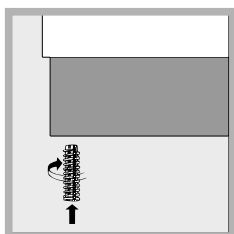
- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;



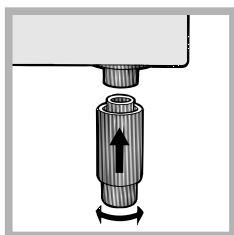
• якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);

- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівок відповідної інструкції.

Вирівнювання



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



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане в таблиці з технічними характеристиками, розміщені на плиті (див. таблицю Технічних Даних).

У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахований на вказане навантаження і такий, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташований так, щоб жодна з його частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконайтеся, що:

- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на таблиці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на таблиці;

- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі і трітники.

! У встановленні плити, має бути забезпечений легкий доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

! Підприємство не несе будь-якої відповідальності, якщо ці норми не дотримуватимуться.

Підключення газу

Підключення до газової мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме (див. Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку див. нижче). У разі роботи плити від балона із зрідженим газом, використовуєте редуктори відповідно до діючих норм у країні, де буде використано вироб. Щоб полегшити підключення, живлення газу може подаватися збоку *: переставте в обратному напрямі утримувач гумки для підключення замикаючої пробки і замініть ущільнювач, що входить у комплект постачання.

! Для безперебійної роботи, для адекватного використання енергії і більш тривалого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці Характеристик пальників і форсунок (див. нижче).

Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

Перевірте, щоб шланг відповідав діючим державним нормам. Внутрішній діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

Виконавши з'єднання, переконайтеся в тому, що шланг:

- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50°C;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлюється;
- може бути легко оглянутий по всій довжині для контролю його стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;

- добре закріплення на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома предметами меблів), необхідно використовувати гнучкий шланг в сталевому обплетенні (див. нижче).

Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючої сталі до безперервної стіни за допомогою патронів із різьбою

Перевірте, щоб шланг і ущільнення відповідали діючим державним нормам.

Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюйма).

! Виконайте з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускайте контакту шланга з рухомими частинами та його стиснення.

Контроль герметичності

Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильний розчин і у жодному випадку сірник.

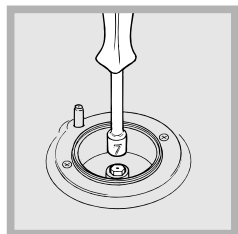
Налаштування на різні типи газу

Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінний від типу, на який вона була налаштована підприємством-виробником (вказаний на калібрувальній бирці на кришці).

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:

1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;



2. відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);

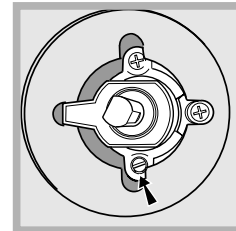
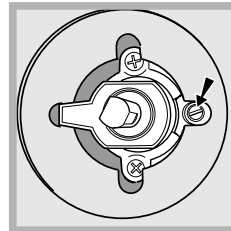
3. встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

1. встановіть кран у мінімальне положення;

2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиітеся маленького стабільного полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальний гвинт повинен бути вкручений до упору;



3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

! Після налаштування на газ, що відрізняється від газу при випробуваннях на підприємстві-виробнику, замініть стару калібрувальну бирку новою, з зазначенням нового газу, одержану в Авторизованих сервісних центрах.

! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для "редукторів для каналізованих газів".

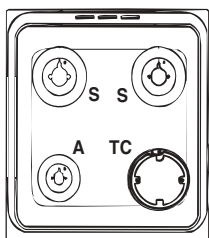
Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.с.*)		Зріджений газ				Природний газ			
		Номін.	Зменш.	Канал 1/100 (мм)	Форсун-ка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* г/год		Форсун-ка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год	Форсун-ка 1/100 (мм)	Пропускна здатність* л/год
Потрійна корона (ТС)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309	150	309
Напів-швидкий (середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* При 15°C 1013 мбар-сухий газ
 ** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
 Природний газ = 37,78 МДж/м³



C35SP6R /HA

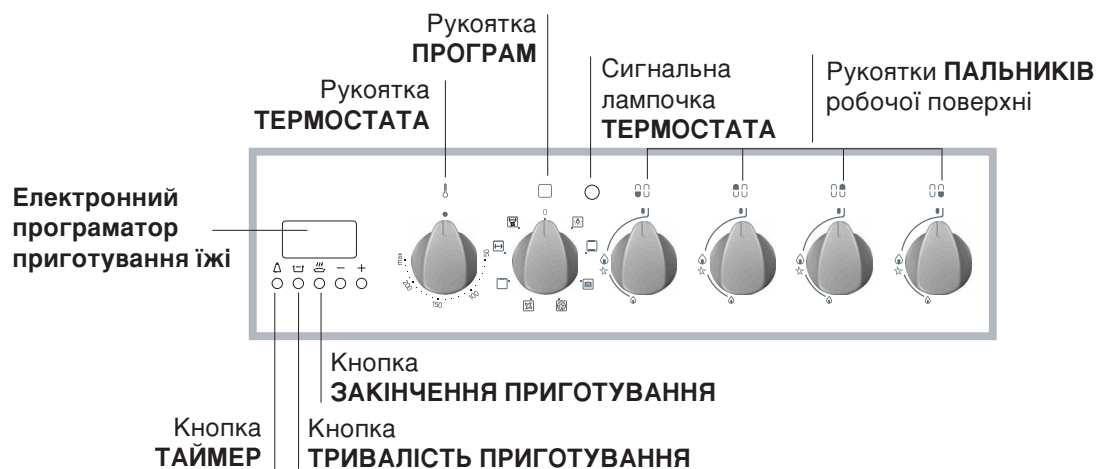
ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри духовки ВхШхГ	34x41x38
Об'єм	літрів 53
Корисні розміри коробки духовки	ширина 42 см глибина 44 см висота 17 см
Пальники	налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
ENERGY LABEL	Директива ЄС 2002/40/ЄС з приводу етикеток електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії свободна конвекція – для обогріву: Традиційна; Споживання енергії декларация Клас конвекції примушена для обогріву: Кондитерськи виробн.
	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 73/23/ЄС від 19/02/73 (Низька Напруга) та подальші зміни - 89/336/ЄС від 03/05/89 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 93/68/ЄС від 22/07/93 та подальші зміни. 2002/96/ЄС

Загальний вигляд

UA



Панель управління



* Є лише в деяких моделях.

Включення і використання

UA

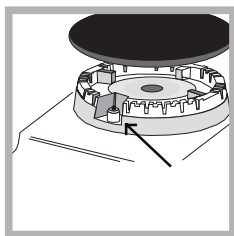
Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожній рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

Щоб запалити палик робочої поверхні:

1. піднесіть до палика сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я Δ .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум $\bullet$, на максимум Δ або в проміжне положення.



Якщо плита обладнана електророзпалюванням * (див. малюнок), досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки мінімального полум'я, щоб запалити газ

Може трапитися так, що палик згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

! У разі випадкового згасання полум'я, вимкніть палик і почекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

Якщо плита обладнана пристроєм безпеки* за відсутності полум'я, утримуйте натиснутою рукоятку ПАЛЬНИКА близько 2-3 секунд, щоб підтримати горіння і активізувати пристрій безпеки.

Щоб погасити палик, обертайте рукоятку до упору $\bullet$.

Практичні поради з використання паликів

Для кращої продуктивності паликів і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накрити кришкою, і який відповідає за розміром палику:

Палик	Ø Діаметр місткостей (см)
Потрійна корона (ТС)	24 – 26
Напівшвидкий (Середній) (S)	16 – 20
Допоміжний (Маленький) (A)	10 – 14

Користування духовкою

! При першому включенні запусить духовку у холостому режимі не менше, ніж на одну годину з максимальним положенням термостата та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки и провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Перед користуванням обов'язково видалить пластикову плівку з боків виробу.

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведені у спеціальній таблиці (див. Таблиця приготування в духовці).

Під час приготування завжди можна:

- змінити програму приготування, скориставшись рукояткою ПРОГРАМИ;
- змінити температуру за допомогою рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- перервати приготування, повернувши рукоятку ПРОГРАМИ в положення "0".

! Завжди поміщайте місткості для приготування на ґратку, що додається.

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

І включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішній частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попереминому режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

Освітлення духовки

Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається включеним, поки включена духовка. При виборі  за допомогою рукоятки, освітлення включається без включення будь-якого нагрівального елемента.

* Є лише в деяких моделях.

Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 50°C і MAX, окрім:

- ГРИЛЯ і ПОДВІЙНОГО ГРИЛЯ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C)

Програма **ЗВИЧАЙНА ДУХОВКА**

Включаються два нагрівальні елементи: верхній та нижній. При такому звичайному приготуванні їжі краще використовувати тільки одну полицю: при більшій кількості полиць - поганий розподіл температури.

Програма **ДУХОВКА КОНДИТЕРСЬКА**

Включається задній нагрівальний елемент та починає працювати крильчатка, гарантуючи делікатний і однорідний нагрів усередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. солодощі, які вимагають підйому) і приготування "mignon" (малі дози) на трьох полицях одночасно.

Програма **ДУХОВКА ПІЦЦА**

Включаються нижні і круглі нагрівальні елементи і починає працювати крильчатка. Ця комбінація дає швидкий нагрів духовки, з сильним нагрівом нижньої частини. У випадку, якщо використовується більше однієї полиці одночасно, необхідно, поміняти їх місцями в середині часу, необхідного для приготування.

Програма **МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ**

Включаються всі нагрівальні елементи, (верхній, нижній і круглий) і починає працювати крильчатка. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати максимум дві полиці одночасно.

Програма **ГРИЛЬ**

Включається центральна частина верхнього нагрівального елемента. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть блюдо у центр ґратки, тому що в кутках воно не підсмажиться.

Програма **ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ**

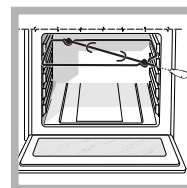
Гриль більший ніж звичайний з новаторським рішенням, яке збільшує на 50 % коефіцієнт корисної дії при приготуванні їжі, і яке усуває кутові зони з відсутністю тепла. Використовуйте цей метод приготування для отримання однорідної скориночки.

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Включається верхній нагрівальний елемент і починають працювати крильчатка і рожен (там, де він є). Такий режим об'єднує, в односторонньому термічному випромінюванні, примусову циркуляцію повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгоранню блюда, збільшуючи силу проникнення тепла.

! Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах.

Рожен*

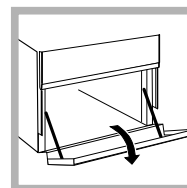


Щоб включити рожен, дійте таким чином:

1. помістіть деко в положення 1;
2. вставте опору рожен у положення 4 і вставте рожен у спеціальний виріз, що знаходиться на задній стінці духовки (див. малюнок);

3. включіть рожен, набираючи   за допомогою рукоятки ПРОГРАМИ.

Нижній відсік



Під духовкою є відсік, який може використовуватися для зберігання аксесуарів або посуду. Щоб відкрити дверцята, поверніть їх донизу (див. малюнок).

! Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік.

! Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.

Практичні поради з приготування їжі

! При режимах приготування з вентиляцією, не використовуйте положення полиць 1 і 5: вони розташовані безпосередньо біля потоків гарячого повітря, яке може викликати пригорання делікатних блюд.

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

- Використовуйте положення полиць 2 і 4, поміщаючи на полку 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку вверх.

ГРИЛЬ

- У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготування GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів.
- Рекомендується виставити рівень енергії на верхнє положення. Не турбуйтеся, якщо верхня межа не залишається постійно включеною: її робота контролюється термостатом.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

- Використовуйте сковороду без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці, що додається.
З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині часу приготування.

Планування приготування їжі за допомогою електронного програматора

Налаштування годинника

Після підключення до електричної мережі або після раптового відключення електроенергії, дисплеї відображатиме 0.00.

Щоб налаштувати час:

- натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ  і КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ ;
- через 4 секунди виставте поточний час, натискаючи на кнопки  і . Натискаючи на кнопку , час збільшується; натискаючи на кнопку , час зменшується.

Після виставлення часу, програматор переходить автоматично в ручне положення.

Налаштування таймера

За допомогою таймера можна задавати відлік у зворотному напрямі, після закінчення заданого часу подається звуковий сигнал.

Щоб налаштувати таймер:

- натисніть кнопку ТАЙМЕР . На дисплеї з'явиться:

 0:30

- натискайте на кнопки  і , щоб виставити бажаний час;
- при відпусканні кнопок починається відлік у зворотному напрямі і на дисплеї з'являється поточний час:

 10:00

- після закінчення заданого часу подається звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку (окрім кнопок  і ): позначка  гасне.

! Таймер не контролює включення і виключення духовки.

Налаштування гучності звукового сигналу

Після вибору і підтвердження установки годинника, за допомогою кнопки  можна налаштувати гучність звукового сигналу.

Планування тривалості приготування із затримкою включення

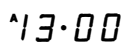
Перш за все потрібно вибрати бажану програму приготування і температуру за допомогою рукояток ПРОГРАМИ і ТЕРМОСТАТ духовки.

На цьому етапі можна планувати тривалість приготування:

- натисніть на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ ;
- через 4 секунди виставте бажану тривалість приготування, натискаючи на кнопки  і . Якщо, наприклад, планується тривалість в 30 хвилин, на дисплеї з'являється:

 0:30

- при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеї з'являється поточний час (наприклад, 10.00) із позначкою  і літера А (АВТО): Далі потрібно задати час закінчення приготування;
- натисніть на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ;
- встановіть бажаний час закінчення приготування, натискаючи на кнопки  і . Якщо, наприклад, необхідно закінчити приготування в 13.00 годин, на дисплеї з'являється:

 13:00

- при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеї з'являється поточний час (наприклад, 10.00) із літерою А (АВТО):

 10:00

У запропонованому прикладі, духовка включиться автоматично о 12.30 в режимі, який потрібно завершити через 30 хвилин, о 13.00.

Планування тривалості приготування із негайним запуском

Виконайте процедуру задання тривалості приготування, описану вище (пункти 1-3).

! Включена літера А нагадує про задане планування тривалості і про закінчення приготування у функції АВТО. Щоб відновити ручний режим роботи духовки, після кожного приготування в режимі АВТО, натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ  і ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ .

! Позначка  залишається включеним разом з духовкою протягом всього часу приготування.

У будь-який момент можна вивести на дисплеї виставлену тривалість, натиснувши на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ , і побачити час закінчення приготування, при натисканні на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ . Після закінчення приготування лунає акустичний сигнал. Щоб перервати його, натисніть на будь-яку кнопку, окрім кнопок  і .

Як анулювати запрограмований режим приготування їжі

Натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ  і ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ .

Виправіть або відмініть задані параметри

Задані параметри можуть бути змінені у будь-який момент шляхом натискання на відповідну кнопку (ТАЙМЕР, ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ або ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) та натиснувши на кнопки  або .

При відміні тривалості приготування також відбувається автоматична відміна закінчення приготування і навпаки. У разі запрограмованої роботи, прилад не приймає час закінчення приготування, якщо він передує часу початку приготування, заданого у цьому ж приладі.

Таблиця приготування в духовці

Програми	Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість приготування (хвилини)
Звичайна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Піскове печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Духовка Кондитерська	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	0.6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листового тіста (на двох полицях)	0.4	2 і 4	15	210	15-20
	Заварні (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
Духовка Піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	10	220	25-30
	Курка	1	2 або 3	10	180	60-70
Мультиприготування	Піцца (на двох полицях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Заварні (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на одній полиці)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на двох полиці)	1	2 і 4	10	170	20-25
Гриль	Солоні торти	1.5	3	15	200	25-30
	Камбала та каркатиці	0.7	4	-	100%	10-12
	Шампури з кальмарів та креветок	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатиці	0.6	4	-	100%	10-15
	Філе мерлузи	0.8	4	-	100%	10-15
	Овочі гриль	0.4	3 або 4	-	100%	15-20
	Біфштекс з телятини	0.8	4	-	100%	15-20
	Сосиски	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургери	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрія	1	4	-	100%	15-20
Подвійний гриль	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 і 6	4	-	100%	3-5
	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс	15-20
	Відбивні	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	№ 4	4	5	Макс	2-3
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.0	-	5	Макс	70-80
	Курка на рожні	2.0	-	5	Макс	70-80
	На рожні					
Конвекційний гриль (Gratin)	Курка гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Курка на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Баранина на рожні	1.5	-	5	200	70-80
	Смаження на грилі на декількох шампурах (лише деякі моделі)					
	Шампури з м'ясом	1.0	-	5	Макс	40-45
	Шампури з овочами	0.8	-	5	Макс	25-30

Запобіжні засоби и поради

UA

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

Загальна безпека

- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- Плита має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі.
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткості для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні•.
- Не вибирайте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуйте чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.

- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.

Утилізація

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

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Приготування їжі в режимах ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ повинно виконуватися при закритих дверцятах: для того, щоб одержати найкращі результати та з метою заощадження електроенергії (близько 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати втратам тепла.

Відключення електричного живлення

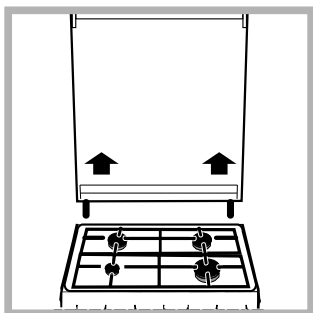
До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Чищення прилада

! Ніколи не використовуйте прилади для миття парою або високим тиском.

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миєте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Регулярно миєте контактні частини пристрою для безпеки* у разі відсутності полум'я.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразиві.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подрпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, зокрема в посудомийній машині.

Кришка



У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити її і

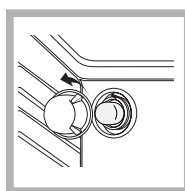
потягнути наверх (див. малюнок).

! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряйте стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі його пошкодження, зверніться в найближчий авторизований Сервісний центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Заміна лампочки освітлення духовки



- Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).
- Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.

3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

Технічне обслуговування газових кранів

З часом може трапитися так, що кран буде заблокованим або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Допомога

Повідомте:

- модель плити (модель)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до плити і / або на упаковці.

* Є лише в деяких моделях.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

TŰZHELY, ELEKTROMOS SÜTŐVEL

HU

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

Русский, 26

UA

Італійська, 38

HU

Magyar, 50

CZ

Cesky, 62

C35SP6R /HA

Tartalomjegyzék

Üzembe helyezés 51-54

Elhelyezés és szintezés

Elektromos csatlakoztatás

Gáz csatlakoztatás

Átállás más gázfajtára

Gázégő és gázfűvőka jellemző adatai

Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat

A készülék leírása 55

Általános bemutatás

Kapcsolótábla

Bekapcsolás és használat 56-59

Az égők meggyújtása

A sütő használata

Sütési módok

Sütési tanácsok

Elektronikus sütő programozó

Sütési táblázat

Óvintézkedések és tanácsok 60

Általános biztonság

A csomagoló anyag és a régi készülék kidobása

Környezetvédelem és energiatakarékossági tanácsok

Karbantartás és tisztítás 61

A készülék kikapcsolása

A készülék tisztítása

A sütő lámpa izzó cseréje

A gázcsapok karbantartása

Szervizszolgálat



Hotpoint

ARISTON

Üzembe helyezés

! A készülék üzembe helyezése előtt kérjük figyelmesen olvassa végig ezt a használati útmutatót! Fontos információkat tartalmaz az üzembe helyezésről, a használatról, a karbantartásról és a biztonságról.

! Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót! A készülék továbbadása esetén mellékelje a használati útmutatót is a készülékhez!

! A készülék szerelését kizárólag a GKM EKH által nyilvántartott gázszerelő végezheti. Kérjük, hogy a készülék üzembe helyezését a jótállási jegyen feltüntetett szakszervizzal végeztesse. A szakszerűtlen üzembe helyezésből keletkező kár nem tartozik a jótállási kötelezettségek körébe. Az üzembe helyezés költségei a vásárlót terhelik.

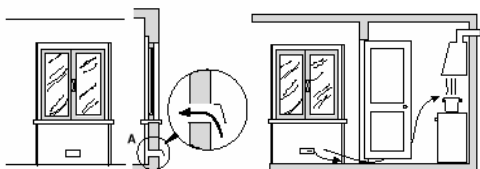
! Minden beállítást és karbantartást csak a készülék elektromos hálózatról történő leválasztása után szabad elvégezni.

Szellőzés

Ezt a készüléket kizárólag megfelelően szellőző helyiségben szabad beszerelni, az érvényben lévő előírások betartásával.

A helyiségnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel is, amely biztosítja a levegő utánpótlást. Ez a megfelelő égés biztosításához szükséges. Az égéshez szükséges levegőáramlás nem lehet kisebb, mint $2\text{m}^3/\text{óra kW-onként}$. Ez a levegőellátás történhet közvetlenül a szabadba nyúló csövön keresztül, melyeknek keresztmetszete legalább 100 cm^2 kell, hogy legyen. Ügyeljen arra, hogy a nyílás ne tömődhessen el, mert ez balesetveszélyes! (A ábra) A levegőmennyiség biztosítása történhet közvetett módon is a szomszédos helyiségen keresztül. Ekkor a szomszédos helyiségnek kell a fentebb leírtak szerinti szellőzéssel rendelkeznie, és a két helyiség között megnövelt rést kell alkalmazni. Ezek a helyiségek azonban nem lehetnek nappalik, hálószobák vagy tűzveszélyes helyiségek. (B ábra).

Szomszédos helyiség A szoba, amelyet szellőztetni kell

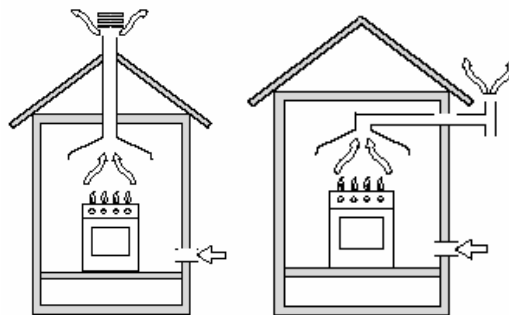


A szükséges levegő mennyiség biztosítása a szabadból B ábra
A szükséges levegő mennyiség biztosítása a szomszédos helyiségből

! A készülék hosszan tartó használata esetén nyisson ablakot, vagy növelje a szellőztető berendezés elszívó sebességét!

Az égéstermékek elvezetése

A helyiségnek rendelkeznie kell egy elszívó rendszerrel, amely az égéstermékét a szabadba vezeti. Ez lehet páraelszívó vagy elektromos ventilátor, amely a készülék üzembe helyezésekor automatikusan bekapcsol (lásd az ábrákat).



Kürtő vagy kürtő rendszer Elvezetés közvetlenül a szabadba
(csak főzőkészülékekhez)

! PB gázzal üzemelő készülék esetén - mivel a PB gáz nehezebb, mint a levegő - a helyiség alján legyen a kivezető nyílás, amelyen keresztül egy esetleges gázszivárgás esetén a gáz eltávozhat. A teli vagy félig üres palackokat nem szabad talajszint alatti helyiségben (pl. pince) üzemeltetni vagy tárolni, mert ez balesetveszélyes. Csak az éppen használatban lévő palackot tartsa a tűzhellyel egy helyiségben, a hőforrásoktól (tűzhely, kémény, főzőlap stb.) távol, hogy a palack hőmérséklete ne érhesse el az 50°C -ot!

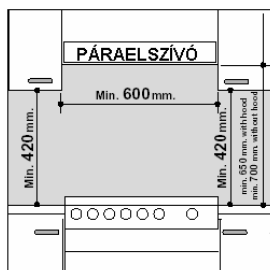
Elhelyezés és színtezés

! A készülék beszerelhető konyhabútorok mellé, amennyiben azok magassága nem haladja meg a főzőlap magasságát.

! Győződjön meg arról, hogy a készülék hátoldala mögött lévő fal nem gyúlékony anyagból készült és hogy 90°C -ig hőálló!

A készülék helyes elhelyezése:

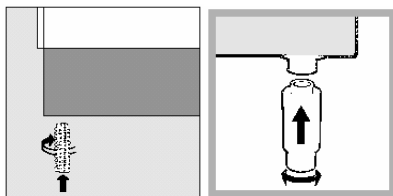
- A készüléket felállíthatja konyhában, étkezőben, vagy garzonlakásban (a fürdőszobában nem).
- Amennyiben a környező konyhabútorok magassága meghaladja a készülék magasságát, a készüléket legalább 200 mm távolságra kell elhelyezni a konyhabútoroktól!



- A páraelszívó mellett lévő konyhabútort legalább 420 mm-re kell szerelni a főzőlaptól. (lásd az ábrát). Ezt a távolságot 700 mm-re kell növelni, ha a szekrények gyűlékony anyagból készültek.
- Ne tegyen sötétítő függönyt a tűzhely mögé, az oldalaktól pedig tartson legalább 200 mm távolságot!
- A páraelszívót az arra vonatkozó használati útmutató utasításainak betartásával kell beépíteni.

A készülék szintezése

A készüléket felszerelték állítható lábacsokkal, amellyel szintezheti a készüléket. Amennyiben szükséges, ezeket, a lábacsákat becsavarhatja a tűzhely alsó sarkainál a burkolatba (lásd ábra). A beilleszthető lábakat* a tűzhely alsó részére helyezheti.



Elektromos csatlakoztatás

Szereljen egy szabványos csatlakozó dugót a kábelhez, amely megfelel a típuscímkén megadott terhelésnek (lásd a *Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat* című fejezetet)!

Amennyiben a készüléket közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es kontaktnyílású kapcsolót kell beszerezni. A kapcsolónak meg kell felelnie a megadott terhelésnek és az érvényben lévő előírásoknak (nem szakíthatja meg a zöld-sárga földelő vezetőket).

A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen 50°C-nál nagyobb melegedésű helyhez.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- A készülék földelt és a csatlakozó dugó megfelel az érvényben lévő előírásoknak.
- Az aljzat elbírja a készülék maximális teljesítményét, amely a típuscímkéről olvasható le (lásd a *Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat* című fejezetet is)!

* Típusától függően

- A feszültségnek a típuscímkén olvasható értékek közé kell esnie.
- Az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozó dugójával. Amennyiben az aljzat nem kompatibilis a készülék csatlakozó dugójával, hívjon engedélyezett szakembert a cseréjéhez! Ne használjon hosszabbítót vagy többszörös aljzatot!

! A csatlakozódugónak és az aljzatnak könnyen elérhetőnek kell lennie akkor is, amikor a készülék már a helyén áll.

! Ügyeljen arra, hogy a kábel ne legyen megtörve, vagy összenyomódva!

! Rendszeresen ellenőrizze a hálózati kábelt, amit kizárólag megbízott szakember cserélhet ki!

! A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben a fenti előírásokat figyelmen kívül hagyják.

Gáz csatlakoztatás

A készüléket a helyi gáz szolgáltató előírásai és az érvényben lévő szabályozások, betartásával kell a hálózatra vagy a gázpalackra csatlakoztatni flexibilis vagy acél cső használatával. Mielőtt a készüléket rákötne a gázra, ellenőrizze, hogy a tűzhely a háztartásban lévő gázfajtára van-e beállítva (lásd a fedőn lévő címkét)! Ha nem, akkor a gáz csatlakoztatása előtt kövesse az "Átállás más gázfajtára" című fejezet utasításait! Palackos folyékony gázzal való működtetés esetén használjon az érvényes előírásoknak megfelelő nyomásszabályzót! A csatlakoztatás megkönnyítéséhez a cső csonk elfordítható oldal irányban*: fordítsa át a tömlő tartó és a záró elem pozícióját és cserélje ki a tömítést, amely a készülék tartozéka.

! Ellenőrizze, hogy a gáznyomás megfelel-e a "Gázégő és gázfúvóka jellemző adatai" című táblázatban található értékeknek, mert ez biztosítja a biztonságos üzemelést, a megfelelő fogyasztást és a készülék hosszú élettartamát!

Csatlakoztatás a tömlővel PB gázra

A csatlakoztatást az érvényben lévő előírásoknak megfelelő gáztömlő használatával végezze! A tömlő felszerelésénél tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A tömlő egyetlen részének sem szabad olyan részekkel érintkeznie, amelyeknek a hőmérséklete meghaladja az 50°C-ot.
- A tömlőt nem szabad kitenni semmilyen hajlításhoz vagy húzáshoz és nem lehetnek rajta hajlatok, törések vagy hurkok.
- Ügyeljen arra, hogy a tömlő ne érjen éles szélű vagy mozgó részekhez és ne nyomódjon össze!

- A tömlőt úgy helyezze el, hogy bármikor könnyen elérhető legyen teljes hosszúságban, hogy ellenőrizni lehessen az állapotát!
- A tömlő hosszának 1500 mm-nél rövidebbnek kell lennie.
- Ellenőrizze, hogy a tömlő teljesen illeszkedik-e a két végénél és rögzítse a szorítókkal az érvényben lévő előírásoknak megfelelően!

Flexibilis, tagolatlan, rozsdamentes acélcső csatlakoztatása

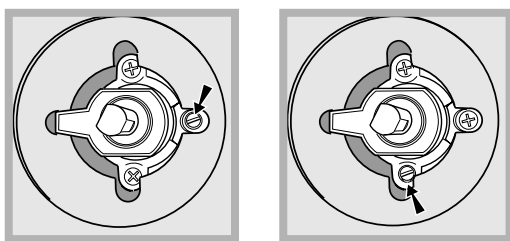
Győződjön meg arról, hogy a tömlő és a tömítés megfelel az érvényben lévő előírásoknak! Távolítsa el a tömlőtartót, amely a készülékre van rögzítve! A gázellátó csőszerelvény egy 1/2-es gáz menetű cső.

! Csak olyan csövet és tömítést használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő előírásoknak! A cső teljes hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t. A csatlakoztatás után győződjön meg arról, hogy a flexibilis fémcső nem ér mozgó részekhez és hogy nincs sehol összenyomódva!

! Flexibilis csatlakoztatás esetén tartsa be a helyi gázszolgáltató előírásait!

A csatlakoztatás tömörségének ellenőrzése

A csatlakoztatás után szappanos oldattal ellenőrizze a csőkötések tömör zárását! Soha ne használjon nyílt lángot!



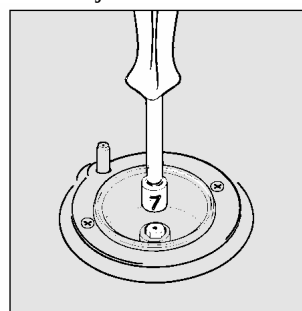
Átállítás más gázfajtára

A gyárilag beállított gáz fajta (a fedőre szerelt címkén látható) átállításához kövesse a következő lépéseket:

A főzőlap átállítása

A főzőlapon lévő fúvókák kicserélése:

1. Távolítsa el a rácsokat és húzza ki az égőket a burkolatból!
2. Csavarozza ki a fúvókákat 7 mm-es csavarkulcs használatával (lásd ábra) és cserélje ki az új típusú gázhoz való fúvókákra (ld. az 1 táblázatot a "Gázégő és gázfúvóka jellemző adatai")!
3. Szerelje vissza az összes elemet az előző lépések fordított sorrendjében!



Az égő minimum beállítása:

1. Forgassa a csapot minimum pozícióra!
2. Távolítsa el a gombot és állítsa be a szabályzó csavart (amely a csap tű belsejében, vagy mellett található), amíg a láng kicsi, de állandó!

! Folyékony gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

3. Győződjön meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a maximum pozícióról a minimumra forgatja!

! Az égő primer levegőjét nem szükséges beállítani.

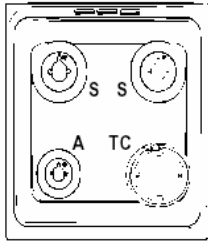
! A művelet befejezése után cserélje ki a régi azonosító matricát egy másikra, amely az új gáztípust jelzi! A matrica a szervizszolgálatnál szerezhető be.

! Abban az esetben, ha a használt gáz nyomása eltér (vagy változik) az ajánlott nyomástól egy erre alkalmas nyomás szabályzó beszerelése szükséges az ide vonatkozó érvényben lévő előírásoknak megfelelően.

Gázégő és gázfűvőka jellemző adatai

1. táblázat (csak Magyarországi használatra vonatkozik)

			G 20 (2H)			G 25.1(2S)	G 30(3B/P)
Égő:	Szelep: 1/100(mm)	Hőterhelés (kW) csökkentett	Hőterhelés (kW) névleges	Fűvóka 1/100 (mm)	Hőterhelés (kW) névleges	Fűvóka 1/100 (mm)	Fűvóka 1/100 (mm)
Hármas korona (TC)	130	1,70	3,60	133	3,30	136	91
Közepes (S)	75	0,50	2,10	104	2,10	114	70
Segéd (A)	51	0,50	1,15	76	1,05	84	52
Csatlakozási nyomás:				25 mbar		25 mbar	30 mbar



C35SP6R /HA

A gyártó védjegye:	
A készülék típusazonosítója:	C35SP6R /HA
Kivitel:	Szabadon álló
Energiahatékonysági osztály:	A
A hatékonyabb, G kevésbé hatékony	
Fűtési funkció, amelyen az energiahatékonysági osztály meg van határozva	sütemény
Energiafelhasználás (kWh/ciklus)	
hagyományos	0,98
levegő áramoltatásos	0,79
A sütőtér hasznos térfogata (l):	53 liter
A villamos sütő mérete:	közepes
Sütési idő standard terhelésnél, a szabványos vizsgálatnak megfelelően:	48 perc
Zajszint:	-
Energia felhasználás, amikor a sütő nem végez melegítő tevékenységet	-
A legnagyobb tepszi mérete (cm ²)	1250 cm ²
Névleges feszültség:	220-230 V 50 Hz
Érintésvédelmi osztály:	I. védőföldeléssel ellátott hálózathoz csatlakoztatható
Névleges max. teljesítmény: (W)	2700
Befoglaló méretek:	
Szélességxmélységxmagasság (mm)	500x600x850
Gázkategória:	II 2HS 3B/P (25,30mbar)
	73/23/CEE, 1973.02.19 (Alacsony feszültség) és vonatkozó módosításai 89/336/CEE, 1989. 05. 03 (elektromágneses kompatibilitás) és vonatkozó módosításai 93/68/CEE, 1993. 07. 22 és vonatkozó módosításai

A forgalombahozó igazolja, hogy a fenti típusú készülék megfelel a követelményeknek.

INDESIT Company
Viale Aristide Merloni 47.60044
Fabriano (AN) ITALY

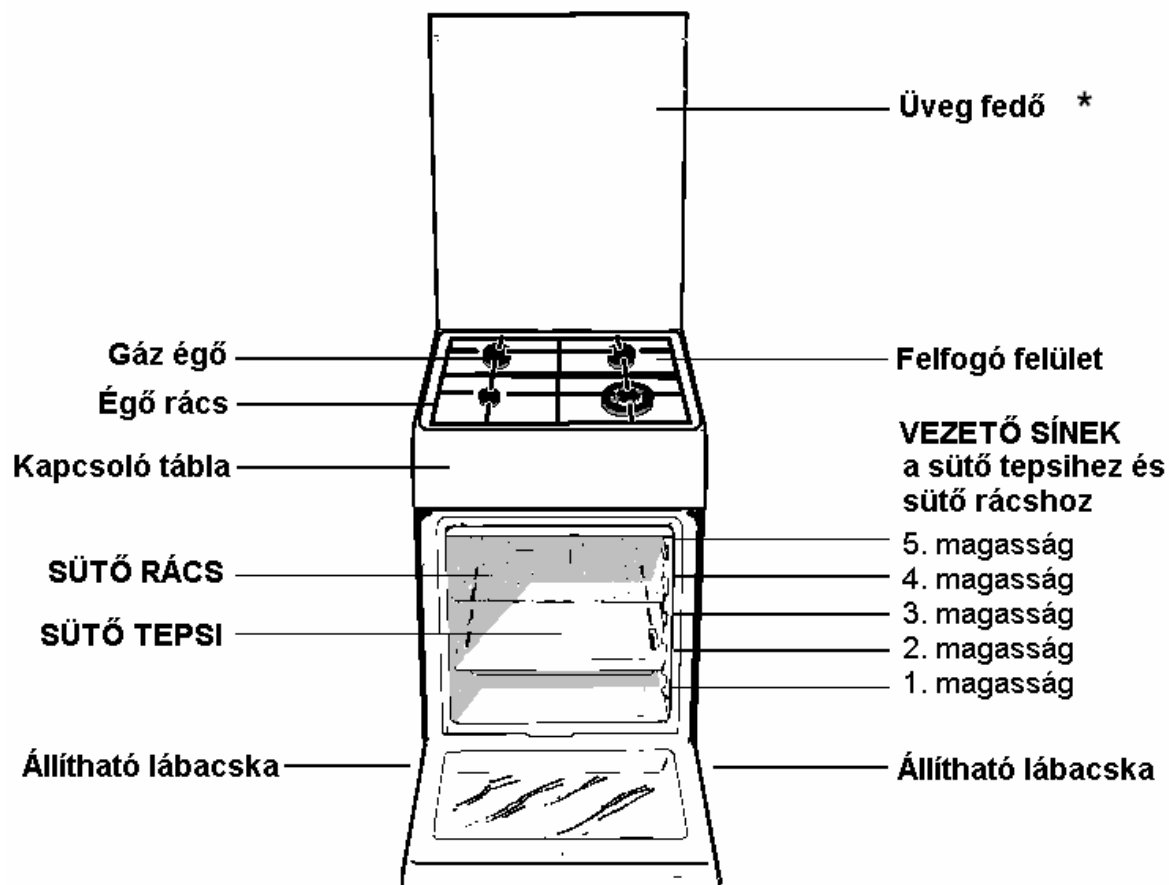
INDESIT Company
Háztartástechnikai Kft.
H-1037, Budapest
Szépvölgyi út 35-37

A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek. Kérjük, hogy a vásárlási okmányokat őrizze meg!

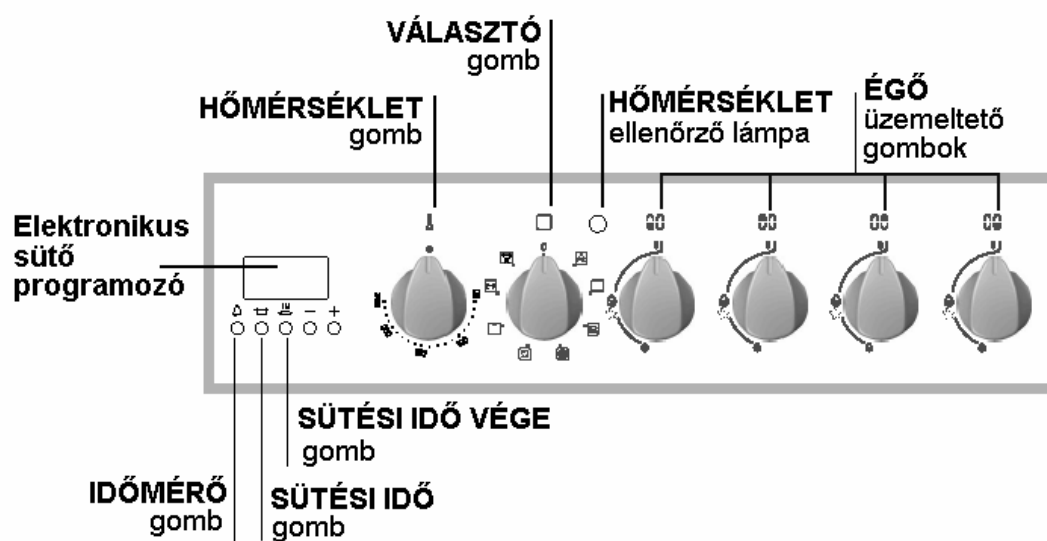
A készülék leírása

HU

Általános bemutatás



Kapcsolótábla



! Típustól függően

Bekapcsolás és használat

HU

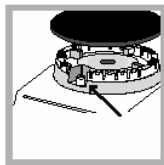
Az égők meggyújtása

A tűzhely gázégőit egy-egy gombbal üzemeltetheti, amelyet egy telt kör jelez.

A gázégő begyújtásához:

1. Tartson egy égő gyufát vagy egy gyújtót az égő közelébe!
2. Nyomja be és fordítsa el a megfelelő égő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **maximum** pozícióig!
3. Állítsa be a láng nagyságát az égő gomb óramutató járásával ellentétes irányba történő forgatásával! Mindegyik égő működtethető maximum, minimum vagy a kettő közti pozíción.

Néhány típust felszereltek a gázégőkhöz való elektromos gyújtószerkezettel* (lásd ábra). Ha meg szeretne gyújtani egy speciális égőt, nyomja be teljesen a megfelelő gombot és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a minimum pozícióra és tartsa lenyomva, amíg az meggyullad! Előfordulhat, hogy az égő elalszik a gomb elengedésekor. Ebben az esetben ismételje meg a műveletet, és a gombot hosszabb ideig tartsa benyomva!



! Abban az esetben, ha az égő lángja véletlenül kialudna, zárja el a vezérlőgombot és várjon legalább 1 percig, mielőtt megpróbálná újra meggyújtani az égőt!

Mivel az égők égésbiztosítóval vannak felszerelve, az égő meggyulladás után tartsa benyomva a gombot kb. 2-3 másodpercig, hogy a biztonsági elem kellően felmelegedhessen és aktiválódhasson!

Az égő kikapcsolásához forgassa el a gombot • pozícióra!

Praktikus tanácsok az égők használatához

A legjobb teljesítmény elérése és a takarékos működés biztosítása érdekében ügyeljen a következőkre: sima aljú edényeket használjon és az edényeket mindig fedővel használja! Megfelelő átmérőjű edényeket használjon minden égőhöz (ld. a táblázatot):

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Hármas korona (TC)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segédégő (A)	10-14

! Ha először használja a sütőt, azt tanácsoljuk, hogy állítsa a hőmérséklet szabályzót a legmagasabb állásba és hagyja bekapcsolva üresen a sütőt kb. fél óráig! A kikapcsolás után nyissa ki a sütő ajtaját és szellőztesse megfelelően a helyiséget! A szag, amelyet a kezdeti használatnál érezhet, azoknak az anyagoknak az elpárolgása, amelyeket arra használtak, hogy megvédjék a sütőt és a grillt a tárolás alatt, a beszerelésig.

! Soha ne használja a sütő alját és ne tegyen edényeket működés közben a sütő aljára, mert megsérülhet a zománc!

1. Válassza ki a kívánt sütési módot a **VÁLASZTÓ** gomb elforgatásával!
2. Válassza ki a sütési módhoz ajánlott, vagy a kívánt sütési hőmérsékletet a **HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ** gomb elforgatásával! A sütési módokat és az ajánlott hőmérsékleteket a megfelelő táblázatban találja meg (lásd Sütési táblázat).

A sütési folyamat közben a következőket teheti:

- megváltoztathatja a sütési módot a **VÁLASZTÓ** gomb elforgatásával.
- megváltoztathatja a hőmérsékletet **HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYZÓ** gomb elforgatásával.
- bármikor kikapcsolhatja a sütést a **MÓD VÁLASZTÓ** gomb „0” pozícióra történő forgatásával

! Az edényeket mindig a megfelelő vezető sínekbe tolt rácsra helyezze!

HŐMÉRSÉKLET ellenőrző lámpa

Amikor az ellenőrző lámpa világít, a sütő melegszik. Az ellenőrző lámpa kialszik, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet. Ezután az ellenőrző lámpa felváltva be- és kikapcsol, jelezve, hogy a termosztát működik és állandó szinten tarja a hőmérsékletet.

Sütő világítás

Amennyiben választó gomb a "0" pozíciótól eltérő állásban található, a sütő világítás bekapcsol. A világítás a sütő működésének végéig marad

bekapcsolva. A  szimbólummal jelzett pozíció lehetővé teszi, hogy bekapcsolja a sütő világítást anélkül, hogy a fűtőelemek bármelyike be lenne kapcsolva.

* Típustól függően

Sütési módok



HAGYOMÁNYOS sütési mód

Hőmérséklet: 50°C és Max. között.

Ennél a funkciónál a sütő felső és alsó fűtőelemei is bekapcsolnak. Ha a hagyományos sütési móddal süt, csak egy serpenyőt vagy egy sütő tepsit használjon egyszerre, mert különben a hő eloszlás egyenetlen lesz.



SÜTEMÉNY sütési mód

Hőmérséklet: 50°C és Max. között.

A hátsó fűtőelem és a ventilátor bekapcsolnak, kíméletes hőt biztosítva egyenletesen elosztva a sütőben. Ez a sütési mód érzékeny ételek sütéséhez ideális, különösen olyan süteményekhez, amelyeknek fel kell jönniük, és néhány süteményfajta 3 szinten, egy időben történő elkészítéséhez ideális.



PIZZA sütési mód

Hőmérséklet: 50°C és Max. között.

Az alsó, a kör alakú fűtőelemek és a ventilátor bekapcsolnak. Ez a kombináció gyorsan felmelegíti a sütőt, a készülék által használt nagy mennyiségű energiának köszönhetően, amely jelentős, főleg alulról érkező hőt eredményez. Egyszerre csak egy tepsit vagy rácsot használjon! Ha mégis többet használna, a sütési folyamat felénél cserélje meg azokat!



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS mód

Hőmérséklet: 50°C és Max. között.

A fűtőelemek (alsó, felső és kör alakú) és a ventilátor is bekapcsolnak. Mivel a hő állandó és egyenletes marad a sütőben, a levegő egyenletesen sűti meg és barnítja az ételek teljes felületét. Maximum 2 sütési szintet használhat egyszerre.



GRILL sütési mód

Hőmérséklet: Max.

A felső fűtőelem középső része kapcsol be. A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húsok és sültékek felületét úgy barnítsa meg, hogy a nedvességet és így porhanyósságukat megőrizze. A grill tehát leginkább olyan ételek sütésére alkalmas, amelyek magas hőmérsékletet igényelnek: beefsteak, borjúhús, hamburger, filé stb. Az élelmiszereket a grill középső része alá helyezze el, mert a sarkokban nem sültnek meg teljesen!



DUPLA GRILL sütési mód

Hőmérséklet: Max.

Ez a nagyméretű grill teljesen új kivitelezésű, a sütési hatékonyság 50%-os növekedésével. A dupla grill kiküszöböli a sütő sarkainál lévő nem fűtött levegőt. Ennek a sütési módnak a használatával az élelmiszereket egyenletesen piríthatja meg.



CSŐBEN SÜTÉS mód

Hőmérséklet: 50°C és 200°C. között.

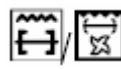
A felső fűtőelem, a ventilátor és a forgónyárs (típustól függően) bekapcsolnak. A funkciók ezen kombinációja növeli a fűtő elem hőszugárzás hatékonyságát a levegő cirkuláció következtében a sütő minden részében egyenletes a hőmérséklet alakul ki. Ez segít megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen, azt azonban lehetővé teszi, hogy a hő behatoljon az ételbe.

! A GRILL, DUPLA GRILL és CSŐBEN SÜTÉS üzemmódokat mindig csukott sütő ajtóval végezze!

Forgónyárs*

A forgónyárs használatakor ügyeljen a következőkre:

1. Helyezze be a zsírfelfogó serpenyőt a legalsó tepsitartó sínbe!
2. Helyezze a speciális forgónyárs tartót a negyedik sínbe és illessze a nyársat helyére a sütő hátsó oldalán középen lévő lyukon keresztül!
3. A nyárs elindításához állítsa a VÁLASZTÓ

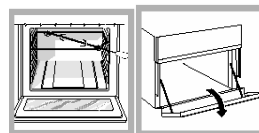


kapcsolót a állásba!

Tároló rész a sütő alján

A sütő alatt egy tároló rész található, amelyben konyhai eszközöket és mély edényeket tárolhat. Az ajtó kinyitásához, húzza azt lefelé (lásd ábra)!

! Soha ne tegyen gyúlékony anyagokat a tároló részbe!



Sütési tanácsok

! A légkeveréses sütési mód használatakor ne tegye az ételt az 1 és 5 magassági szintre, mert a legalsó és a legfelső magassági szintet túl sok közvetlen hő éri és így az érzékenyebb ételek megéghetnek.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉSI MÓD

- A 2 és 4 magassági szintet használja, és a több hőt igénylő ételt tegye a 2 magassági szintre!
- A tepsit az alsó, a rácsot a felső magassági szintre helyezze!

GRILL

- A GRILL és DUPLA GRILL módok használatakor a rácsot az 5. magassági szintre a tepsit pedig az 1. magassági szintre helyezze a zsiradékok felfogásához! A CSŐBEN SÜTÉS üzemmód használatakor a rácsot a 2. vagy 3. magassági szintre helyezze, a tepsit pedig tegye az 1. magassági szintre a zsiradékok felfogásához!
- Ajánlatos a maximális teljesítmény használata. A felső fűtőelemet a termosztát szabályozza, így nem világít folyamatosan pirosan.

PIZZA

- Könnyű alumínium pizza sütőserpenyőt használjon és helyezze a sütőrácsra, ami tartozéka a sütőnek! Ha zsírfelfogó serpenyőt használ, meghosszabbodik a sütési idő, amely megnehezíti egy ropogós kéreg képződését.
- Ha a pizzán sok feltét van (három vagy négy) ajánlatos a mozzarella sajtot a sütési idő felénél a pizza tetejére helyezni.

Elektronikus sütő programozó

Az óra beállítása

Miután csatlakoztatta a készüléket az áramhálózatra vagy áramszünet után az óra kijelzője villogni kezd és a 0:00 látható. A pontos idő beállításához:

1. Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat!
2. Ezután állítsa be a pontos időt 4 másodpercen belül a és gombokkal! Használja a gombot az idő előreállításához! Használja a gombot az idő visszaállításához!

A pontos idő beállítása után a programozó automatikusan átkapcsol kézi üzemmódra.

Időmérő funkció

Az időmérő egy megadott hosszúságú időtartam visszaszámlálására is használható. Ez a funkció nem irányítja, hogy a sütő mikor kapcsoljon be vagy ki, hanem csak egy akusztikai jelzés hallható, amikor a beállított idő lejárt.

Az időmérő beprogramozásához a következőképpen járjon el:

1. Nyomja meg az IDŐMÉRŐ gombot, ekkor a kijelző a következőt mutatja:

2. Ezután használja a és gombokat a kívánt idő beállításához!
3. Engedje el a gombokat és az időmérő megkezdí a visszaszámlálást! A kijelző a pontos időt mutatja.

4. A beprogramozott idő lejártakor egy akusztikai jelzés hallható, amelynek kikapcsolásához bármelyik gombot (és gombok kivételével) megnyomhatja, a szimbólum eltűnik.

! Az időmérő nem kapcsolja be- illetve ki a sütőt.

A hangjelző hangerejének beállítása

A pontos idő beállítása után, a gomb használatával állíthatja be a hangjelző hangerejét.

Késleltetett start a sütési idő hosszának beállításával

Forgassa VÁLASZTÓ gombot a kívánt sütési módra és a HŐMÉRSEKLET SZABÁLYZÓ gombot a kívánt hőmérsékletre!

Ezután beállíthatja a sütési idő hosszát:

1. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ gombot!

2. Állítsa be 4 másodpercen belül a sütési időt a és gombokkal! Tételezzük fel, hogy a sütési idő hosszát 30 percre állította be. Ebben az esetben a kijelző a következőt mutatja:

3. Engedje el a gombot és 4 másodpercen belül, ismét megjelenik a pontos idő (például 10.00) a szimbólummal és az A betűvel (AUTO).

Ezután a sütés végének kívánt időpontját kell beállítani a következő módon:

4. Nyomja meg a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot!
5. Ezután 4 másodpercen belül használja a és gombokat a sütési idő végének beállításához! Tételezzük fel, hogy ez 13:00 óra! A kijelző ebben az esetben a következőt mutatja:

6. Engedje el a gombot és 4 másodpercen belül, ismét megjelenik a pontos idő és az A betű (AUTO).

Ebben az állapotban a sütő automatikusan bekapcsol 12:30-kor és 30 perces sütési folyamatot végez, majd 13.00-kor kikapcsol.

Azonnali start a sütési idő hosszának beprogramozásával

Kövesse a fentiekben leírt műveletek 1-3 lépéseit a sütési idő beállításához!

! Amennyiben az A betű látható a kijelzőn, a sütési idő hosszát és a sütési idő végét is beprogramozta AUTOMATIKUS módra. Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat, hogy visszaállítsa a sütőt kézi üzemeltetésre, minden "automatikus" sütési folyamat után!

! A szimbólum a sütési program teljes időtartama alatt világít.

Bármikor megnyomhatja a SÜTÉSI IDŐ gombot a sütési idő hosszának megjelenítésére és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombot a sütési idő végének megjelenítésére. A sütési idő lejártá után egy akusztikai szignáljelzés hallható. A kikapcsolásához bármelyik gombot (és gombok kivételével) megnyomhatja.

Beprogramozott sütési idő kitörlése

Nyomja meg egyszerre a SÜTÉSI IDŐ és a SÜTÉSI IDŐ VÉGE gombokat!

A programozások megváltoztatása és törlése

A beállításokat bármikor megváltoztathatja a megfelelő gomb megnyomásával (IDŐMÉRŐ, SÜTÉSI IDŐ vagy SÜTÉSI IDŐ VÉGE) és a és gombok használatával. Ha a sütési időtartam beállítását törli, a sütési idő végének beprogramozása is kitörlődik és fordítva. Automatikus sütési módban a készülék nem fogad el olyan sütés befejezési időt, amely megelőzi a készülék automatikus kezdeti sütési idejét.

Sütési táblázat

Sütési mód	Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Elő-melegítési idő (perc)	Termosztát gomb állása	Sütési idő (perc)
Hagyományos mód	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjúsült	1	3	15	200	70-75
	Sertéssült	1	3	15	200	70-80
	Keksz	-	3	15	180	15-20
	Aprósütemény	1	3	15	180	30-35
Sütemény mód	Lepény	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcs süti	1	2-3	15	180	40-45
	Gyümölcs torta	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinta (2 szinten)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Aprósütemény (2 szinten)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Sajt felfújt (2 szinten)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Krémes felfújt (3 szinten)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Keksz (3 szinten)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Habcsók (3 szinten)	0.5	1-3-5	15	90	180
Pizza mód	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2-3	10	180	60-70
Légkeveréses üzemmód	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
	Csirke+burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makrélá	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Krémes sütemény (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	Keksz (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
	Csokis süti	1.5	3	15	200	25-30
Grill üzemmód	Nyelvhal és tintahal	0.7	4		100 %	10-12
	Tintahal és garnéla kebab	0.6	4		100 %	8-10
	Tintahal	0.6	4		100 %	10-15
	Tőkehal filé	0.8	4		100 %	10-15
	Grillezett zöldségek	0.4	3-4		100 %	15-20
	Borjúsült	0.8	4		100 %	15-20
	Hús szelet	0.6	4		100 %	15-20
	Hamburger	0.6	4		100 %	10-12
	Makrélá	1	4		100 %	15-20
	Melegszendvics	4-6 db	4		100 %	3-5
Dupla grill üzemmód	Borjúsült	1	4	5	Max	15-20
	Hús szelet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrélá	1	4	5	Max	15-20
	Melegszendvics	4 db	4	5	Max	2-3
	Forgónyáron sülték					
	Borjú nyáron	1,0		5	Max	70-80
Csőben sütés	Csirke nyáron	2,0		5	Max	70-80
	Grill csirke	1,5	2	10	Max	70-80
	Tintahal	1,5	2	10	Max	70-80
	Forgónyáron sülték		-			
	Borjú nyáron	1,5		5	200	70-80
	Csirke nyáron	1,5		5	200	70-80
	Borjú nyáron	1,5		5	200	70-80
	Multi forgónyáron sülték (típustól függően)					
	Húsos kebab	1,0		5	Max	40-45
	Zöldséges kebab	0,8		5	Max	25-30

Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készüléket a nemzetközi biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték és gyártották. Ezeket, a figyelmeztetéseket biztonsági okokból írjuk le, kérjük, figyelmesen olvassa el azokat!

Általános biztonság

- Ezt a készüléket nem-ipari, hanem otthoni használatra tervezték és nem szabad módosítani a tulajdonságait és a műszaki jellemzőit.
- Ne állítsa fel a készüléket szabad téren, még akkor sem, ha fedett helyről van szó; veszélyes a készüléket eső és vihar hatásának kitenni!
- Soha ne érintse meg és ne üzemeltesse a készüléket mezítláb, nedves kézzel, vagy ha nedves, vizes talajon áll!
- A készüléket csak felnőttek használhatják kizárólag ételek főzésére és sütésére, ennek az útmutatónak az előírásai alapján. Soha ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel!
- Ez a használati útmutató 1 osztályú (különálló) és 2 osztályú – 1 alosztályú (2 szekrény közé szerelt) készülékre vonatkozik.
- Tartsa távol a gyermekeket!
- Kerülje el, hogy kisebb készülékek hálózati kábele a készülék forró felületeivel érintkezzen!
- Ne takarja le a szellőző vagy hő kibocsátó nyílásokat!
- Mindig használjon konyhai kesztyűt, ha edényt tesz a sütőbe vagy vesz ki onnan!
- Ne használjon gyúlékony anyagokat (alkohol, petróleum, stb.) a működő sütő közelében!
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat az alsó tároló fiókba! Ha bekapcsolja a sütőt, meggyulladhatnak.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az üzemeltető gombok „●” állásban vannak, ha nem használja a készüléket!
- Ne a kábelnél fogva és a készülék elmozdításával húzza ki a hálózati csatlakozót az aljzatból!
- Tisztítás és karbantartás előtt mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával!
- Ne használja fűtésre a készüléket, mert ez balesetveszélyes!
- Gondoskodjon a gázkészülék idő közönkénti felülvizsgálatáról!

- Ha a készüléke nem üzemel megfelelően, ne próbálja meg a hibát saját kezűleg megjavítani! Ez balesetveszélyes és a készülék is károsodhat. Forduljon a szerviz szolgálatához!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütő ajtóra!

A csomagoló anyag és a régi készülék kidobása

Csomagolóanyag megsemmisítése: Tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolás újrahasznosítható.

Az elektromos készülékek megsemmisítéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyűjtési folyamat során összegyűjteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyűjteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévő anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott “szemeteskuka” jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyűjteni.



A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedőt kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetően.

Környezetvédelem és energiatakarékossági tanácsok

- A készülék a késő délutáni és a kora reggeli órák közé eső időszakban való használatával csökkentheti az elektromos szolgáltatókra jutó terhelést.
- A GRILL, DUPLA GRILL és CSŐBEN SÜTÉS sütési módot mindig csukott sütőajtóval használja! Így nemcsak kitűnő eredményeket érhet el, hanem energiát is megtakaríthat (körülbelül 10%)!
- Tartsa mindig tisztán a tömítést és ellenőrizze ez állapotát, hogy jól felfekszik-e az ajtóra, hogy ne illan hasson el a meleg levegő!

A készülék kikapcsolása

Minden tisztítási- és karbantartási művelet előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

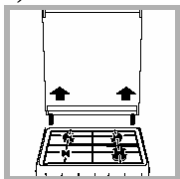
! Ne használjon gőzkészülékeket a tűzhely tisztításához!

A készülék tisztítása

- A zománcozott részeket, a rozsdamentes acél külső részeket illetve a gumitömítéseket langyos vízzel és semleges tisztítószerrel átitatott szivaccsal tisztítsa! Amennyiben a foltok nehezen eltávolíthatóak, kizárólag speciális tisztítószerrel használjon! A tisztítás után ajánlatos a felületet áttörölni és alaposan szárazra törölni. Soha ne használjon súrolószert vagy egyéb agresszív tisztítószer!
- A főzőlap rácsokat, az égő fedőket, a lángelosztó gyűrűket kivetheti a tisztítás megkönnyítésére. Meleg vízzel és nem agresszív tisztítószerrel tisztítsa ezeket a részeket, és győződjön meg arról, hogy minden ráégett ételmaradékot eltávolított, mielőtt megszáritaná a részeket!
- Rendszeresen tisztítsa az égésbiztosító* szélső részét!
- A sütő belsejét a használat után azonnal, még meleg állapotban tisztítsa meg meleg vízzel és mosogatószerrel! Alaposan öblítse le a mosogatószerrel és gondosan szárítsa meg a belső részt! Ne használjon agresszív tisztítószer!
- A sütő ajtót nem agresszív tisztítószerrel s puha ronggyal tisztítsa! A tisztítás után törölje szárazra a felületet!
- A tartozékokat ugyanúgy mosogassa el, mint a mindennapi edényeket akár mosogatógépben is.

Fedő

Amennyiben a tűzhelyet felszerelték üveg fedővel, a fedőt langyos vízzel tisztítsa! Ne használjon agresszív tisztítószereket! Leveheti a fedőt, és így könnyebbé válik a főzőlap tisztítása. Nyissa ki teljesen a fedőt és húzza felfelé (lásd ábra)!



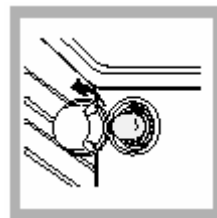
! Ne csukja be a fedőt, amíg az égők égneek, vagy melegnek!

A tömítés ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát! Amennyiben megsérülne a tömítés, hívja a legközelebbi szervizszolgálatot (lásd a Szervizszolgálat című fejezetet)! Ne használja a sütőt, amíg a tömítés nincs megjavítva!

A sütő lámpa izzó cseréje

1. Miután leválasztotta a sütőt az elektromos hálózatról, távolítsa el a lámpa tartóról az üveg fedőt (lásd ábra)!
2. Csavarja ki az izzót és cserélje ki egy ugyanolyan teljesítményű izzóra: 230 V, 25 W teljesítmény, típus E 14!
3. Helyezze vissza az üveg fedőt és csatlakoztassa ismét a sütő az elektromos hálózatra!



A gázcsapok karbantartása

A (gáz)csapok idővel beragadhatnak, vagy nehezzé válik az elfordításuk. Ha ez megtörténik, a csapot ki kell cserélni

! Ezt a műveletet csak a gyártó által engedélyezett szakember végezheti.

Szervizszolgálat

Közlje a következő adatokat:

- A típusszámot (Mod.):
- A gyártási számot (S/N).

Ezek az információk a készüléken/csomagoláson található típuscímkeről olvashatók le.

* Típustól függően

CZ

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

Русский, 26

UA

Італійська, 38 Magyar, 50

HU

CZ

Cesky, 62

C35SP6R /HA

Obsah

Instalace, 64-67

Umístění a vyrovnání
Připojení elektřiny
Připojení plynu
Přízpůsobení pro různé typy plynů
Tabulka hořáků a specifikace trysek
Datový štítek

Popis spotřebiče, 68

Celkový náhled
Ovládací panel

Předpis pro instalaci, seřízení a montážní práce, 69-70

Uvedení spotřebiče do chodu a použití, 71-74

Užívání sporáku
Užívání trouby
Režimy pečení
Praktické kuchařské rady
Vaření pomocí programování
Tabulka rad pro používání trouby

Bezpečnostní opatření a rady, 75

Všeobecné bezpečnostní pokyny
Vyřazení spotřebiče z provozu
Respektování a ochrana životního prostředí

Údržba a čištění, 76

Vypnutí spotřebiče
Čištění spotřebiče
Výměna žárovky v troubě
Údržba plynového ventilu
Pomoc

C35SP6R/HA

Kombinovaný sporák

CZ

Návod k instalaci a obsluze

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti INDESIT Company SpA.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Indesit Company SpA ke svým dováženým výrobkům a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod k obsluze a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Vážený zákazníku návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro Váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

! Před uvedením nového spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte tento návod. Jsou v něm uvedeny pokyny pro bezpečnou instalaci, používání a údržbu spotřebiče.

! Uchovejte tento návod pro další použití. V případě prodeje spotřebiče jej předejte novému majiteli.

! Instalaci přístroje musí provádět odborný pracovník při dodržení následujících instrukcí.

! Všechny potřebné úpravy nebo údržbu provádějte pouze tehdy, je-li přístroj odpojen od elektrického proudu.

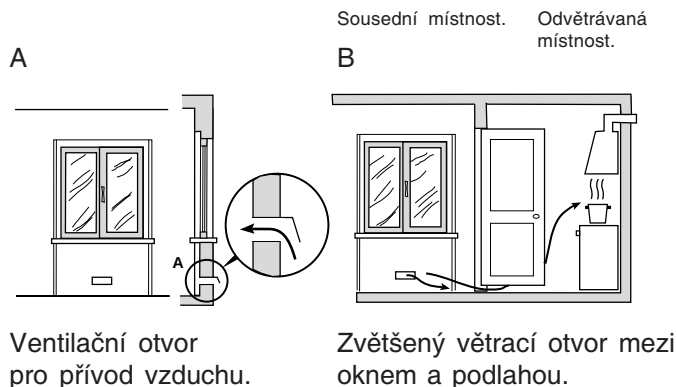
Ventilace místnosti

Spotřebič může být nainstalován a používán pouze ve stále větrané místnosti, v souladu s místními předpisy. V místnosti s přístrojem musí být řádná cirkulace vzduchu, který je nutný pro správné hoření plynu (proudění vzduchu nesmí být menší než 2 m³/h na kW instalovaného výkonu).

Přívod vzduchu, opatřený mřížkami, může být z trubek s vnitřním průřezem nejméně 100 cm² a nesmí být náchylné k ucpávání. (viz obr. A)

Trubky by měly být dvojnásobné, trubek s vnitřním průřezem nejméně 200 cm², není-li plotna sporáku vybavena bezpečnostním systémem pro případ zhasnutí plamene.

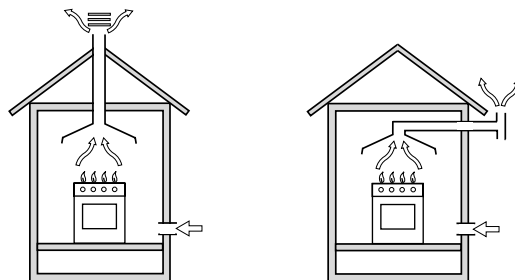
Je-li větrání nepřímé ze sousedního pokoje (viz obr. B), zajistěte aby nešlo o obytné místnosti, ložnice nebo takové místnosti, kde je velké riziko vzniku požáru. Ventilační otvor a trubky by měly být umístěny tak, jak je popsáno výše.



! Po dlouhotrvajícím používání zařízení, je vhodné otevřít okno nebo zvýšit rychlost všech používaných ventilátorů

Odvod zplodin

Odvod zplodin může být zabezpečen pomocí přírodního odsávání napojením na bezpečný a funkční komín. Druhou možností je použití elektrického větráku, který se zapne kdykoliv je přístroj v provozu (viz obrázek).



Zplodiny odchází přímo do venkovního prostoru.

Zplodiny odchází komínem nebo kouřovodem (zvláštním pro kuchyňské zařízení)

! Propan-butan klesá k zemi, protože je těžší než vzduch. Místnosti s plynovými nádržemi musí být vybaveny ventilačními otvory, umožňujícími odvětrání plynu v případě jeho úniku. Zároveň, propan-butanové nádrže, částečně nebo zcela plné, nesmí být umístěny nebo skladovány na místech nebo v místnostech, které jsou níž než přízemní část budovy (sklepy apod.) Zároveň se ujistěte, zda plynové nádrže používané v místnosti nemohou být ve styku s vnějšími zdroji tepla (troubky, ohniště, kamna atp.), které by mohly ohřát plynovou nádrž nad 50°C.

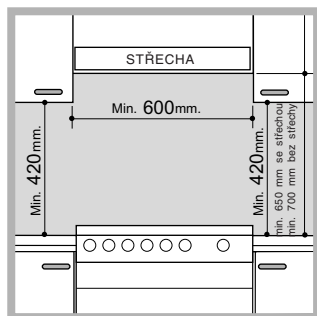
Vycentrování a připevnění

! Doporučujeme umístit přístroj tak, aby přiléhající kuchyňská linka nepřevyšovala sporáky přístroje.

! Ujistěte se, že zeď u které je přístroj umístěn je z nehořlavého a tepelně odolného (T 90°C) materiálu.

Správné umístění sporáku:

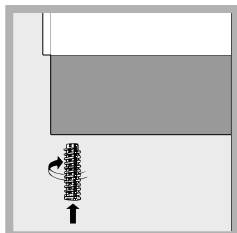
- zařízení umístěte v kuchyni, jídelně nebo podobné místnosti (ne v koupelně)
- je-li vršek sporáku vyšší než kuchyňská linka, musí být zařízení umístěno ve vzdálenosti minimálně 200 mm od ní.



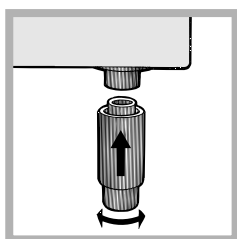
• je-li vaříč umístěn pod kuchyňský nábytek, musí být tento vzdálen od sporáku nejméně 420 mm. Je-li nábytek vyroben z hořlavých materiálů, musí být vzdálenost nejméně 700 mm (viz nákres).

- Neumísťujte zástěnu ne méně než 200 mm za sporák nebo po jeho stranách.
- Digestoř musí být nainstalována v souladu s instrukcemi v odpovídajícím návodu.

Vyrovnaní



V případě potřeby vyrovnejte přístroj do roviny pomocí šroubovacích nožiček umístěných do otvorů v základny sporáku (viz obrázek)



Nohy* zapadnou do zdírek ve spodní části základny sporáku.

Elektrické připojení

Normovanou zástrčku kabelu zapojte do zásuvky s odpovídajícím zatížením, uvedeném na datovém štítku (viz. *Datový štítek*)

Spotřebič musí být připojen přímo k elektrickému rozvodu za použití vícepólového jističe s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm v rozpojeném stavu. Jistič musí vyhovovat příslušnému zatížení a platným bezpečnostním předpisům (uzemnění nesmí být jističem přerušeno). Napájecí kabel nesmí přijít do styku s povrchy o teplotě vyšší než 50 °C.

Před připojením přístroje k elektrickému rozvodu se ještě ujistěte zda:

- Je spotřebič uzemněn a zástrčka odpovídá předpisům.
- Zásuvka snese maximální zatížení spotřebiče, které je uvedeno na datovém štítku.

* Pouze u některých modelů

- Napětí musí být v rozmezí hodnot, které jsou uvedeny na datovém štítku.
- Zásuvka je kompatibilní se zástrčkou spotřebiče. Jestliže je zásuvka se zástrčkou nekompatibilní, požádejte autorizovaného technika, aby ji vyměnil. Nepoužívejte prodlužovací kabely nebo vícenásobné zásuvky.

! Po nainstalování spotřebiče musí být napájecí kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel nesmí být ohýbán nebo stlačován.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a měněn pouze autorizovanými technikami.

! Výrobce se zřeká jakékoli zodpovědnosti v případě nedodržování těchto bezpečnostních opatření.

Zapojení plynu

Spotřebič smí být připojen k hlavnímu uzávěru plynu nebo k plynové bombě gumovou hadicí nebo ocelovou trubkou, v souladu s místními bezpečnostními předpisy a poté, co se ujistíte, že vaříč je vhodný pro plyn, který chcete použít (zkontrolujte značku na obalu: neodpovídá-li požadavkům, podívejte se níže). Používáte-li stlačený plyn v bombě, nainstalujte tlakový ventil v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Pro zjednodušení připojení může být zásobník plynu umístěn bokem*: otočte umístění hadice s uzávěrem a vyměňte nádobu s plynem zásobující spotřebič.

! Ujistěte se, že tlak dodávaného plynu je shodný s hodnotami v „Tabulce hořáku a specifikace trysek (viz níže). To zajistí bezpečnost používání a dlouhou životnost Vašeho přístroje a umožní efektivní využití spotřebované energie.

Připojení pomocí gumové hadice

Ujistěte se, že hadice musí vyhovuje platným bezpečnostním předpisům. Vnitřní průměr hadice musí být: 8mm pro propan-butan, 13 mm pro zemní plyn.

Jakmile je přístroj připojen, ujistěte se že hadice:

- není v kontaktu s žádnými částmi, jejichž teplota přesahuje 50°C.
- není vystavena tahům a tlakům, není zamotaná nebo ohnutá.
- není v kontaktu s čepeli, ostrými rohy nebo pohyblivými částmi a není stlačena.

- její celková délka je lehce přístupná a stav hadice může být kontrolován.
- je kratší než 1500 mm.
- drží pevně na obou koncích, kde byla zabezpečena svorkami v souladu s platnými bezpečnostními předpisy.

! Jestliže jedna nebo více z těchto podmínek není splněna nebo jestliže sporák musí být umístěn mezi dvěma kusy nábytku (v souladu s podmínkami pro zařízení třídy 2 – podtřídy 1), musí být použita ohebná ocelová trubka (viz níže).

Připojení ohebné bezespárové ocelové trubky k závitu

Zkontrolujte, zda hadice a těsnění jsou v souladu s bezpečnostními předpisy.

Než použijete hadici, odstraňte kryt hadice na spotřebiči (přívodní trubka plynu je opatřena 1/2 plynovým samčím závitem).

! Spojení proveďte tak, aby délka hadice nepřesáhla 2 metry, ujistěte se, že se nikde nedotýká žádných pohyblivých součástí a není stlačená.

Zkouška těsnosti spojení

Po dokončení zapojení přístroje, zkontrolujte těsnost spojení kvůli možnému úniku plynu pomocí mýdlové vody. Nikdy nepoužívejte oheň.

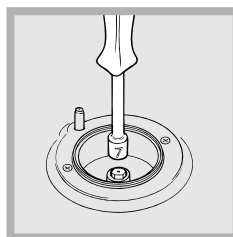
Přizpůsobení pro různé typy plynů

Lze přizpůsobit přístroj pro odlišný typ plynu než který je nastaven (ten je vyznačen na datovém štítku desky nebo na obalu).

Přizpůsobení plotny sporáku

Vyměňte trysky hořáků následujícím způsobem:

1. Sejměte mřížku varné desky vyjměte hořák z jeho lůžka.



2. Odšroubujte trysky pomocí 7 mm dutého klíče, (viz obr.) vyměňte trysky za odpovídající nový typ (viz *Hořák a specifikace trysek*).

3. Obráceným postupem vraťte vše do použitelného stavu.

Nastavení hořáku nejnižší plamen:

1. Nastavte knoflík na pozici nejnižšího plamenu.

2. Sundejte knoflík a seřídte nastavovací kolík, který je uvnitř nebo vedle ostnu uzávěru tak, aby byl plamen malý ale stálý.

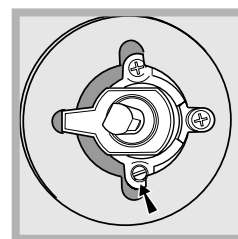
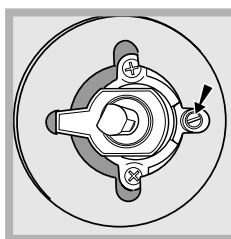
! Je-li přístroj připojen k nádobě se stlačeným plynem, nastavovací kolík musí být upevněn co nejvíc.

3. Jakmile je plamen na požadovaném nejnižším nastavení a hořák hoří, rychle změňte pozici knoflíku z minima na maximum a zpět několikrát za sebou tak, abyste se ujistili, že plamen nezhasne.

! Hořáky sporáku nepotřebují primární vzduchové nastavení.

! Jakmile je výměna hotová a může být používán jiný typ plynu, vyměňte starou nálepku určující požívaný typ plynu novou podle použitého plynu (nálepku získáte v kterémkoliv Zákaznickém centru).

! Kolísá-li tlak plynu nebo jestli se liší od doporučeného tlaku, musíte umístit na přívodní plynové potrubí vhodný tlakový regulátor (v souladu s bezpečnostními předpisy)



Hořák a specifikace trysek

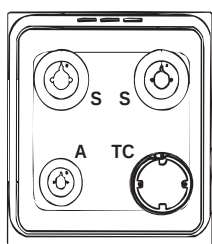
CZ

Tabulka 1

Hořák	Průměr (mm)	Výhřevnost *		Stlačený plyn				Zemní plyn	
		Nomin.	Sníž.	Přechod 1/100 (mm)	Tryska 1/100 (mm)	Spotřeba* g/h		Tryska 1/100 (mm)	Spotřeba* l/h
Trojitý (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Polo-rychlý (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	104	181
Pomocný (A)	51	1.00	0.40	30	52	73	71	76	95
Tlak	Běžně (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum (mbar)					35	45	25	

Kategorie spotřebiče: II2H3 B/P

- * Při 15 °C a 1013 mbar suchého plynu
 ** Propan výhřevnost P.C.S. = 50.37 MJ/kg.
 *** Butan výhřevnost P.C.S. = 49.47 MJ/kg.
 Zemní plyn P.C.S. = 37.78 MJ/m³



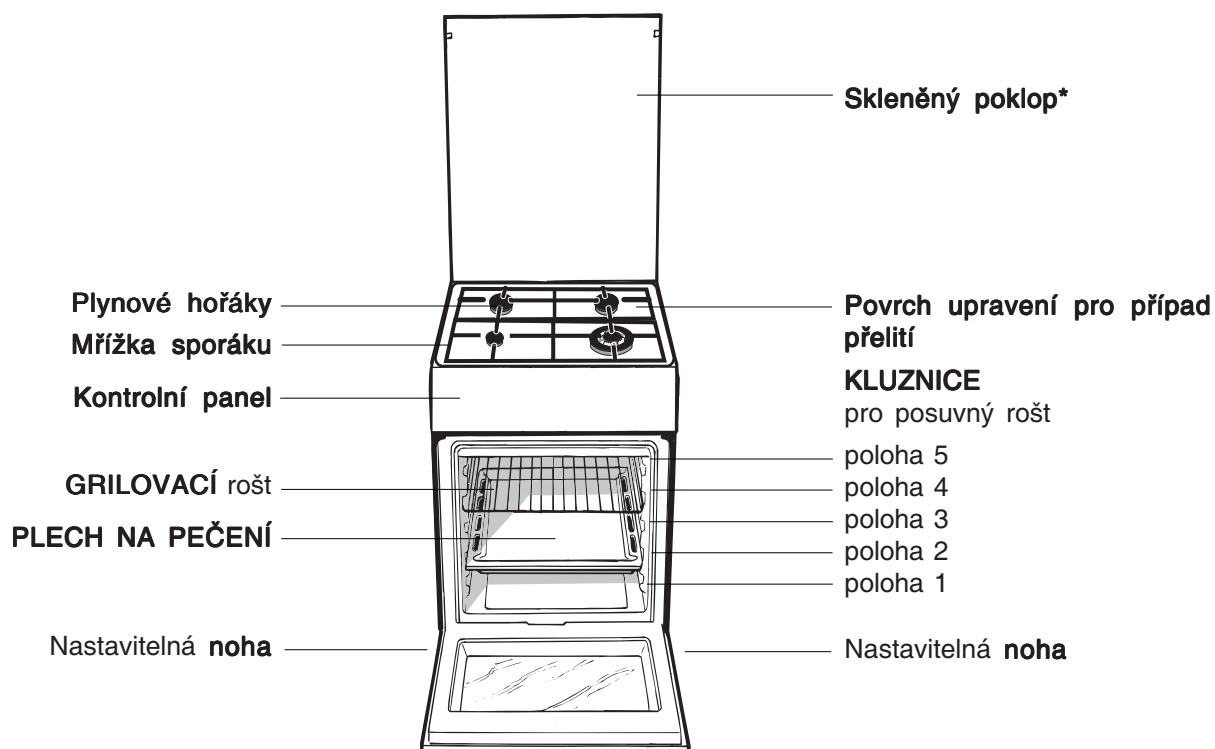
C35SP6R /HA

DATOVÝ ŠTÍTEK	
Rozměry	šířka 41 cm výška 34 cm hloubka 38 cm
Objem	53 l
Využitelná velikost trouby	šířka 42 cm výška 17 cm hloubka 44 cm
Hořáky	mohou být přizpůsobeny k využití jakéhokoli plynu, který je uveden na datovém štítku, který naleznete uvnitř chlopně nebo po otevření přihrádky trouby na stěně po levé straně uvnitř trouby.
Elektrické napětí a frekvence	Viz datový štítek
Energetický štítek:	Směrnice 2002/40/EC označení pro elektrické trouby. Norma EN 50304 Spotřeba energie pro přirozenou konvekci - tepelný režim: tradiční horkovzdušný režim. Deklarovaná spotřeba energie pro třídu nucené konvekce – tepelný režim: Pečení.
	Tento spotřebič vyhovuje následujícím směrnicím Evropského hospodářského společenství: 73/23/EEC z 19/02/1973 (Nízké napětí) a následným úpravám; 89/336/EEC z 03/05/1989 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám; 93/68/EEC z 22/07/1993 a následným úpravám. 200/96/EEC

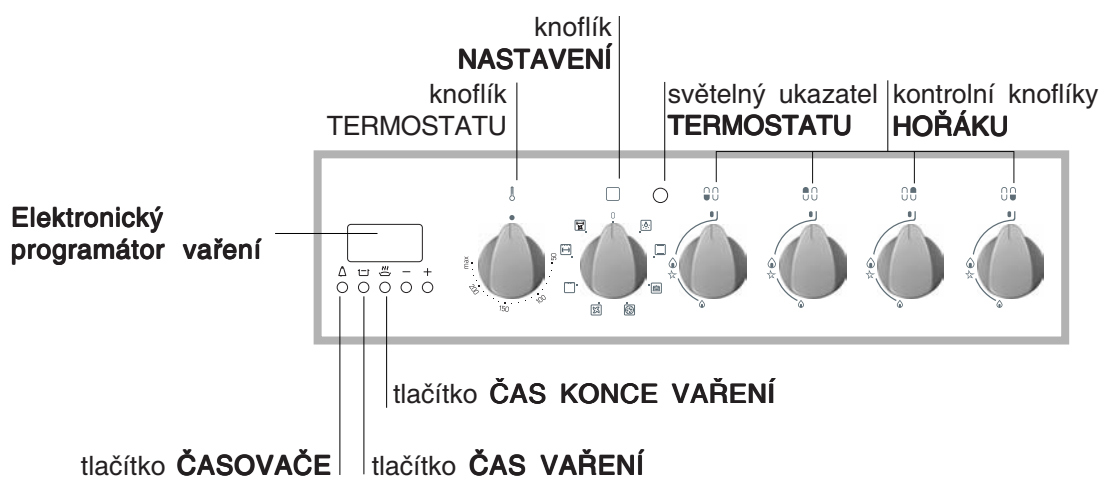
Popis přístroje

CZ

Celkový pohled



Ovládací panel



* Pouze u některých modelů.

Předpis pro instalaci, seřízení a montážní práce



Ke každému sporáku nebo varnému panelu přikládáme tento předpis, určený především pracovníkům opravárenských organizací. Doporučujeme Vám, abyste ve vlastním zájmu celý předpis pečlivě prostudovali.

CZ

Posouzení shody bylo provedeno dle zákona o technických požadavcích na výrobky č. 22/1997 a příslušných nařízení vlády. Sporáky a varné panely byly přezkoušeny podle norem:

ČSN EN 30-1-1 – Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost
ČSN EN 30-2-1 – Varné spotřebiče na plynná paliva pro domácnost
ČSN 06 1008 – Požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
ČSN EN 33 2000-3 – Prostředí pro elektrická zařízení

ČSN EN 60 335 – 1

- Bezpečnost el. spotřebičů pro domácnost a podobné účely.

Všeobecné požadavky

ČSN EN 60335 – 2 – 6

- Zvláštní požadavky pro sporáky, vařiče, trouby apod. spotřebiče pro domácnost
- Technické požadavky, bezpečnost a metody zkoušení.

ČSN 73 0823 – Požárně technické vlastnosti hmot

- Stupeň hořlavosti stavebních hmot

§ 8 a 9 zákona č.634/1992 Sb. ve znění pozdějších předpisů

§ 18 a 19 zákona č.125/97 Sb. o odpadech

§ 16 a 17 vyhlášky č. 338/97 Sb.

Instalace sporáků a varných panelů musí být provedena dle norem:

ČSN 33 2180 – Připojování elektrických přístrojů a spotřebičů

ČSN-EN 1775 – Zásobování plynem, plynovody v budovách

ČSN 38 6460 – Předpisy pro instalaci a rozvod propan-butanu v obytných budovách

Důležité upozornění

Při jakékoliv manipulaci se sporákem nebo varným panelem mimo běžné použití je nutno uzavřít kohout v přívodu plynu před spotřebičem a vytáhnout přívodní flexošňůru ze zásuvky. V případě pevného přípojního vypněte hlavní vypínač nebo jistič.

UMÍSTĚNÍ SPORÁKU NEBO VARNÉHO PANELU

Sporák nebo varný panel může být používán v souladu s ČSN 33 200-3 v obyčejném prostředí v místnosti s minimálním prostorem 20 m³. V menším prostoru (min. 15 m³) nutno zajistit odvětrávací zařízení. Sporák nebo varný panel lze z hlediska tepelné odolnosti postavit na jakoukoli podlahu (podložku).

- Spotřebič provedení „A“, tj. spotřebič, který není určen ke spojení s kouřovodem, nebo jiným zařízením pro odvádění spalin mimo prostor, v němž je umístěn, musí být instalován v prostorech s dostatečným větráním, které je provedeno dle ČSN 127010:1986 a ČSN 127040:1986, tak, aby se v těchto prostorech zabránilo hromadění škodlivých látek v nepřipustné koncentraci (zabezpečení požadavku hygienického předpisu na prac. prostředí 39/78 směrnice 46).

Pro bezpečné vzdálenosti stěn a nábytku od sporáku nebo varného panelu platí ČSN 06 1008.

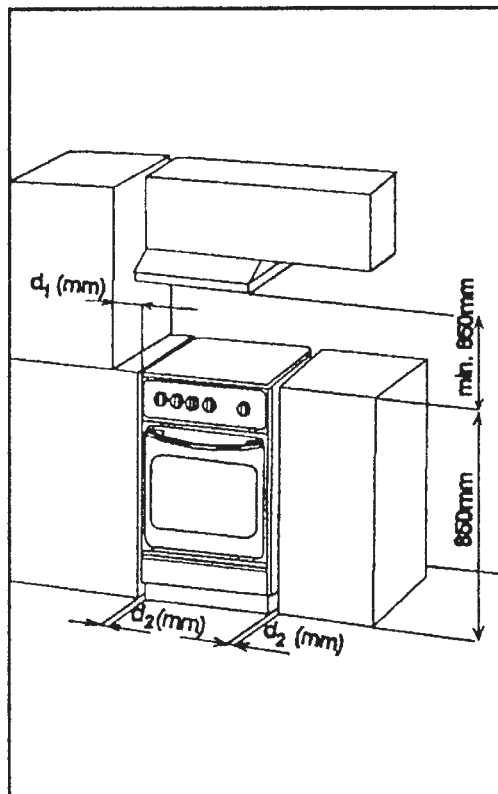
1. Při přistavění sporáku nebo varného panelu ke stěnám o stupni hořlavosti B – nesnadno hořlavé, C1 – těžce hořlavé, C2 – středně hořlavé, C3 – lehce hořlavé nutno dodržet bezpečnou vzdálenost od spotřebiče dle tabulky 1. V rozmezí od úrovně vařidlové desky do výše 500 mm nad vařidlovou deskou. Pod úrovní vařidlové desky nutno dodržet bezpečnou vzdálenost dle tabulky 2.
2. K nehořlavým stěnám stupeň hořlavosti A lze sporák nebo varný panel přistavit bez mezery.
3. Na tepelné zařízení a do vzdálenosti menší, než je jeho bezpečná vzdálenost, nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 mm).
4. Spotřebič je nutno odstavit z provozu v případech, kdy dochází ke změně prostředí, tedy při práci s lepidly, laky a dalšími těkavými materiály, které mohou tuto změnu vyvolat.

Tabulka 1.

stupeň hořlavosti	B	C ₁	C ₂	C ₃
d ₁ (mm)	20	50	100	200

Tabulka 2.

stupeň hořlavosti	B	C ₁	C ₂	C ₃
d ₂ (mm)	3	5	10	20



Obr. Umístění sporáku

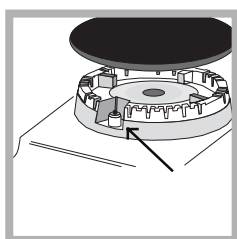
Uvedení spotřebiče do chodu a použití

Pužití plotny

Plynové hořáky

Každý hořák může být nastaven na všechny pozice síly plamene pomocí odpovídajícího ovládacího knoflíku. Pro zapálení plamene u vybraného hořáku:

1. přiblížte zapálenou sirku nebo zapalovač k hořáku
2. stiskněte a otočte odpovídajícím knoflíkem HOŘÁKU proti směru hodinových ručiček na pozici „maximum“ .
3. nastavte intenzitu plamene na požadovanou velikost otáčením kontrolní knoflíky HOŘÁKU. Můžete nastavit minimum , maximum  a nebo někde mezi těmito dvěma polohami.



Má-li hořák automatický zapalovač* (viz obrázek), zapálíte vybraný hořák předchozím stisknutím tlačítka HOŘÁKU a otočte ho proti směru hodinových ručiček na pozici nejmenšího plamene, dokud není hořák zapálen. Plamen může zhasnout při uvolnění knoflíku.

V takovém případě postup zopakujte s tím, že knoflík bude stisknutý delší dobu.

! Zhasne-li náhodou plamen, vypněte ovládací knoflík a s dalším zapálením počkejte 1 minutu.

Má-li hořák bezpečnostní pojistku*, musí být knoflík HOŘÁKU stlačen po dobu 2-3 sekund, aby zařízení umožnilo udržet plamen.

Hořák vypnete otáčením ovládacího knoflíku po směru hodinových ručiček (dokud nedosáhnete pozice .

Praktické rady pro používání hořáků

Pro zajištění správného používání hořáků a co nejmenší spotřebu plynu, doporučujeme používat nádoby s plochým dnem opatřené pokličkou. Používejte nádobí odpovídající velikosti hořáků:

Hořák	Průměr nádoby (cm)
Trojité (TC)	24-26
Polo - rychlý (S)	16-20
Pomocný (A)	10- 14

Uvedení trouby do chodu

! Před prvním použitím přístroje, rozpalte prázdnou troubu na maximální teplotu po dobu alespoň 30 minut. Zajistěte dostatečné odvětrání místnosti před vypnutím trouby a otevřením jejích dvířek. Přístroj může vydávat lehce nepříjemný zápach způsobený odhořením ochranných látek použitých při výrobě.

! Nikdy nedávejte předměty přímo na dno trouby; mohly by poškodit smaltovaný povrch.

1. Zvolte požadovaný režim pečení otočením knoflíku NASTAVENÍ
2. Zvolte požadovanou teplotu otočením knoflíku TERMOSTATU. Tabulku pro nastavení režimu pečení a doporučené teploty (viz *Tabulka rad pro používání trouby*).

Během pečení můžete provádět následující:

- měnit režim pečení otáčením knoflíku NASTAVENÍ.
- měnit teplotu otáčením knoflíku TERMOSTATU.
- zastavit pečení otočením knoflíku NASTAVENÍ do pozice „0“.

! Nádoby na pečení umísťujte vždy do roštů, jimiž je trouba vybavena.

Světelný ukazatel TERMOSTATU

Svítlí-li, znamená to, že se trouba zahřívá na nastavenou teplotu. Vypne se, dosáhne-li vnitřek trouby požadované teploty. V takovém případě se světlo zapíná a vypíná podle toho, jak pracuje termostat a jak přístroj udržuje stálou teplotu.

Osvětlení trouby

Světlo se rozsvítí, je-li knoflík NASTAVENÍ nastaven na jinou pozici než je „0“. Světlo svítí, dokud trouba pracuje. Nastavením knoflíku na pozici  se světlo rozsvítí bez toho, že by se zapnula nějaká topná tělesa.

* Pouze vybrané modely.

Režimy pečení

Režim **TRADIČNÍ TROUBY**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a maximální teplotou.
Spustí se jak vrchní, tak spodní topné těleso. Během tohoto režimu pečení je nejvhodnější používat pouze jeden pečicí rošt. Jinak by bylo docházelo k nerovnoměrnému rozložení teploty.

Režim **PEČENÍ**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a maximální teplotou.
Spustí se zadní topné těleso a ventilátor, což zaručuje rovnoměrné rozložení teploty v troubě. Tento režim je vhodný zejména pro pečení pokrmů citlivých na teplotu, jako jsou koláče, jež mají nabýt na objemu, a pro přípravu některých druhů cukroví pečeného současně ve třech úrovních.

Režim **PIZZA**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a maximální teplotou.
Spustí se spodní a kruhové topné těleso a ventilátor. Touto kombinací dochází k velmi rychlému ohřevu trouby v důsledku uvolňování poměrně velkého množství tepla, především ze spodního tělesa. Pokud používáte zároveň více než jeden pečicí rošt, je třeba je v půli pečení mezi sebou vyměnit.

Režim **MULTI-PEČENÍ**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a maximální teplotou.
Spustí se všechny topná tělesa (vrchní, spodní a kruhové) a ventilátor. Jakmile se teplota v troubě ustálí, ohřátý vzduch rovnoměrně peče a zbarvuje pokrm dozlatova. Najednou smějí být použity dva pečicí rošty.

Režim **GRIL**

Teplota: maximální.
Spustí se střední část vrchního topného tělesa. Vysoká a přímá teplota grilu je určena pro pokrmy, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu (telecí a hovězí bifteky, řízky, roštěná). Tento mód využívá omezené množství energie a je vhodný pro grilování. Pokrm umístěte do středu plechu, umístěno v rozích by nebylo správně připraveno.

Režim **DVOJITÝ GRIL**

Teplota: maximální.
Tento režim Vám poskytne větší plochu grilu než normální nastavení GRIL. O 50% zvětší účinnost pečení a inovovaná úprava odstraňuje chladnější místa v rozích. Použijte tento režim, chcete-li dosáhnout stejnoměrného hnědého zbarvení pokrmu.

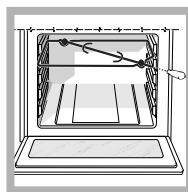
Režim **GRATINOVÁNÍ**

Teplota: jakákoliv mezi 50 °C a 200°C.

Spustí se vrchní topné těleso a gril (je-li) a také ventilátor. Tato kombinace zvyšuje efektivnost jednosměrného tepelného záření topných těles pomocí nucené cirkulace horkého vzduchu uvnitř trouby. To napomáhá předejít připálení pokrmu na povrchu a umožňuje teplotě proniknout přímo dovnitř připravovaného jídla.

! Při pečení v režimech **GRIL**, **DVOJITÝ GRIL** a **GRATINOVÁNÍ** mějte vždy zavřená dvířka trouby.

Gril*

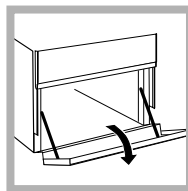


Při používání grilu postupujte následovně:

1. umístěte odkapávací plech do pozice 1.
2. umístěte podpěru grilu do pozice 4 a zasuňte rožeň do otvoru v zadní stěně trouby (viz obrázek).

3. Zapněte gril otočením knoflíku **NASTAVENÍ** do pozice .

Spodní přihrádka trouby



Pod troubou se nachází přihrádka pro odkládání plechů, hlubokých misek nebo příslušenství trouby. Otvírá se vytažením dolů (viz obr.).

! Do přihrádky pod troubou nedávejte hořlavé materiály.

Praktické rady pro pečení

! Při pečení s ventilátorem neumísťujte pečicí rošty do pozic 1 a 5. Nadměrná přímá teplota může spálit pokrmy citlivé na vysokou teplotu.

MULTI-PEČENÍ

- Používejte polohy 2 a 4, pokrm, který vyžaduje více tepla umístěte na 2. pozici.
- Dolů umístěte pečicí plech a nahoru pečicí rošt.

GRIL

- Během režimů **GRIL** a **DVOJITÝ GRIL** umístěte pečicí rošt do pozice 5 a pečicí plech do pozice 1 na zachycení nečistot (tuku a/nebo šťávy). Při použití režimu **GRATINOVÁNÍ**, umístěte rošt do pozic 2 nebo 3 a pečicí plech do pozice 1 na zachycení nečistot.
- Doporučujeme nastavit nejvyšší výkon. Vrchní topné těleso je regulováno termostatem a nesmí tedy být zapnuté neustále.

REŽIM PIZZA

- Používejte lehkou hliníkovou formu na pečení pizzy, kterou umístíte na rošt.
Aby byla kůrka křupavá, nepoužívejte pečicí plech (prodlužuje dobu pečení, a tím zabraňuje vytvoření kůrky).
- Má-li pizza více vrstev, doporučujeme přidat sýr mozzarella na povrch pizzy až v polovině pečení.

Plánování vaření pomocí elektronického programátoru*

Nastavení hodin

Po prvním připojení k síti, nebo po výpadku, se displej sám nastaví na hodnotu 0:00 a začne blikat. Čas nastavíte tak, že:

- stisknete současně tlačítka ČAS VAŘENÍ  a ČAS KONCE VAŘENÍ .
- v průběhu následujících 4 vteřin pomocí tlačítek  a  nastavte čas.

Tlačítkem  přidáváte hodiny, tlačítkem  hodiny odebíráte. Jakmile je čas nastaven, programátor se sám přepne do ručního režimu.

Jakmile je čas nastaven, programátor se sám přepne do ručního režimu.

Nastavení časovače

Pro tento režim musí být nastavena doba vypnutí, když čas vyprší, zazní zvukový signál. Časovač nastavíte následovně:

- Stiskněte tlačítko ČASOVAČE  Na displeji se objeví:

^ 0:30

- Pomocí tlačítek  a  nastavte požadovaný čas.
- Až tlačítko pustíte, časovač začne odpočítávat až se na displeji objeví aktuální čas.

10:00

- Ukončení pečení bude oznámeno zvukovým signálem časovače; tento signál jednoduše vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka kromě tlačítek  a . Zmizí symbol .

! Časovač nevypíná troubu.

Nastavení hlasitosti signálu časovače

Po nastavení hodin a jejich potvrzení můžete pomocí tlačítka  nastavit hlasitost signálu.

Režim zpožděného pečení nastavený pro určitou dobu

Nejprve vyberte požadovaný režim pečení a nastavte teplotu pomocí knoflíků NASTAVENÍ a TERMOSTAT. Nyní nastavte dobu pečení:

- stiskněte tlačítko ČAS VAŘENÍ .

- v průběhu následujících 4 vteřin pomocí tlačítek  a  nastavte dobu pečení. Chcete-li například nastavit 30 minut, na displeji se objeví:

^ 0:30:00

- 4 sekundy poté, co tlačítka pustíte, se na displeji objeví aktuální čas (například 10:00) společně se symbolem  a písmenem A (AUTO).

Nyní musíte zadat dobu, kdy se pečení vypne:

- stiskněte tlačítko ČAS KONCE VAŘENÍ .

- během 4 sekund nastavte čas konce pečení pomocí tlačítek  a . Chcete-li skončit ve 13:00, na displeji se objeví:

^ 13:00

- 4 sekundy poté, co tlačítka pustíte, se na displeji objeví aktuální čas (například 10:00) společně s písmenem A (AUTO).

^ 10:00

Nyní je trouba naprogramována tak, aby se zapnula ve 12:30 a vypnula po 30 minutách ve 13:00.

Okamžité zahájení pečení trvajícím určitou dobu

Postupujte podle návodu výše (body 1 až 3).

! Jakmile se objeví na displeji písmeno A, znamená to že je naprogramován čas zahájení a konce pečení v automatickém režimu. Pro přepnutí na ruční ovládání trouby, po každém automatickém režimu stiskněte současně tlačítka ČAS VAŘENÍ  a ČAS KONCE VAŘENÍ .

! Symbol  bude svítit společně s troubou v průběhu celého programu pečení.

Nastavenou dobu vaření můžete kdykoliv zobrazit stisknutím tlačítka ČAS VAŘENÍ  a nastavený konec vaření zobrazíte stisknutím tlačítka ČAS KONCE VAŘENÍ  Ukončení pečení bude oznámeno zvukovým signálem časovače. Signál jednoduše vypnete stisknutím jakéhokoli tlačítka kromě tlačítek  a .

Jak zrušit plánované pečení, které již bylo naprogramováno

Stiskněte současně tlačítka ČAS VAŘENÍ  a ČAS KONCE VAŘENÍ .

Oprava/zrušení údajů

- Nastavené údaje mohou být kdykoli změněny stisknutím odpovídajícího tlačítka ČASOVAČE, ČAS VAŘENÍ a ČAS KONCE VAŘENÍ a tlačítek  nebo .

Po zrušení údajů o délce trvání pečení se automaticky zruší i údaj o času ukončení pečení. Pokud byla trouba již naprogramována, není možné akceptovat čas ukončení pečení, který předchází času, kdy bylo pečení zahájeno.

Tabulka rad pro používání trouby

Režimy pečení	Pokrm	Hmotnost (v kg)	Pozice roštu	Čas předehřívání (v min)	Doporučená teplota	Čas pečení (v min)
Horkovzdušná trouba	kachna	1	3	15	200	65-75
	pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	sušenky (jemné pečivo)	-	3	15	180	15-20
	koláče	1	3	15	180	30-35
Pečení	koláče	0.5	3	15	180	20-30
	ovocné dorty	1	2 nebo 3	15	180	40-45
	piškovité dorty s jogurtem	0.7	3	15	180	40-50
	piškovité dorty	0.5	3	15	160	25-30
	zákusky s krémem (na 2 roštích)	1.2	2 a 4	15	200	30-35
	sušenky (na 2 roštích)	0.6	2 a 4	15	190	20-25
	sýrové pečivo (na 2 roštích)	0.4	2 a 4	15	210	15-20
	krémové pečivo (na 3 roštích)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	sušenky (na 3 roštích)	0.7	1 a 3 a 5	15	180	20-25
	pěnové pečivo (na 3 roštích)	0.5	1 a 3 a 5	15	90	180
Pizza	pizza	0.5	3	15	220	15-20
	pečené telecí nebo hovězí	1	2	10	220	25-30
	kuře	1	2 nebo 3	10	180	60-70
Multi-pečení	pizza (na 2 roštích)	1	2 a 4	15	230	15-20
	lasagne	1	3	10	180	30-35
	jehněčí	1	2	10	180	40-45
	pečené kuře + brambory	1 + 1	2 a 4	15	200	60-70
	makrela	1	2	10	180	30-35
	piškovitý dort s jogurtem	1	2	10	170	40-50
	krémové pečivo (na 2 roštích)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	sušenky (na 2 roštích)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	piškovitý dort (na 1 roštu)	0.5	2	10	170	15-20
	piškovité dorty (na 2 roštích)	1	2 a 4	10	170	20-25
	pikantní koláče	1.5	3	15	200	25-30
Gril	platýz a sépie	0.7	4		100%	10-12
	olihně a krevetový kebab	0.6	4		100%	8-10
	sépie	0.6	4		100%	10-15
	filé z tresky	0.8	4		100%	10-15
	grilovaná zelenina	0.4	3 nebo 4		100%	15-20
	telecí steak	0.8	4		100%	15-20
	klobásy	0.6	4		100%	15-20
	hamburgery	0.6	4		100%	10-12
	makrely	1	4		100%	15-20
	opečený sendvič (nebo toast)	počet: 4 a 6	4		100%	3-5
Dvojitý gril	telecí	1	4	5	Max	15-20
	kotlety	1	4	5	Max	15-20
	hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	makrely	1 nebo 4	4	5	Max	15-20
	opečený sendvič (nebo toast)	počet: 4 a 6	4	5	Max	2-3
	s grilem:					
Gratinování	telecí na rožni	1.0		5	Max	70-80
	kuře na rožni	2.0		5	Max	70-80
	grilované kuře	1.5	2	10	200	55-60
	sépie	1.5	2	10	200	30-35
	s grilem:					
	telecí na rožni	1.5		5	200	70-80
	kuře na rožni	1.5		5	200	70-80
	jehněčí na rožni	1.5		5	200	70-80
	s multigrilem: (pouze vybrané modely)					
	masové kebaby	1.0		5	Max	40-45
	zeleninové kebaby	0.8		5	Max	25-30

! Tento spotřebič byl navržen a vyroben v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Následující varování jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba je pečlivě přečíst.

Všeobecné bezpečnostní předpisy

- tento spotřebič byl navržen pro domácí používání a není určený pro obchodní a průmyslové účely.
- tento spotřebič nesmí být instalován ve venkovním prostředí ani v zastřešených prostorech. Je velmi nebezpečné vystavit spotřebič dešti a bouřkám.
- nedotýkejte se spotřebiče, jste-li bosí, nebo máte-li mokré nebo vlhké chodidla či ruce.
- spotřebič smí k pečení používat pouze dospělí a musí dodržovat instrukce v tomto návodu.
- návod je určen pro přístroje třídy 1 (oddělené) nebo třídy 2 – podtřídy 1 (vestavěné mezi 2 skříně)
- Držte děti dále od trouby.
- Zajistěte, aby napájecí kabel nebo jiné elektrické části nepřišli do styku s horkými částmi trouby.
- Otvory pro ventilaci a rozptylování tepla nesmí být nikdy zakryty.
- Pro vkládání nebo vyndávání pečících nádob používejte vždy rukavice.
- Nikdy neumísťujte do trouby hořlavé materiály: kdyby byl spotřebič omylem zapnut, mohly by začít hořet.
- Pokud se spotřebič nepoužívá, vždy se ujistěte, že jsou otočné knoflíky v poloze „●“.
- Chcete-li odpojit spotřebič z elektrické sítě, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky; nikdy netahejte za kabel.
- Nikdy nezačínajte s jakýmkoliv čištěním nebo údržbou, není-li zástrčka spotřebiče vypojena ze zásuvky.
- V případě poruchy se v žádném případě nesnažte spotřebič opravit sami. Opravy prováděné nezkušenou osobou mohou způsobit zranění nebo spotřebič ještě více poškodit. Kontaktujte servisní středisko.
- Nepokládejte těžké předměty na otevřená dvířka trouby.

Recyklace

- Obaly: Respektujte místní předpisy pro zacházení s použitými obalovými materiály, patří do tříděného odpadu a následně jsou recyklovány.
- Direktiva EU 2002/96/EC o zacházení s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (WEEE) definuje postupy zpětného odběru a následného zpracování (recyklace) všech použitých elektrozařízení, kterých se spotřebitelé rozhodli zbavit a zakazuje, aby staré domácí spotřebiče byly likvidovány v netříděném komunálním odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně s požadavkem na jejich neoptimálnější využití a recyklaci a zamezení vlivu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "přeškrnuté popelnice", uvedený na výrobcích, říká spotřebiteli, že tento použitý výrobek po skončení životnosti NESMÍ být odložen do směsného komunálního odpadu. Informace o zpětném odběru a následné likvidaci použitých elektrozařízení vám poskytnou všichni prodejci elektrospotřebičů a vaše obecní úřady. Informace naleznete také na internetových stránkách výrobců elektrospotřebičů, obecních úřadů a samozřejmě Ministerstva životního prostředí. !!! Dodržením doporučení a informací o zacházení se starými výrobky aktivně podpoříte ochranu zdraví a životního prostředí, odevzdáním starých výrobků na místech zpětného odběru vyloučíte možnost poškození zdraví a životního prostředí nebezpečnými látkami obsaženými v některých výrobcích !!!

Respektování a zachování životního prostředí

- Budete-li používat spotřebič v době od pozdního odpoledne do časného rána, můžete tak snížit energetické vytížení elektrotechnických společností.
- Používáte-li režim GRIL, DVOJITÝ GRIL nebo GRATINOVÁNÍ, mějte dvířka trouby vždy zavřená. Dosáhnete tak nejlepších výsledků a ušetříte energii (zhruba 10%).
- Pravidelně kontrolujte a čistěte těsnění dvířek spotřebiče. Ujistěte se, že na nich nejsou nečistoty, že je v pořádku jejich vzájemná přilnavost a že jimi neuniká teplo z trouby.

Vypnutí spotřebiče

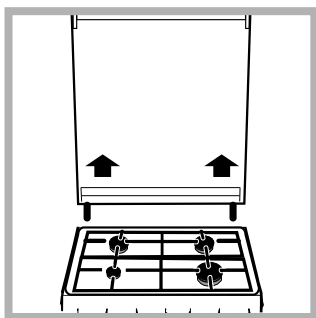
Před jakoukoli údržbou odpojte spotřebič z elektrické sítě.

Čištění spotřebiče

! Nikdy na přístroj nepoužívejte parní čističe.

- Vnější části vyrobené z nerezové oceli nebo smaltované a gumová těsnění můžete čistit pomocí houby namočené v roztoku vlažné vody a mýdla s neutrálním Ph. Na vyjímatelné litinové součásti používejte speciální čisticí produkty. Po vyčištění je dobře opláchněte a důkladně vysušte. Nepoužívejte brusné prášky nebo korozivní čisticí prostředky.
- Pro snadnější vyčištění jsou mřížka sporáku, hořáky, jejich kryty a kruhové rozdělovače plamenů sňatelné; myjte je v horké vodě a pomocí nebrusného čisticího prostředku, než je usušíte, přesvědčte se, že na nich nezůstaly žádná připečená hmota. Nejlépe přístroj vyčistíte pomocí vlhké houby a vysušíte pomocí savé kuchyňské utěrky.
- Centrální část bezpečnostního systému pro selhání hoření* čistěte často.
- Vnitřní část trouby by ideálním případem měla být čistěna po každém použití, dokud je ještě vlažná. Použijte horkou vodu a čisticí prostředek, dobře opláchněte a důkladně vysušte. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
- Skleněná dvířka trouby čistěte houbou a nebrusnými prostředky, vysušte je jemnou tkaninou.
- Příslušenství může být čistěno jako každodenně používané nádobí a je bezpečné ho mýt pomocí myček nádobí.

Kryt



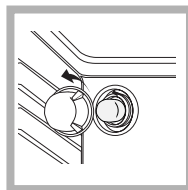
Má-li vařič skleněný kryt, můžete ho čistit vlažnou vodou. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky. Chcete-li čistit prostor za sporákem, můžete kryt odstranit. Otevřete ho úplně a vytáhněte ho směrem vzhůru (viz obr.)

! Nezavírejte kryt, hoří-li sporáky nebo jsou-li ještě horké.

Kontrola těsnění trouby

Těsnění trouby kontrolujte pravidelně. Je-li poškozené, kontaktujte prosím nejbližší poprodejní servisní středisko. Doporučujeme, abyste troubu do provedení výměny těsnění nepoužívali.

Výměna žárovky



1. Po odpojení přístroje od přívodu elektřiny, sejměte skleněný kryt žárovky (viz nákres).
2. Žárovku vyšroubujte a nahraďte ji novou žárovkou stejného typu: napětí 230 V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Nasaďte zpátky skleněný kryt

a obnovte přívod elektřiny.

Údržba plynových kohoutů

Časem může dojít k jejich zaseknutí nebo mohou být málo pohyblivé. Jestliže se to stane, musíte kohouty vyměnit.

! Tato výměna musí být provedena kvalifikovaným technikem autorizovaným výrobcem.

Pomoc

Prosíme, připravte si následující údaje:

- model spotřebiče (Mod.)
- sériové číslo (S/N)

Tyto informace naleznete na datovém štítku umístěném na spotřebiči a/nebo na obalu.

Seznam servisních středisek je uveden na internetových stránkách:

<http://www.indesit.cz>

<http://www.aristonchannel.cz>

Servisní modrá linka: 810 800 023

Indesit Company Česká s.r.o.

U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3, Česká republika

www.indesitcompany.com

Indesit Company SpA

Via Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano - tel. (0732) 6611 - Italy

* Pouze u vybraných modelů.