

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

РУССКИЙ, 26

HU

Magyar, 38

**CX65SP4 R**

IT

## 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  
Impostare l'ora  
Uso del forno  
Programmi di cottura  
Pianificare la cottura  
Consigli pratici di cottura  
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



**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.

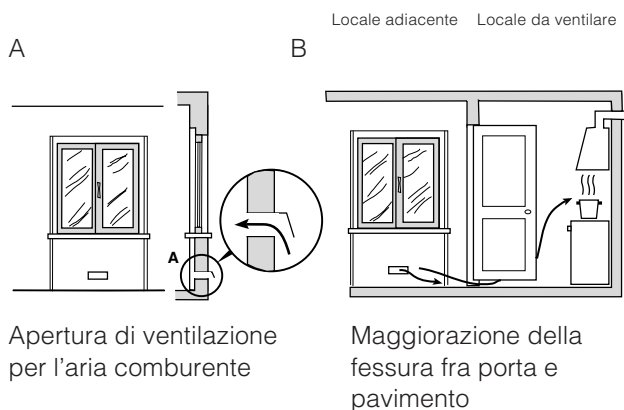
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

## Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme nazionali 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 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata).

Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm<sup>2</sup> di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).

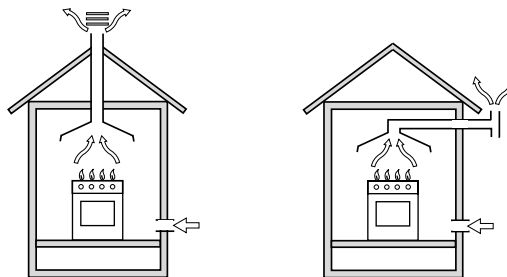
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm<sup>2</sup> – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – 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.

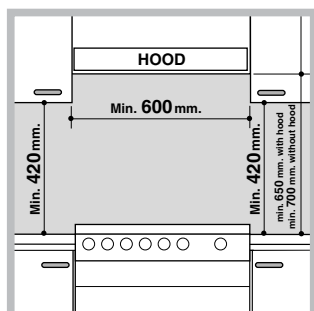
## Posizionamento e livellamento

! 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:

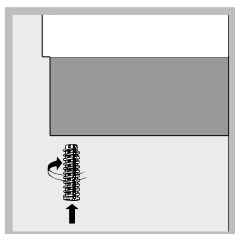
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;



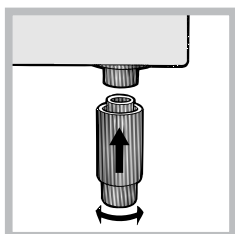
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (*vedi figura*);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

### Livellamento



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



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

### Collegamento elettrico

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;

- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe 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 nazionali 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 nazionali 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 nazionali 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 nazionali 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 e le guarnizioni rispondano alle norme nazionali in vigore.

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.

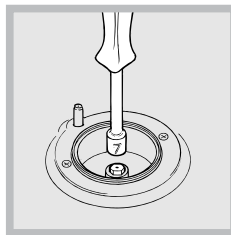
## Adattamento a diversi tipi di gas

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

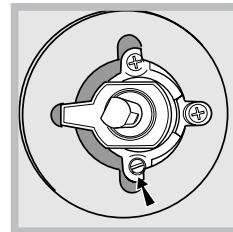
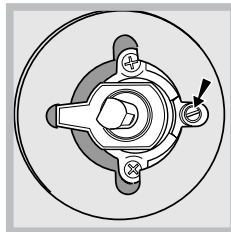
Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

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 nazionali in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

**Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli**

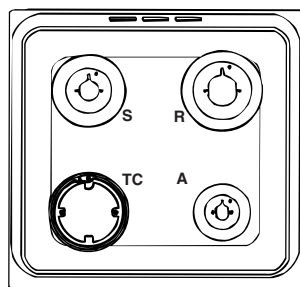
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido				Gas Naturale		
		Nominale	Ridotto	By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h	
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309	
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286	
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181	
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	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

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

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

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

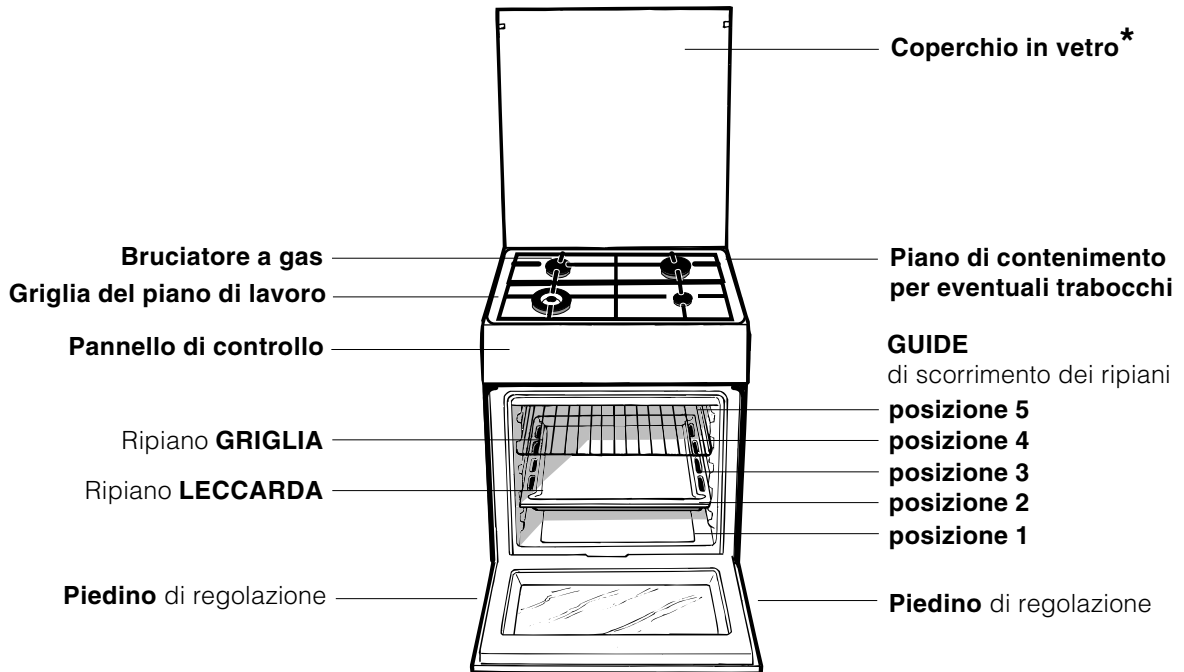

**CX65SP4 R**

DATI TECNICI	
<b>Dimensioni Forno HxLxP</b>	32x43,5x40 cm
<b>Volume</b>	lt. 56
<b>Dimensioni utili del cassetto scaldavivande</b>	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
<b>Bruciatori</b>	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche
<b>Tensione e frequenza d'alimentazione</b>	vedi targhetta caratteristiche
<b>ENERGY LABEL</b>	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: <input type="checkbox"/> Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: <input checked="" type="checkbox"/> Pasticceria.
 	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 - 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC.

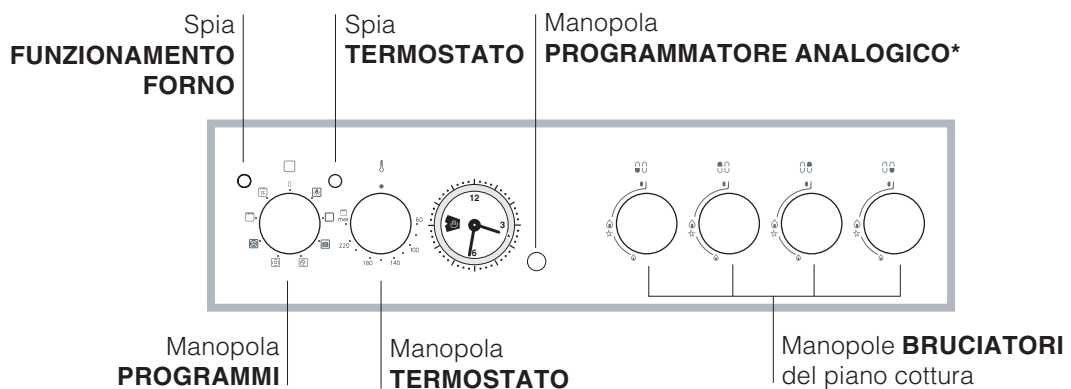
# Descrizione dell'apparecchio

IT

## Vista d'insieme



## Pannello di controllo






\* Presente solo su alcuni modelli.

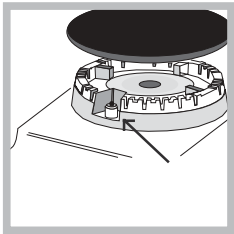
## Uso del piano cottura

### 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

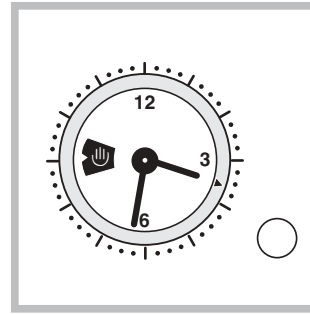
Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

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

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

## Impostare l'ora



Premere la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a impostare l'ora corrente.

! L'impostazione dell'ora è possibile solo se il forno è collegato all'impianto elettrico. In caso di mancanza di corrente il PROGRAMMATORE si ferma: al ripristino della corrente è necessario regolare nuovamente l'ora.

## 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.

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".

\* Presente solo su alcuni modelli.

! 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.

### Spia FUNZIONAMENTO FORNO

La sua accensione segnala che il forno è in funzione.

### 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.

## Programmi di cottura

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

- 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 **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento.

Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.



### Programma **MULTICOTTURA**

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



### Programma **FORNO 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 **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 (bisteche 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 **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 e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

## Pianificare la cottura

### Pianificare una durata con inizio immediato

1. Ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il tempo di durata cottura desiderato.
2. Tirare la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a portare l'indice mobile in corrispondenza dell'ora corrente. A fine operazione si avverte uno scatto.
3. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI. Il forno si accende subito e funziona per il tempo di durata cottura impostato.
4. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "🕒".
5. Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
  - Esempio: sono le ore 9:00 e viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

### Pianificare una durata con inizio ritardato

1. Ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il tempo di durata cottura desiderato.
2. Tirare la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a portare l'indice mobile in corrispondenza dell'ora di inizio cottura voluta.
3. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI. Il forno si accenderà all'ora di inizio impostata e funzionerà per il tempo di durata cottura impostato.
4. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "🕒".
5. Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".
  - Esempio: sono le ore 9:00, viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti e si impostano le 11:00 come ora di inizio. Il programma inizia automaticamente alle 11:00 e dura fino alle 12:15.

! Per annullare una pianificazione ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "🕒".

## 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 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.

## Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscalda mento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
<b>Forno Tradizionale</b>	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
<b>Forno Pasticceria</b>	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 or 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 and 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Bigné (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Surgelati</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Precotti</b>					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Cibi Freschi</b>					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multicottura</b>	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bigné (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
<b>Forno Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Grill</b>	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35

! 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).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- 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.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- 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 direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture 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

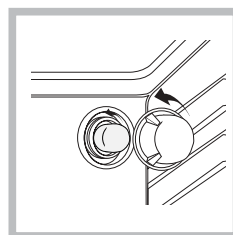
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta 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.
- 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 portalampada (*vedi figura*).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

## 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.

## Comunicare:

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

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

**Assistenza attiva 7 giorni su 7**



ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI  
**199.199.199**  
NUMERO UNICO

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

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

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

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

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

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

# Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

РУССКИЙ, 26

HU

Magyar, 38

**CX65SP4 R**

## 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

Setting the time

Using the oven

Cooking modes

Planning your cooking

Practical cooking advice

Oven cooking advice table

### Precautions and tips, 24

General safety

Disposal

Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 25

Switching the appliance off

Cleaning the appliance

Replacing the oven light bulb

Gas tap maintenance

Assistance



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.

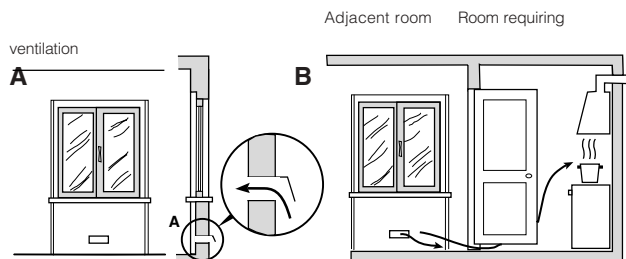
## Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, in accordance with 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 m<sup>3</sup>/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 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup> - 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.



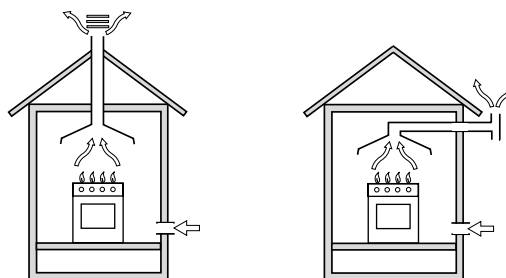
Ventilation opening for combustion air

Increase in the gap between the door and the flooring

! 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

The disposal 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.

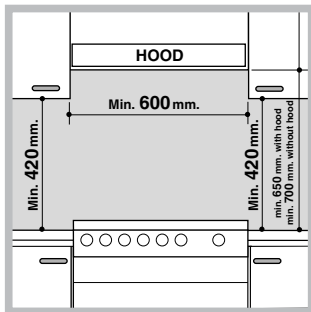
## Positioning and levelling

! 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:

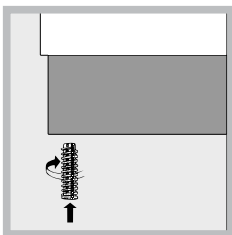
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



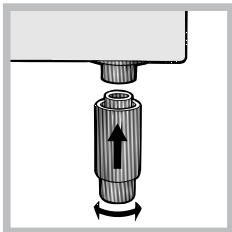
flammable (see figure).

- 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 current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

### 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.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition 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.

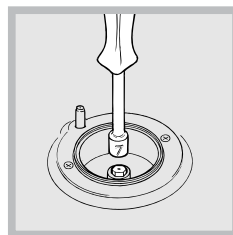
## Adapting to different types of gas

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*).

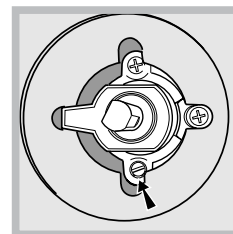
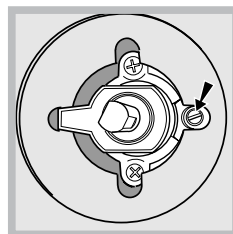
3. Replace all the components by following the above

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

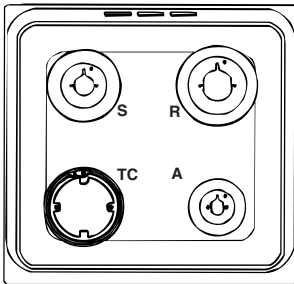
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**				
Fast (Large)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Triple Ring (TC)	130	3.25	1.5	63	91	236	232	133	309	150	309
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

\* At 15°C and 1013 mbar - dry gas



\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



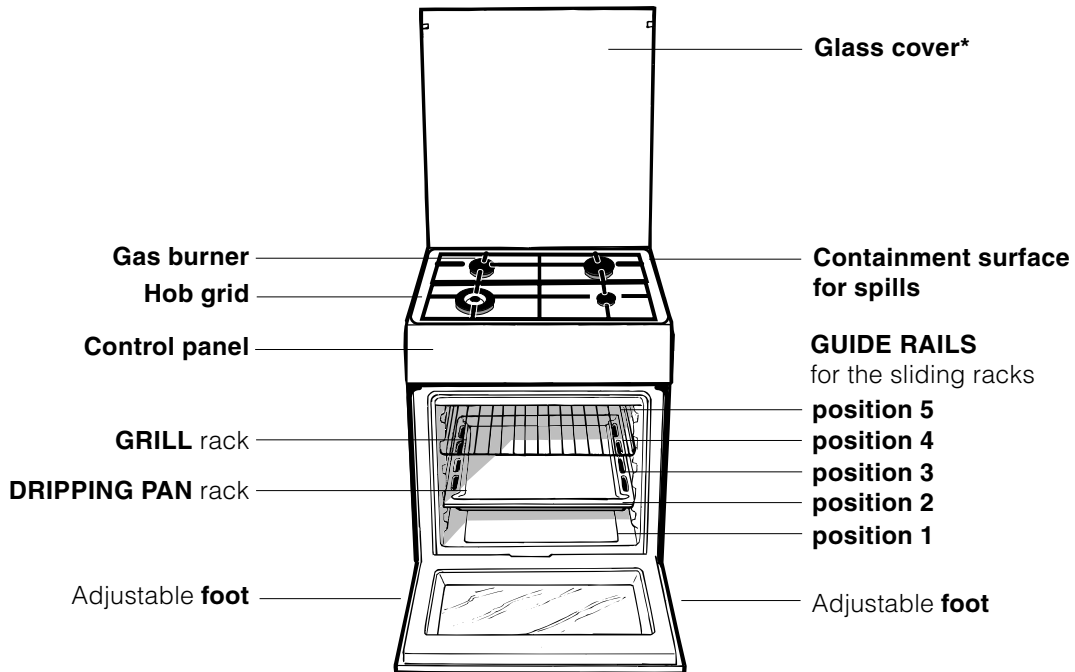
CX65SP4 R

TECHNICAL DATA	
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	32x43.5x40 cm
<b>Volume</b>	56 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
<b>Burners</b>	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304</p> <p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/> Traditional mode;</p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input checked="" type="checkbox"/> Baking.</p>
 	<p>EC Directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.</p>

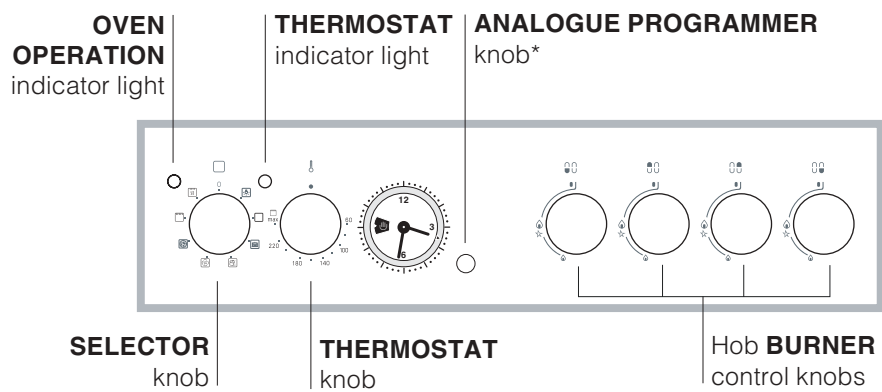
# Description of the appliance

## Overall view

GB



## Control panel



\* Only available in certain models.

# Start-up and use




GB

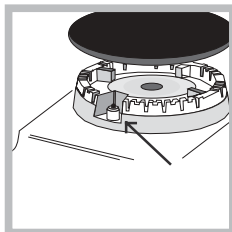
## Using the hob

### Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete 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

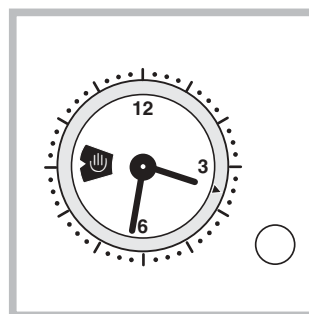
For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

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

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

## Setting the time



Press the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction to set the correct time.

! The clock can only be set if the oven is connected to the electricity mains. In case of a power failure, the PROGRAMMER will stop: the correct time will need to be reset once the power has returned.

## 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.

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.

\* Only available in certain models.


### 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.

### OPERATION indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat.

### Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

## Cooking modes

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

- 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.

### FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode.

This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

### 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.

### 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 at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

### GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

### GRATIN mode

The top heating element and the 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 and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

## Planning your cooking

### Programming cooking time with immediate start

1. Turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the current time. A click will indicate the end of the programming phase.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven switches on immediately and remains on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the set time has elapsed, a buzzer will sound. To stop the cooking process, turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the symbol “🕒” is displayed.
5. Turn the SELECTOR knob to the “0” position.
  - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

### Programming a delayed cooking time

1. Turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the desired cooking start time.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven will switch on at the set cooking start time and will remain on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the set time has elapsed, a buzzer will sound. To stop the cooking process, turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the symbol “🕒” is displayed.
5. Turn the SELECTOR knob to the “0” position.
  - For example: it is 9:00 a.m., a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the start time is set to 11:00 a.m. The programme will start automatically at 11:00 and will end at 12:15.

! To cancel programming, turn the PROGRAMMER knob anticlockwise until the symbol “🕒” is displayed.

## Practical cooking advice

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

### MULTILEVEL

- 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 cooking mode, 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 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.

**Oven cooking advice table**

<b>Cooking modes</b>	<b>Foods</b>	<b>Weight (in kg)</b>	<b>Rack Position</b>	<b>Pre-heating time (minutes)</b>	<b>Recommended temperature</b>	<b>Cooking time (minutes)</b>
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	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
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza Mode</b>	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
<b>Barbecue</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

# 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.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- 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, they could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.

- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

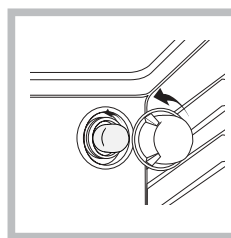
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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.
- 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 authorised by the manufacturer.**

## Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

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

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

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

\* Only available in certain models.

# Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

РУССКИЙ, 26

HU

Magyar, 38

CX65SP4 R

## Содержание

### Монтаж, 27-30

Расположение и нивелировка  
Электрическое подсоединение  
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  
Настройка часов  
Эксплуатация духового шкафа  
Программы приготовления  
Программирование приготовления  
Практические советы по приготовлению  
Таблица приготовления в духовом шкафу

### Предосторожности и рекомендации, 36

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 37

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

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

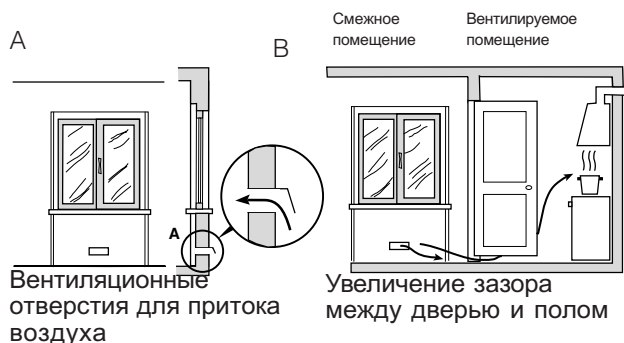
! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

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

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

## Вентиляция помещений

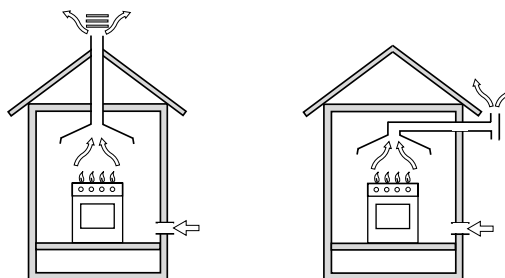
Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м<sup>3</sup>/час на 1 кВт установленной мощности). Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздухоподводящую площадь не менее 100 мм<sup>2</sup> 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 см<sup>2</sup> - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени, и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (см. рисунок В), которые не должны быть общими зонами дома, пожароопасными помещениями или спальнями, оснащенными вентиляционным воздухоподводящим, выходящим на улицу, как описано выше.



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

## Дымоотвод

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



Прямой дымоотвод в атмосферу

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

! Сжиженные природные газы тяжелее воздуха, застилаются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СПГ должны иметь вентилирующие отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

Баллоны с СПГ, 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.

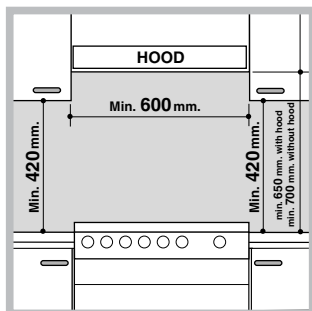
## Расположение и нивелировка

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

Правильный порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);



техническом руководстве к вытяжке.

- 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

- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

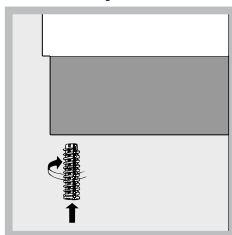
! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой шнур и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

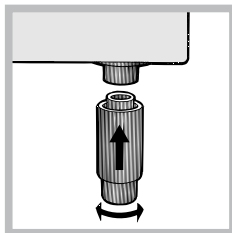
! Регулярно проверяйте состояние сетевого шнура и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

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

### Нивелировка



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



Ножки\* вставляются под основание кухонной плиты.

### 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).

### Электрическое подсоединение

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

В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

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

### Газовое подсоединение посредством резинового шланга

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

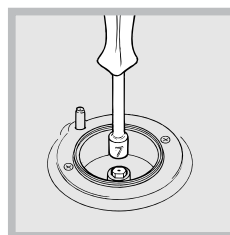
## Настройка на различные типы газа

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*);

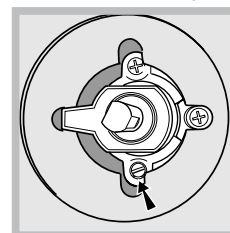
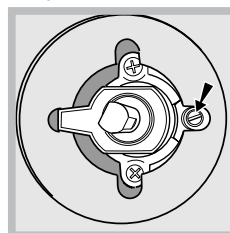


3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

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

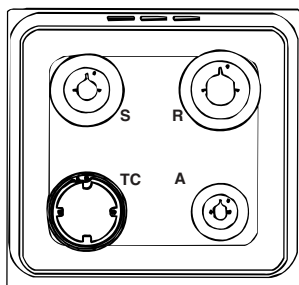
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		номин.	уменьш.	Отверстие 1/100 (мм)	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* g/h		Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h
Быстрая (большая)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (средняя)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Дополнительная (Маленькая) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Тройная конфорка(ТС)	130	3.25	1.5	63	91	236	232	133	309	150	309
Давление	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)					20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)					35	45	25		18	

\* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ


\*\* Пропан Теплотворная способность = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Бутан Теплотворная способность = 49,47 МДж/кг

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>



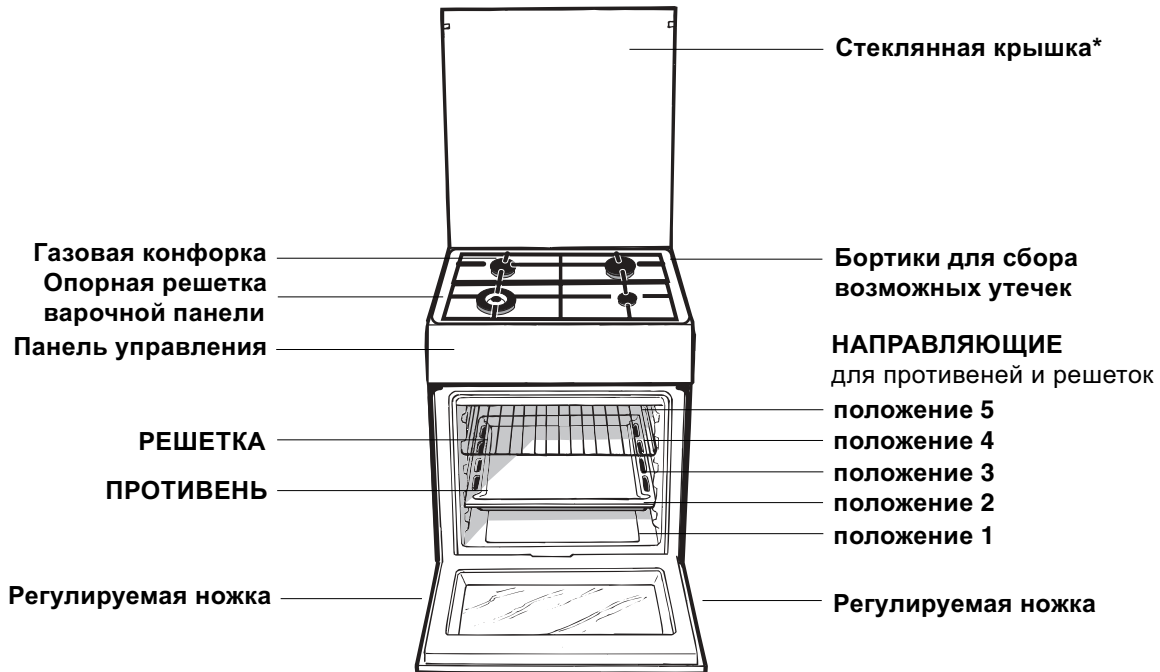
CX65SP4 R

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	32x43,5x40 см
Объем	л 56
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. глубина 44 см. высота 8,5 см.
Горелки	настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева: <input type="checkbox"/> Традиционная; Потребление электроэнергии Класс принудительной конвекции - режим нагрева: <input checked="" type="checkbox"/> Кондитерская выпечка.
 	Директива ЕС: 73/23/СЕЕ от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/СЕЕ от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 90/369/СЕЕ от 20/06/90 (Газ) - 90/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС.

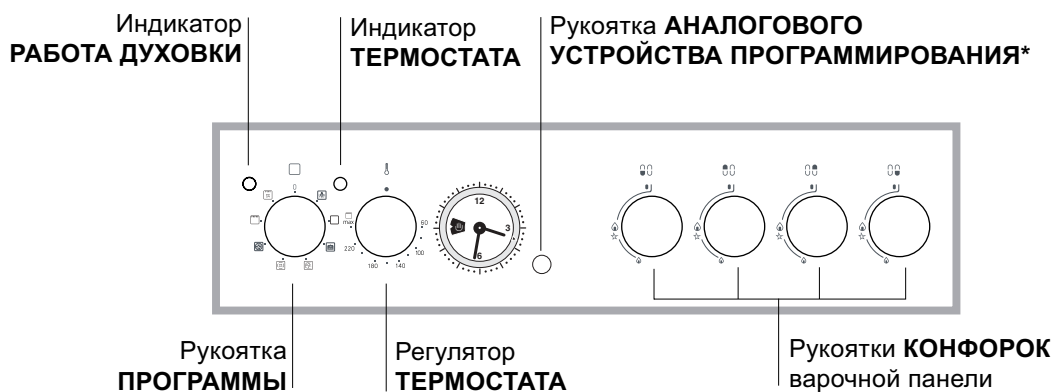
# Описание изделия

## Общий вид

RS



## Панель управления



\* Имеется только в некоторых моделях.

# Включение и эксплуатация




RS

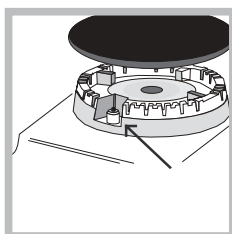
## Эксплуатация варочной панели

### 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

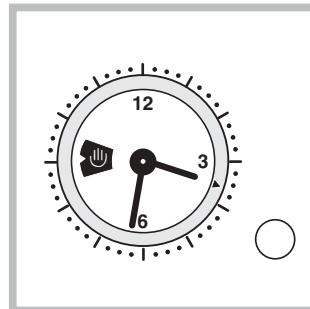
Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

Горелка	Ø Размеры посуды (см)
Быстрая (R)	24 - 26
Полубыстрая (S)	16 - 20
Вспомогательная (A)	10 - 14
Тройная конфорка (TC)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

! В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

## Настройка часов



Потяните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки значения текущего времени.

! Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время.

## Эксплуатация духового шкафа

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

! 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 регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

\* Имеется только в некоторых моделях.

**!** 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.

### Индикатор РАБОТА ДУХОВКИ

Включение этого индикатора означает, что духовой шкаф включен.

### Освещение духового шкафа

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

## Программы приготовления

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

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

### Программа ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА

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

### Программа КОНДИТЕРСКАЯ 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 трех уровнях.

### Программа БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар. Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженных или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

### Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

### Программа ПИЦЦА

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 ГРИЛЬ

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

### Программа ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор (если он имеется). 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 и ПОДРУМЯНИВАНИЕ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

## Программирование приготовления

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки передвижного индикатора напротив текущего времени. По завершении операции вы услышите щелчок.
3. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается незамедлительно и работает на протяжении всего заданного времени приготовления.
4. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Для его отключения поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа “⏸”.
5. Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.
  - Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование продолжительности приготовления с отложенным началом

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки передвижного индикатора напротив времени начала приготовления.
3. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается в момент, заданный в качестве начала приготовления, и будет работать на протяжении всего заданного времени приготовления.
4. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Для его отключения поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа “⏸”.
5. Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.
  - Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15

минут, и время 11:00, когда приготовления должно начаться. Программа автоматически запускается в 11:00 и завершается в 12:15.

! Для отмены программирования поверните рукоятку ПРОГРАММИРОВАНИЯ против часовой стрелки вплоть до появления в окошке символа “⏸”.

## 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.

### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 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 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

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

**Таблица приготовления в духовом шкафу**

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжить приготовление (минуты)
<b>Традиционная духовка</b>	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35
<b>Кондитерская выпечка</b>	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	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 и 4	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 и 4	15	190	20-25
	Печенье из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 и 4	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 3 и 5	15	180	20-25
Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 3 и 5	15	90	180	
<b>Быстрое приготовление</b>	<b>Мороженые продукты</b>					
	Пицца	0.3	2	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Полуфабрикаты</b>					
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Сырые продукты</b>					
	Печенье (песочное)	0.3	2	-	200	15-18
Кекс	0.6	2	-	180	45	
Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Одновременное приготовление</b>	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры на 2-х уровнях	0.5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	2 и 4	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	3	15	200	25-30
<b>Пицца</b>	Пицца	0.5	3	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	10	220	25-30
	Курица	1	2 или 3	10	180	60-70
<b>Гриль</b>	Камбала и каракатицы	0.7	4	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	4	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	4	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	4	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	3 или 4	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	4	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	4	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	4	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	4	-	Макс.	15-20
	Фаршированный горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 и 6	4	-	Макс.	3-5
<b>Gratin (Подрумянивание)</b>	Курица-гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2	10	200	30-35

# 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).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- 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.
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении •.

- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

## Отключение электропитания

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

## Чистка изделия

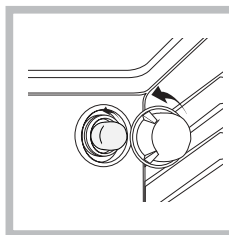
**!** Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- 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.
- 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 ручки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуются произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручки.

**!** Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

## Техническое обслуживание

**!** Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

**При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:**

- Тип неисправности;
  - Модель изделия (Мод.)
  - Номер тех. паспорта (серийный №)
- Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

\* Имеется только в некоторых моделях.

HU

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

РУССКИЙ, 26

HU

Magyar, 38

**CX65SP4 R**

### Tartalomjegyzék

#### Üzembe helyezés, 39-42

Elhelyezés és vízszintezés  
Elektromos csatlakoztatás  
Gázbekötés  
Átállítás más gáztípusra  
A gázégők és a fűvókák jellemző adatai  
Adattáblázat

#### A készülék leírása, 43

A készülék áttekintése  
Kezelőpanel

#### Bekapcsolás és használat, 44-47

A főzőlap használata  
Az óra beállítása  
A sütő használata  
Sütési programok  
A sütés megtervezése  
Praktikus sütési tanácsok  
Sütési táblázat

#### Óvintézkedések és tanácsok, 48

Általános biztonság  
Hulladékkezelés  
Takarékosság és környezetvédelem

#### Karbantartás és ápolás, 49

Áramtalanítás  
A készülék tisztítása  
A sütőt megvilágító lámpa kicserélése  
Gázcsapok karbantartása  
Szerviz



**ARISTON**

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

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

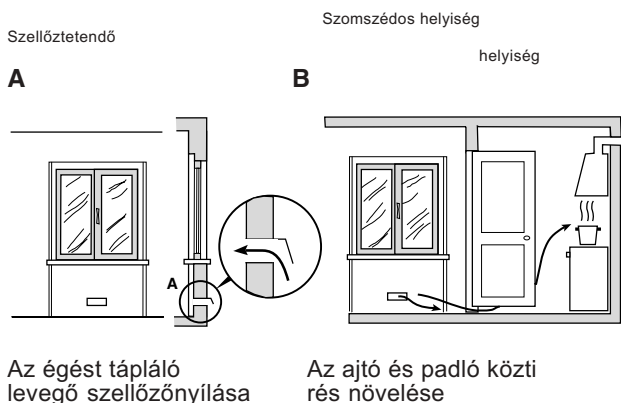
! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

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

## A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m<sup>3</sup>/h-nál).

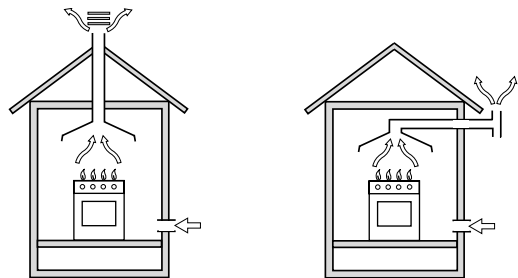
A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm<sup>2</sup> hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhessen el (lásd A ábra). Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetlenül, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (lásd B ábra) – feltéve, hogy azok az ingatlanok nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100%-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm<sup>2</sup>.



! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

## Füstgázvezetés

A füstgázvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (lásd ábra).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázvezetés

Kéményen vagy (tűzhelyekhez való) elágazó füstgázvezető csövön keresztül történő füstgázvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással.

Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50°C fölé képesek azt melegíteni!

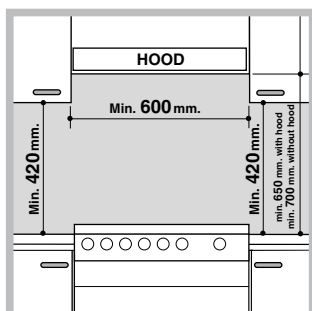
## Elhelyezés és vízszintezés

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

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

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

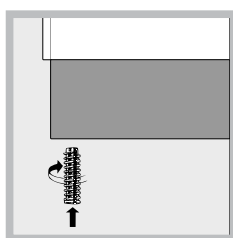
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;



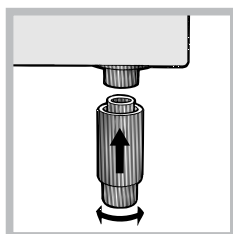
• amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni. Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);

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

### Vízszintezés



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



A lábcsavart\* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

### Elektromos csatlakoztatás

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

Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerezni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érjen szobahőmérséklethez képest 50°C-nál magasabb részhez.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;

- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;
- az aljzat legyen kompatibilis a készülék csatlakozó dugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

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

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

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

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

### Gázbekötés

A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használható. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben (lásd alább)! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala\* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csontot a záródugóra, és a régi tömítést a mellékelt tömítésre!

! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázegők és a fűvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (lásd alább)!

### Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégzésekor bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:

- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50°C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűkület;
- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélekkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;

- állapotának ellenőrzése végett a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (lásd alább).

### Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömítések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak!  
A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2"-os anyamenettel van ellátva)!

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

### A tömítés ellenőrzése

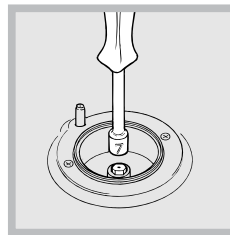
A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömítése tökéletesen zár-e!

## Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

### A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fűvókáinak cseréje:  
1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;



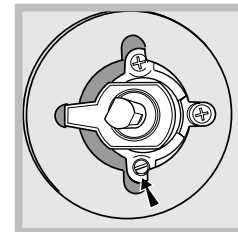
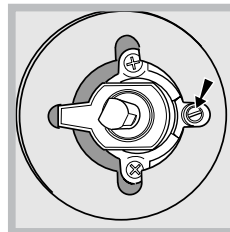
2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fűvókákra (lásd gázégők és a fűvókák jellemző adatai);

3. helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:

1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;  
2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellelt elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!

! Cseppfolyósított gáz esetén a szabályozócsavart tövig be kell csavarni;



3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

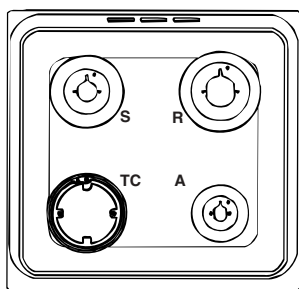
! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

! Miután átállította a készüléket egy másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető!



! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

## A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

Égő	G 20 (2H)		G 25.1(2S)		G 30 (3B/P)	
	Névl. hőterhelés kW	Fűvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fűvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fűvóka méret (mm)
Triplakoronás (TC)	3,60	1,33	3,30	1,36	3,30	0,91
Gyors (nagy) (R)	3,30	1,16	3,30	1,43	3,00	0,86
Közepes (közepes) (S)	2,20	1,06	2,20	1,18	1,90	0,70
Segéd égő (kicsi) (A)	1,20	0,79	1,10	0,80	1,00	0,50
Névleges csatlakozási nyomás:	25 mbar		25 mbar		30 mbar	



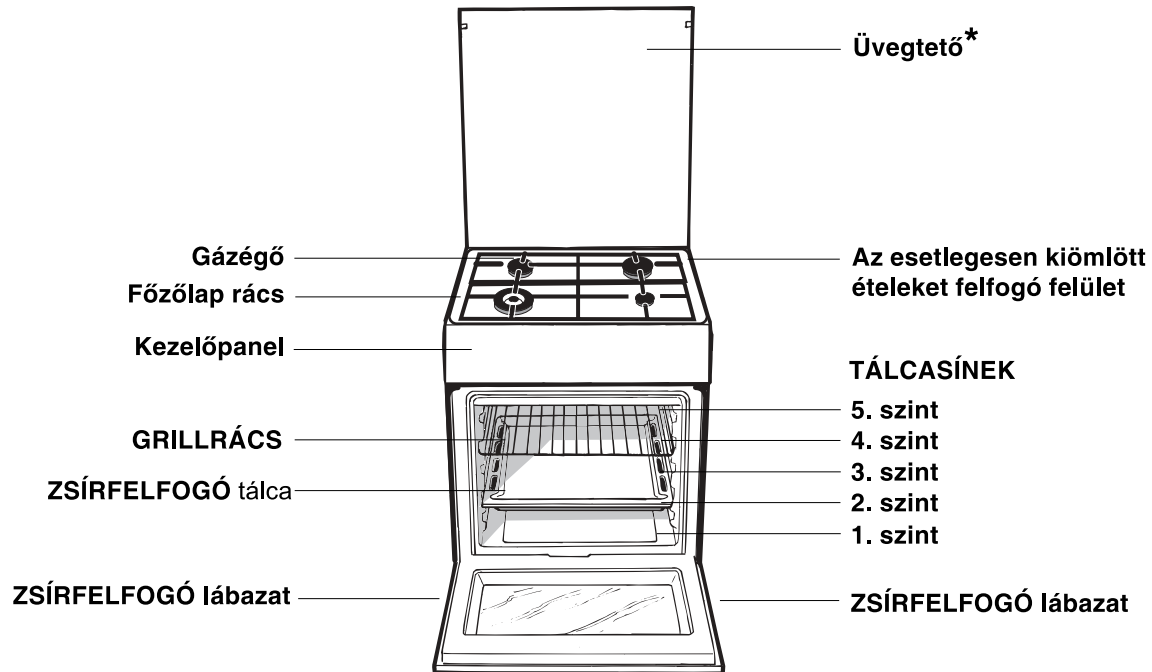
CX65SP4 R

MŰSZAKI ADATOK	
<b>A sütő méretei</b> magasság x szélesség x mélység.	32x43,5x40 cm
<b>Térfogat</b>	56 liter
<b>Az ételmelegítő rész hasznos méretei</b>	szélesség: 42 cm mélység: 44 cm magasság: 8.5 cm
<b>Égőfejek</b>	az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható
<b>A hálózati áram feszültsége és frekvenciája</b>	lásd az adattáblán
<b>ENERGIAOSZTÁLY</b>	<p>A villamos sütők energiafogyasztási címkézéséről szóló 2002/40/EK irányelv. EN 50304 szabvány az energiafogyasztás mérési módszereiről. Természetes hőáramlás – melegítő funkció: <input type="checkbox"/></p> <p>hagyományos; Energiafogyasztás mérése kényszer-hőáramlási osztály – melegítő funkció: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Cukrászda.</p>
 	<p>Az 1973. február 19-i 73/23/EGK alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 1989. május 3-i 89/336/EGK irányelv és későbbi módosításai – A gázüzemű berendezésekről szóló 1990. június 29-i 90/396/EGK irányelv és későbbi módosításai – Az 1993. július 22-i 93/68/EGK irányelv és későbbi módosításai – Az 2002/96/EK irányelv.</p>

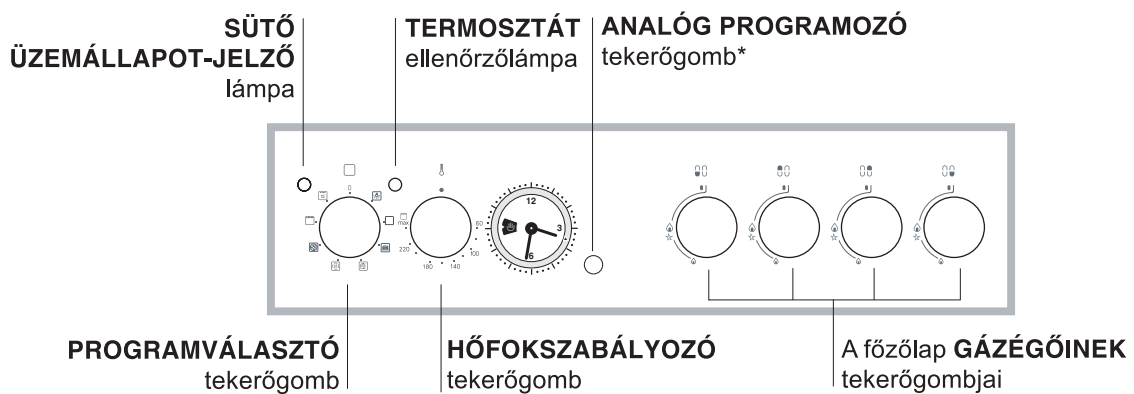
# A készülék leírása

## A készülék áttekintése

HU



## Kezelőpanel



\* Csak néhány modellnél.

# Bekapcsolás és használat




HU

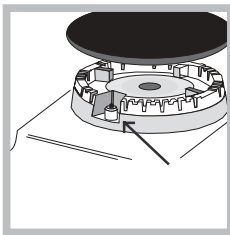
## A főzőlap használata

### Az égőfej meggyújtása

A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.

A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:

1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra ;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen takarékra , nagy lángra  vagy egy köztes állásba!



Amennyiben a készülék elektromos gyújtással\* rendelkezik (lásd ábra), elegendő, ha benyomja, és ezzel egyidejűleg, óráiránnyal ellentétesen elcsavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját a takarékláng szimbólumra, míg

a láng meg nem gyullad. Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismételje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval\* rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2-3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a • jelig!

### A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

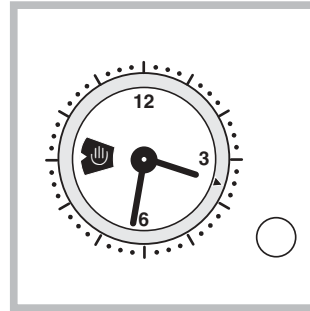
A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segédégő (A)	10-14
Hármas korona (TC)	24-29

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fűvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

## Az óra beállítása



Nyomja meg a PROGRAMOZÓ tekerőgombot, és forgassa óráiránnyal ellentétesen, míg az aktuális időt be nem állította!

! Az órát csak akkor lehet beállítani, ha a sütő be van kötve az elektromos hálózatba. Áramkimaradás esetén a PROGRAMOZÓ megáll: az áramellátás helyreálltát követően az órát újra be kell állítani.

## A sütő használata

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

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet!

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

Sütés alatt mindig megteheti az alábbiakat:

- módosíthatja a sütési programot a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével;
- módosíthatja a hőmérsékletet a HŐFOKSZABÁLYOZÓ tekerőgomb segítségével;
- megszakíthatja a sütést a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye!

\* Csak néhány modellnél.


### TERMOSZTÁT ellenőrzőlámpa

Ha ég, az azt jelenti, hogy a sütő hőt termel. A lámpa akkor alszik ki, ha a sütő belsejében a hőmérséklete eléri a kívánt értéket. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato e in funzione e mantiene costante la temperatura.

### SÜTŐ ÜZEMÁLLAPOT-JELZŐ lámpa

Ha ég, az azt jelenti, hogy a sütő be van kapcsolva.

### Sütővilágítás

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

## Sütési programok

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

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

### HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

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

### SÜTEMÉNYSÜTÉS program

Bekapcsol az alsó fűtőszál és működni kezd a ventilátor, finom és egyenletes hőeloszlást biztosítva a sütő belsejében. Ez a program kíméletes sütetést igénylő ételek (például kelt tészták) sütéséhez, valamint egyszerre három szinten „mignon” elkészítéséhez javasolt.

### GYORS SÜTÉS program

Bekapcsolnak a fűtőszálak és működni kezd a ventilátor állandó és egyenletes hőmérsékletet biztosítva.

A programhoz nincs szükség előmelegítésre. Ez a program különösen előre elkészített (mélyhűtött vagy elősütött) ételek sütéséhez javasolt. A legjobb eredményt akkor kapja, ha csak egy szintet használ.

### LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

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

### PIZZASÜTÉS program

Bekapcsol az alsó és a körkörös fűtőszál és a ventilátor működni kezd. Ez a kombináció lehetővé teszi a sütő gyors felmelegedését, túlsúlyban alulról érkező erőteljes hőárammal. Ha egyszerre egynél több szintet használ, a sūtésidő felénél cserélje meg a tepsik helyét!

### GRILLEZÉS program

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

### GRATINÍROZÁS program

Bekapcsol a felső fűtőszál és működni kezd a ventilátor és a forgónyárs (ha van). Ez a sūtési mód egyesíti az egyirányú hőszugárzással a levegő keringtetését a sūtő belsejében. Ez a hő áthatolóképeségének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen.

! A GRILLEZÉSHEZ és GRATINÍROZÁSHOZ a sūtőajtónak zárva kell lennie.

## A sütés megtervezése

### Sütési idő beállítása azonnali indulással

1. Csavarja a PROGRAMOZÓ tekerógombot óráiránnyal ellentétesen, míg a kis ablakban a kívánt sütési idő meg nem jelenik.
2. Húzza kifelé a PROGRAMOZÓ tekerógombot, és forgassa óráiránnyal ellentétesen, míg a forgatható mutatót az aktuális időpontra nem állította! A művelet végét kattánás jelzi.
3. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógombbal válassza ki a kívánt sütési programot! A sütő azonnal bekapcsol, és addig működik, míg a beállított sütési idő le nem telik.
4. Ha az idő letelt, a készülék hangjelzést ad ki. A hangjelzés kikapcsolásához forgassa a PROGRAMOZÓ tekerógombot óráiránnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „☺” szimbólum meg nem jelenik!
5. Forgassa a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógombot „0” állásba!
  - Példa: 9:00 óra van és 1 óra 15 perces sütés van betervezve. A program 10:15-kor automatikusan leáll.

### Sütési idő beállítása késleltetett indulással

1. Csavarja a PROGRAMOZÓ tekerógombot óráiránnyal ellentétesen, míg a kis ablakban a kívánt sütési idő meg nem jelenik.
2. Húzza kifelé a PROGRAMOZÓ tekerógombot, és forgassa óráiránnyal ellentétesen, míg a forgatható mutatót a sütés kezdetének kívánt időpontjára nem állította!
3. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógombbal válassza ki a kívánt sütési programot! A sütő a kezdésre beállított időpontban fog bekapcsolni, és addig működik, míg a beállított sütési idő le nem telik.
4. Ha az idő letelt, a készülék hangjelzést ad ki. A hangjelzés kikapcsolásához forgassa a PROGRAMOZÓ tekerógombot óráiránnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „☺” szimbólum meg nem jelenik!
5. Forgassa a PROGRAMVÁLASZTÓ tekerógombot „0” állásba!
  - Példa: 9:00 óra van, 1 óra 15 perces sütést tervez, és a sütés kezdetének 11:00-t állítja be. A program 11:00-kor automatikusan elindul, és 12:15-kor leáll.

! A beállítás törléséhez forgassa a PROGRAMOZÓ tekerógombot óráiránnyal ellentétesen addig, míg a kis ablakban a „☺” szimbólum meg nem jelenik!

## Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja az 1. és az 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

### LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet, a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket!
- Helyezze a zsírfelfogót alulra, a rácsot felülre!

### GRILLEZÉS

- GRILLEZÉSKOR helyezze a rácsot az 5-ös szintre, a sütési melléktermékek (szaft és/vagy zsír) felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre! GRATINÍROZÁSKOR helyezze a rácsot a 2-es vagy 3-as szintre, a sütési melléktermékek felfogása érdekében pedig helyezze a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa maximumra! Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőfokszabályzó szabályozza.

### PIZZASÜTÉS

- Használjon könnyű alumínium tepsi a mellékelt rácsra helyezve. A zsírfelfogó tálca használatával a sütési idő meghosszabbodik, és nehezen fog tudni ropogós pizzát sütni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarella a sütés felénél tegye a tésztára.

**Sütési táblázat**

Program	Étel	Súly (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
<b>Hagyományos sütés</b>	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
<b>Süteménysütés</b>	Linzerek	0.5	3	15	180	20-30
	Gyümölcs torta	1	2 vagy 3	15	180	40-45
	Gyümölcsös sütemény	0.7	3	15	180	40-50
	Piskóta	0.5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták (2 szinten)	1.2	2 és 4	15	200	30-35
	Kis kekszek (2 szinten)	0.6	2 és 4	15	190	20-25
	Sajtos-sós aprósütemény (2 szinten)	0.4	2 és 4	15	210	15-20
	Fánk (3 szinten)					
	Keksz (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25
Habcsók (3 szinten)	0.7	1 és 3 és 5	15	180	20-25	
		0.5	1 és 3 és 5	15	90	180
<b>Gyors sütés</b>	<b>Mélyhűtött</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cukkinivel és rákkal töltött palacsintaszta	0.4	2	-	200	20
	Falusi spenóttorta	0.5	2	-	220	30-35
	Töltött táska	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Aranygaluska	0.4	2	-	180	25-30
	Csibefalatok	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Elősütött</b>					
	Csirkeszárny	0.4	2	-	200	20-25
<b>Friss ételek</b>	(Omlós) kekszek	0.3	2	-	200	15-18
	Gyümölcsös sütemény	0.6	2	-	180	45
	Sajtos-sós aprósütemény	0.2	2	-	210	10-12
<b>Légkeveréses üzemmód</b>	Pizza (2 szinten)	1	2 és 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2 és 4	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2 és 4	10	190	20-25
	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
Sós sütemény	1.5	3	15	200	25-30	
<b>Pizzasütés</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Borjú- és marhasült	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	2 vagy 3	10	180	60-70
<b>Grillezés</b>	Nyelvhal és tintahal	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintahal és rák nyáron	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintahal	0.6	4	-	Max	10-15
	Tőkehalfilé	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillezett zöldségek	0.4	3 vagy 4	-	Max	15-20
	Borjúsült	0.8	4	-	Max	15-20
	Kolbász, hurka	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makréla	1	4	-	Max	15-20
Pirítós	4 és 6	4	-	Max	3-5	
<b>Gratinírozás</b>	Grillcsirke	1.5	2	10	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	10	200	30-35

# Óvintézkedések és tanácsok

HU

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

## Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharok kitenni!
- Ne érjen a készülékhez meztláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően.
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa tőlük távol!**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolóterbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a ● állásban legyenek!

- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozó dugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozó dugót az elektromos hálózathoz!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!

## Hulladékkezelés

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

## Takarékosság és környezetvédelem

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

## Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

## A készülék tisztítása

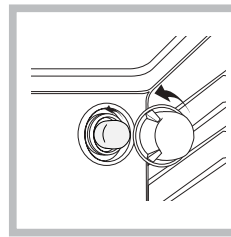
! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót, illetve nagynyomású tisztítót!

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átitatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószereket! Tisztítás után bő vízzel öblítse le, és szárítsa meg őket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégői levehetőek; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak!
- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók\* végét!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószert, öblítse le és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég valamelyik gázégő, vagy még meleg!

## A sütő tömitéseinek ellenőrzése

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

## A sütőt megvilágító lámpa kicserélése



1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglatat üvegfedelét (lásd ábra)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.

3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

## Gázcsapok karbantartása

A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehezkessé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

**! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.**

## Szerviz

**! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!**

### A következők megadása szükséges:

- az anomália típusa;
- a készülék modellje (Mod.)
- a készülék szériaszáma (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatóak.

\* Csak néhány modellnél.





HU