**CX65S72 IT/HA H**

**IT** **Italiano**

## Istruzioni per l'uso
**CUCINA E FORNO**
**Sommario**
Istruzioni per l'uso,1
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,6
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme,7
Installazione,8
Avvio e utilizzo,12
Utilizzo del piano cottura,12
Programmi di cottura,13
Precauzioni e consigli,15
Manutenzione e cura,16
Assistenza,16

**GB** English

## Operating Instructions
**COOKER AND OVEN**
**Contents**
Operating Instructions,1
Description of the appliance-Control Panel,6
Description of the appliance-Overall view,7
Installation, 17
Start-up and use,21
Using the hob,21
Cooking modes,22
Precautions and tips,24
Care and maintenance,25
Assistance,25

**UA** **Українська**

## Інструкції з експлуатації
**КУХНЯ**
**Зміст**
Інструкції з експлуатації,1
Опис установки-Панель управління,6
Опис установки-Загальнии вигляд,7
Встановлення,26
Включення і використання, 30
Користування робочою поверхнею,30
Програми приготування їжі,31
Запобіжні засоби і поради,33
Догляд і технічне обслуговування,34
Допомога,34

**RS** Русский

## Руководство по эксплуатации
КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ
Содержание
Руководство по эксплуатации,1
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ,2
Описание изделия- ,6
Описание изделия-Общий вид,7
Монтаж,35
Включение и эксплуатация,40
Варочная панель,40
Программы приготовления,41
Предосторожности и рекомендации,43
Техническое обслуживание и уход,44
Техническое обслуживание,44

**CZ** **Cesky**

## Pokyny pro použití
**SPORÁK S TROUBOU**
**Obsah**
Pokyny pro použití,1
Popis zarízení-Ovládací panel,6
Popis zarízení-Celkový pohled,7
Instalace,45
Spuštení a použití,49
Použití trouby,49
Opatrení a rady,52
Údržba a péce,53
Servisní služba,53

**SK** **Slovensky**

## Návod na použitie
**SPORÁK S RÚROU**
**Obsah**
Návod na použitie,1
Popis zariadenia-Ovládací panel,6
Popis zariadenia-Celkový pohľad,7
Inštalácia,54
Uvedenie do činnosti a použitie,58
Režimy pečenia,59
Opatrenia a rady,61
Starostlivosť a údržba,62
Servisná služba,62

**TR** **Türkçe**

## Kullanım talimatları
**OCAKLI FIRIN**
**Içindekiler**
Kullanım talimatları,1
Cihazın tanıtımı- Kontrol paneli,6
Cihazın tanıtımı -Genel görünüm,7
Montaj,63
Çalıstırma ve kullanma,67
Fırının kullanılması,68
Önlemler ve öneriler,70
Bakım ve özen,71
Teknik Servis,72

## IT ATTENZIONE

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere
pericoloso e può provocare un incendio.
Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.
Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.
Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.
Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

## GB WARNING

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid from the lid before opening it.
Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

## CZ UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení a jeho přístupné části dosahují během použití velmi vysoké teploty.
Je třeba dávat pozor a zabránit styku s topnými články.
Udržujte děti mladší 8 let v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a které si uvědomují související nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí provádět operace čištění a údržby bez dohledu.
UPOZORNĚNÍ: Ponechání sporáku s ohřívanými tuky a oleji může být nebezpečné a může způsobit požár.
NIKDY není třeba hasit plamen/požár vodou, ale je nutné vypnout zařízení a zakrýt plamen například víkem nebo hydrofobní dekou.
K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní výrobky ani ostré kovové špachtle, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.
Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.
Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení vysokotlaký parní čistič.
Před otevřením krytu setřete případné kapaliny, které se na něm nacházejí.
Nezavírejte skleněný kryt (je-li součástí) s ještě teplými plynovými hořáky nebo elektrickou plotnou.
UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je zařízení vypnuté, aby se zabránilo možnosti zásahu elektrickým proudem.
UPOZORNĚNÍ: Použití nevhodných ochran varné desky může způsobit nehody.

## SK UPOZORNENIE

UPOZORNENIE: Toto zariadenie a jeho prístupné časti dosahujú počas použitia veľmi vysokú teplotu.
Je potrebné venovať pozornosť a zabrániť styku s výhrevnými článkami.
Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v dostatočnej vzdialenosti, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
Toto zariadenie môže byť použité deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, senzorickými nebo duševnými schopnosťami nebo osobami bez skúseností a znalostí, ktoré sa nachádzajú pod náležitým dohľadom, alebo ktoré boli poučené ohľadne použitia zariadení bezpečným spôsobom a ktoré si uvedomujú súvisiace nebezpečenstvo.
Deti sa nesmú hrať so zariadením.
Operácie čistenia a údržby nesmú byť vykonávané deťmi bez dohľadu.
UPOZORNENIE: Ponechanie šporáku s ohrievanými tukmi a olejmi môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
NIKDY nie je potrebné hasiť plameň/požiar vodou, ale je potrebné vypnúť zariadenie a zakryť plameň napríklad vekom alebo hydrofóbnou dekou.
Nepoužívajte abrazívne výrobky ani ostré kovové špachtle na čistenie sklenených dvierok rúry, pretože by mohli poškrabať povrch a spôsobiť tak prasknutie skla.
Vnútorné povrchy zásuvky (ak je súčasťou) by sa mohli ohriať na vysokú teplotu.
Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.
Pred otvorením krytu zotrite prípadné tekutiny, ktoré sa na ňom nachádzajú.
Nezavárajte sklenený kryt (ak je súčasťou), ak sú plynové horáky alebo elektrická platňa ešte teplé.
UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby sa zabránilo možnosti zásahu elektrickým prúdom.
UPOZORNENIE: Použitie nevhodných ochrán varnej dosky môže spôsobiť nehody.

## TR DİKKAT

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur.
Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir.
Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyusal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
DİKKAT: Gres yağları ve yağlar ile korumasız küçük bir fırın bırakmak, tehlikeli olabilir ve bir yangına neden olabilir.
Bir alevi/yangını su ile söndürmeye çalışmak ASLA gerekmez, ancak cihazı kapatmak ve örneğin bir kapak veya ateşe dayanıklı bir kapak ile alevin üzerini örtmek gerekir.
Camın parçalanmasına neden olarak yüzeyi çizebileceğinden, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı ürünler ve kesici metal spatulalar kullanmayınız.
Çekmecenin iç yüzeyleri (çekmece olan modellerde) sıcak olabilir.
Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.
Açmadan önce, kapağın üzerinde mevcut olan muhtemel sıvıları temizleyiniz. Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.
DİKKAT: Muhtemel elektrik çarpmalarının önüne geçmek için lambayı yenisi ile değiştirmeden önce, cihazın sönük olduğundan emin olunuz.
DİKKAT: uygun olmayan ocak koruyucularının kullanılması, kazalara neden olabilir.

## RS ВНИМАНИЕ

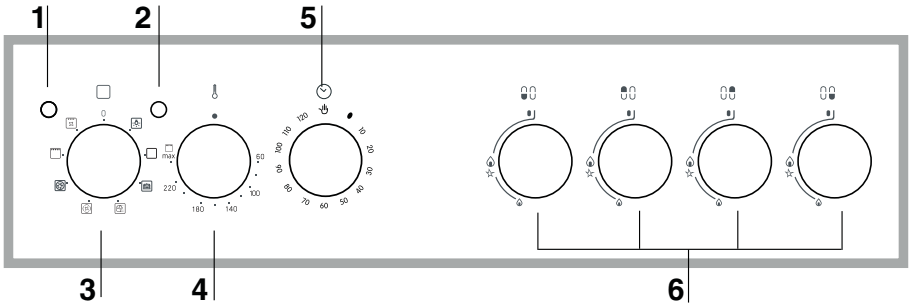
ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.
НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.
Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.
Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться
Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.
Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие.
ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.
Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.
ВНИМАНИЕ: использование ненадлежащих предохранений варочной панели может привести к пожару.

UA

# УВАГА!

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику.
Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.
УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.
НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.
Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.
Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.
Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.
Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж заміняти лампочку.
Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.
УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж заміняти лампочку.
УВАГА! використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасних випадків.




## IT Descrizione dell'apparecchio
**Panello di controllo**

1.La spia di funzionamento di FORNO
2.La spia termostato forno
3.Manopola di selezione forno
4.Manopola termostato
5.Manopola Contaminuti
6.Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

## GB Description of the appliance
**Control panel**

1.OVEN Indicator light
2.THERMOSTAT indicator light
3. SELECTOR knob
4.THERMOSTAT knob
5.TIMER knob
6.Hob BURNER control knob

## RS Описание изделия
**Панель управления**

1.Световой индикатор духовкой
2.Световой индикатор термостата духового шкафа
3.Рукоятка выбора функций духового шкафа
4.Рукоятка выбора температуры
5.Таймер
6.Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

## UA Опис плити
**Панель управління**

1.Сигнальна лампочка ДУХОВКА
2.Індикатор ТЕРМОСТАТУ
3.Реґулятор ПРОГРАМ
4.Реґулятор ТЕРМОСТАТУ
5.Рукоятка ТАЙМЕРА
6.Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні

## CZ Popis zarízení
**Ovládací panel**

1.Indikátor trouby
2.Indikátor termostatu
3.Knoflík pro výběr režimu
4.Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
5.Knoflík časovače
6.Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky

## SK Popis zariadenia
**Ovládací panel**

1.Kontrolka rúry
2.Kontrolka termostatu
3.Otocný gombík pre volbu
4.Otocný gombík termostatu
5.Otocný gombík casovaca
6.Otocné gombíky ovládania plynových horákov varnej dosky.

## TR Cihazın tanımı
**Kontrol paneli**

1.Uyarı lambası düğmesi
2.TERMOSTAT uyarı lambası
3.Seçme düğmesi
4.Termostat düğmesi
5.Zamanlayıcı düğmesi
6.Gaz ocakları kontrol düğmeleri

## IT Descrizione dell’apparecchio
**Vista d’insieme**

1. Bruciatore a gas
2. Griglia del piano di lavoro
3. Pannello di controllo
4. Ripiano GRIGLIA
5. Ripiano LECCARDA
6. Piedino di regolazione
7. Piano di contenimento  eventuali trabocchi
8.GUIDE di scorrimento dei ripiani
9.posizione 5
10.posizione 4
11.posizione 3
12.posizione 2
13.posizione
14.Coperchio vetro (Solo su alcuni modelli)

## GB Description of the appliance
**Overall view**

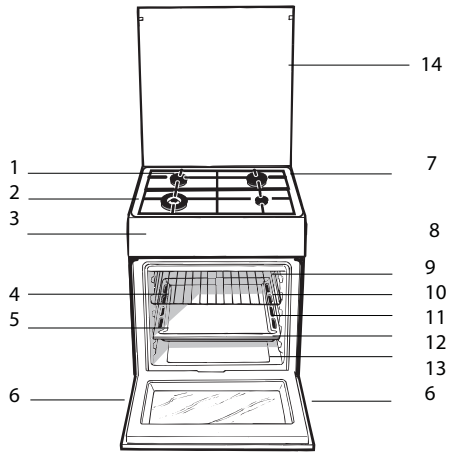
1. Hob burner
2. Hob Grid
3.Control panel
4.Sliding grill rack
5.DRIPPING pan
6.Adjustable foot
7.Containment surface for spills
8.GUIDE RAILS for the sliding racks
9.  position 5
10.position 4
11.position 3
12.position 2
13.position 1
14.Glass Cover (Only on certain models)

## RS Описание изделия
**Общий вид**

1. Газовые горелки
2. Рабочая поверхность
3. Панель управления
4. Решетка духовки
5. Противень или жарочный лист
6. Регулируемые ножки
7. Электрические конфорки
8. НА Ï PABËß Þ Ù ÈE äëÿ  ïðîòèâåíåé ðåøåòîê
9.  Ï îëîæåíèå 1
10  Ï îëîæåíèå 2
11  Ï îëîæåíèå 3
12 Ï îëîæåíèå 4
13 Ï îëîæåíèå 5
14 Стеклянная крышка
(Имеется только в некоторых моделях.)

## UA Опис плити
Загальнии вигляд

1. Газовий пальник
2. Піддон на випадок переливань
3. Ï àíåëü óïðàâë³íÿ
4. Ï îëêà ÐÅØ²ÒKÈ
5. Ï îëêà ÄEÊ Î
6. Ëàïêà äëÿ íàëàøòóâàíÿ
7. Ïoâåðõíÿ äëÿ çáèðàííÿ çáiãëî¿ piäèíè
8. НА Ï PABËß Þ ×² äëÿ ï îëèöü
9. ï îëîæåíÿ 5
10. ï îëîæåíÿ 4
11. ï îëîæåíÿ 3
12. ï îëîæåíÿ 2
13. ï îëîæåíÿ 1
14.Скляна кришка (Є лише в деяких моделях.)




## SK Popis zariadenia
**Celkový pohľad**

1.  Plynový horák
2.  Mriežka pracovnej plochy
3.  Ovládací panel
4.  Police rúry v podobe mriežky
5.  Zberná nádoba alebo varná plocha
6.  Nastavitelné nožicky alebo nohy
7.  Plocha na zachytávanie prípadne vyliatych tekutín
8. VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ  ROŠTY
9. poloha 5
10. poloha 4
11. poloha 3
12. poloha 2
13. poloha 1
14. Sklený kryt (len pri niektorých modeloch)

## TR Cihazın tanımı
**Genel görünüm**

1. Gaz ocak gözleri
2. Tatmalarý önleyen tepsi
3. Kontrol paneli
4. Fýrýn tepsileri
5. Yað toplama tepsisi ya da fýrýn tablasý
6. Ayarlanabilir ayaklar
7. Üst ızgara
8. Raflarân SÜRGÜLÜ KIZAKLARI
9.  Konum 5
10. Konum 4
11. Konum 3
12.  Konum 2
13. Konum 1
14. Cam kapak (Sadece bazı modellerde mevcuttur.)

## CZ Popis zarízení
**Celkový pohled**

1. Plynový hořák
2.  Rošt na varné desce
3.  Ovládací panel
4.  Pečící rošt
5.  Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající
6.  Nastavitelné nohy omastek
7.  Záchytný žlábek
8.  Vodicí LIŠTY jednotlivých úrovní
9.  poloha 5
10.  poloha 4
11.  poloha 3
12.  poloha 2
13.  poloha 1
14.  Skleny kryt (pouze u některých modelů)

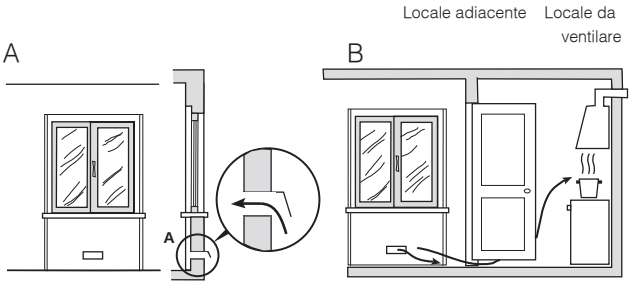
# Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

### Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti. 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 $m^3$/h per kW di potenza installata). Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 $cm^2$ 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 $cm^2$ – 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.



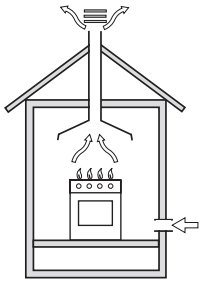

Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

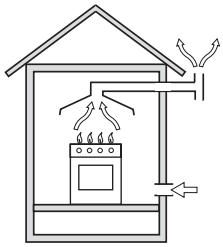
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

### 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)

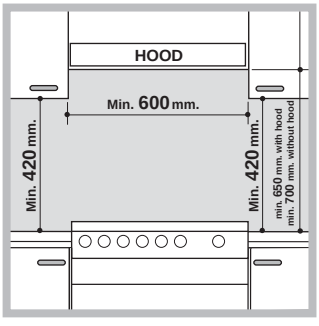
! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati 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.

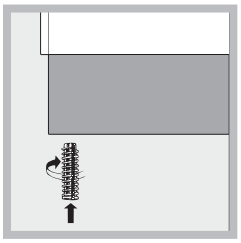
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (**vedi figura**);



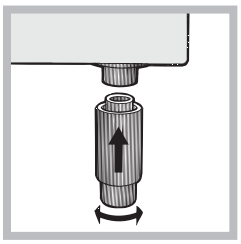

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

**Livellamento**

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



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



## Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme 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

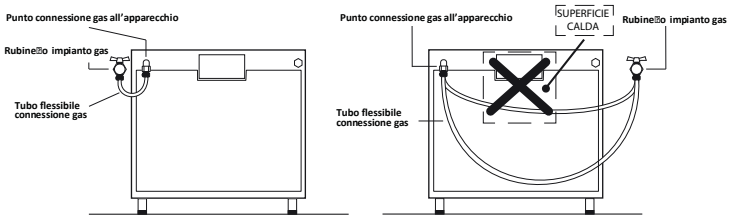
Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta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

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

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:
- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141.

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

**Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati**
Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.



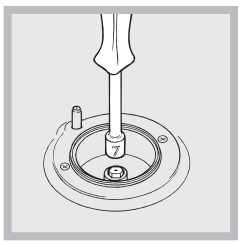
Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).
! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

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

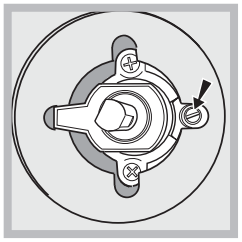
## Adattamento a diversi tipi di gas

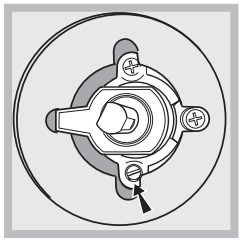
È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

**Adattamento del piano cottura**
Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (**vedi figura**), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (**vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli**);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;





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

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.
! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.
! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le norme nazionali in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

**Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona**
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.





•Regolazione aria primaria dei bruciatori
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi

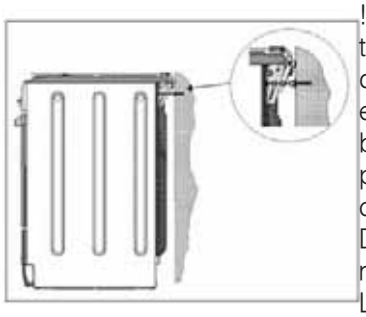
1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà

essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

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



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!
La cucina e' dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio.Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo e' necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm.Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo.
! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione !

| DATI TECNICI | |
|---|---|
| **Dimensioni Forno HxLxP** | 32x43,5x40 cm |
| **Volume** | 60 l |
| **Dimensioni utili del cassetto scaldavivande** | larghezza cm 42<br>profondità cm 44<br>altezza cm 8,5 |
| **Bruciatori** | adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra. |
| **Tensione e frequenza d'alimentazione** | vedi targhetta caratteristiche |
| **ENERGY LABEL** | Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: ☐ Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: 🍰 Pasticceria. |
| CE<br>♻ | Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 30/11/09 (Gas) |

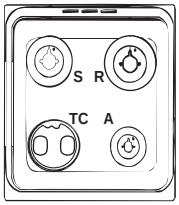
ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.



## Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

| Tabella 1 | | | | Gas Liquido | | | | Gas Naturale | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bruciatore | Diametro (mm) | Potenza termica kW (p.c.s.*) 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 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 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)<br>Minima (mbar)<br>Massima (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>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/m³




**CX65S72 IT/HA H**

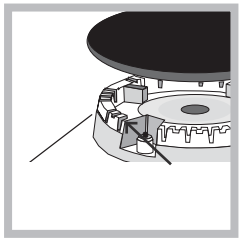
# Avvio e utilizzo

IT

## 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: bruciatori ed ugelli".

| Bruciatore | ř 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

! 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.

## Uso del forno

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

! 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".

! 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.

* Presente solo su alcuni modelli.

## 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 (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.

Programma **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola 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.

## Utilizzare il timer
1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER DI FINE COTTURA di un giro quasi completo in senso orario.
2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER DI FINE COTTURA con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
3. A tempo scaduto emette un segnale acustico e spegne il forno.
4. Quando il forno è spento il timer di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.

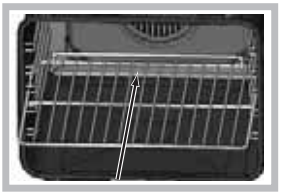
! Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il timer di fine cottura, occorre ruotare la manopola TIMER DI FINE COTTURA fino al simbolo .

## 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.



! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine)

## Tabella cottura in forno

| Programmi | Alimenti | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | Preriscaldamento (minuti) | Temperatura consigliata | Durata cottura (minuti) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Forno Tradizionale** | Anatra | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Arrosto di vitello o manzo | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Arrosto di maiale | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscotti (di frolla) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Crostate | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Forno Pasticceria** | Crostate | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Torta di frutta | 1 | 2 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 |
| | Bignè (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 |
| **Fast cooking** | Surgelati | | | | | |
| | 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 |
| | Precotti | | | | | |
| | Ali di pollo dorate | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | Cibi Freschi | | | | | |
| | 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 |
| **Multicottura** | Pizza (su 2 ripiani) | 1 | 2 and 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Agnello | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pollo arrosto + patate | 1+1 | 2 and 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Sgombro | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Bignè (su 2 ripiani) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscotti(su 2 ripiani) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Pan di spagna (su 1 ripiano) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pan di spagna(su 2 ripiani) | 1 | 2 and 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Torte salate | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Forno Pizza** | 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 |
| **Grill** | 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 |
| **Gratin** | Pollo alla griglia | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Seppie | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |

# Precauzioni e consigli



! 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. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- 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 bambimi 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.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinchč l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

## 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

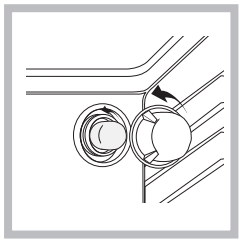
## Escludere la corrente elettrica
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

## 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, risciaquare 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.**

## Assistenza
! 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.

* Presente solo su alcuni modelli.

# Installation



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

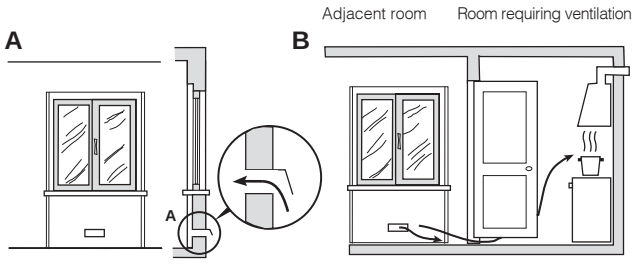
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! 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 $m^3/h$ per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 $cm^2$ 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 $cm^2$ - 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 between
for comburent air flooring

Increase in the gap the door and the

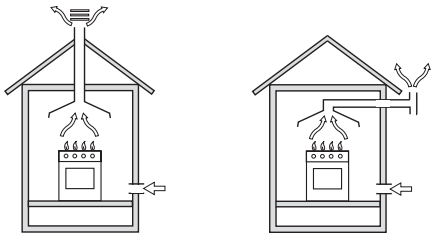
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

**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.

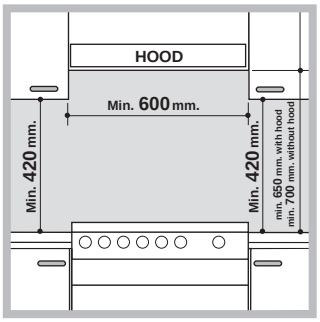
## Positioning and levelling

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

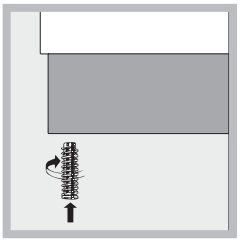
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.



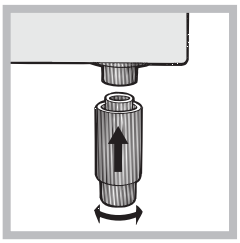

• Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

**Levelling**

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



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



## Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with 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

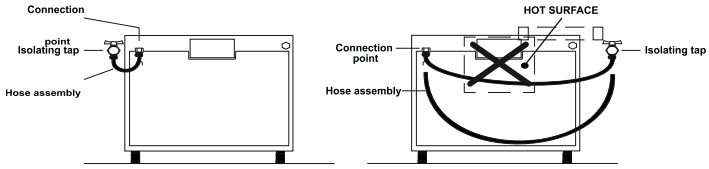
Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

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.

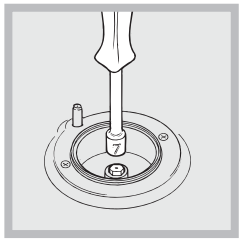
## Adapting to different types of gas

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).

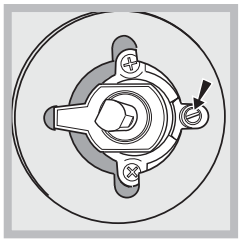
### Adapting the hob

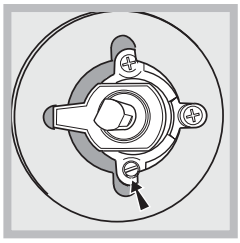
Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components 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".

### Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.

- Adjusting the burners' primary air :





Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, 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 does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work

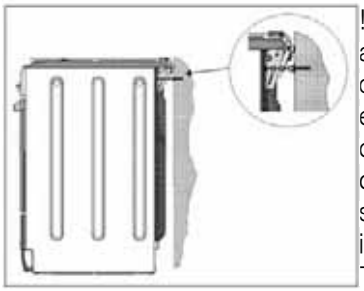
when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

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

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service 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 pipe (in order to comply with current national regulations).



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.
Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the

| TECHNICAL DATA | |
|---|---|
| **Oven dimensions (HxWxD)** | 32x43.5x40 cm |
| **Volume** | 60 l |
| **Useful measurements relating to the oven compartment** | width 42 cm<br>depth 44 cm<br>height 8.5 cm |
| **Burners** | may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven. |
| **Voltage and frequency** | see data plate |
| **ENERGY LABEL** | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens.<br>Regulation EN 50304<br><br>Energy consumption for Natural convection – heating mode:<br>☐ Traditional mode;<br><br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ▣ Baking. |
| CE<br> | EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2004/142/EC dated 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

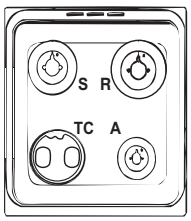


## Table of burner and nozzle specifications

Table 1

| Burner | Diameter (mm) | Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal | Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced | Liquid gas Bypass 1/100 (mm) | Liquid gas Nozzle 1/100 (mm) | Liquid gas Capacity* g/h *** | Liquid gas Capacity* g/h ** | Natural gas Nozzle 1/100 (mm) | Natural gas Capacity* l/h |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Triple.ring (TC) | 130 | 3.25 | 1.50 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 |
| Rapid (Large) (R) | 100 | 3.00 | 0.70 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Semi-rapid (Medium) (S) | 75 | 1.90 | 0.40 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Auxiliary (Small) (A) | 55 | 1.00 | 0.40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Supply pressure | Nominal (mbar)<br>Minimal (mbar)<br>Maximised (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | |

* 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/m³




**CX65S72 IT/HA H**

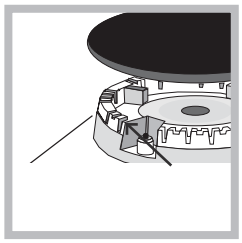
# Start-up and use



## 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 | ř 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.

## Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.
! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

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

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

### THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

### 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.

* Only available in certain models.

## Cooking modes

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

- 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.

## Using the cooking timer

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the ✋ symbol.

## Practical cooking advice

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

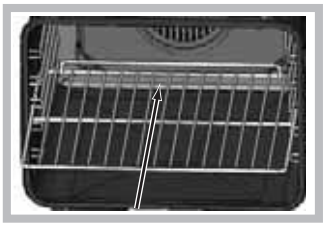
MULTILEVEL
- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

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.

! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).



## Oven cooking advice table

| Cooking modes | Foods | Weight (in kg) | Rack Position | Pre-heating time (minutes) | Recommended temperature | Cooking time (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Traditional Oven** | 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 |
| **Baking Mode** | 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 |
| **Fast cooking** | **Frozen food** | | | | | |
| | 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 |
| | **Pre-cooked food** | | | | | |
| | Golden chicken wings | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Fresh Food** | | | | | |
| | Biscuits (short pastry) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Plum cake | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Cheese puffs | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| **Multi-cooking** | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Roast chicken + potatoes | 1+1 | 2 and 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | 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 |
| **Pizza Mode** | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Roast veal or beef | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Chicken | 1 | 2 or 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| **Barbecue** | 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 |
| **Gratin** | 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 outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- 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.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

## 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.

# Care and maintenance



## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

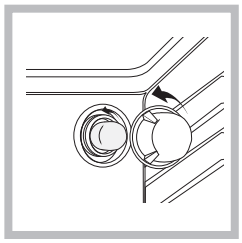
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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.

# Монтаж

UA

! Зберігайте це довідник, щоб мати нагоду звернутися до нього у будь-який момент. У разі продажу, передачі іншій особі або переїзду, переконайтеся в тому, що вона залишається разом з виробом.

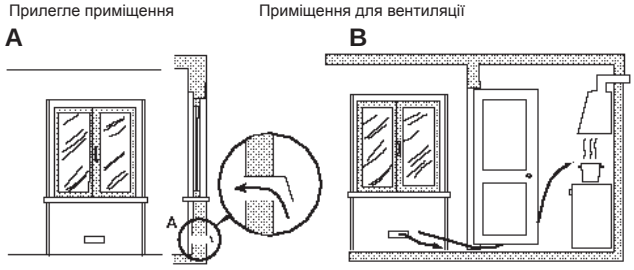
! Уважно прочитайте інструкцію: в ній міститься важлива інформаціящодо монтажу, використання та безпеки.

! Монтаж приладу має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

! Будь-які налаштування або технічне обслуговування має виконуватися на плиті, відключеній від електроживлення.

**Вентиляція приміщень**

Прилад має встановлюватися лише в приміщеннях з постійною вентиляцією, відповідно достандартів UNI-CIG 7129 і 7131 з подальшими внесеним оновленнями. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м$^3$/год на кожний кВт встановленої потужності). Повітрозабірні отвори, захищені решітками, повинні мати канал з корисним перетином не менше за 100 см$^2$, який має бути розміщений так, щоб він не міг забитися, навіть частково (*див.малюнок А*).
Такий вхід повинен бути збільшений на 100 %, тобто мінімум 200 см$^2$ – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливий непрямий потік повітря із прилеглих приміщень (*див.малюнок В*) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляційним трубопроводом назовні, як описано вище.



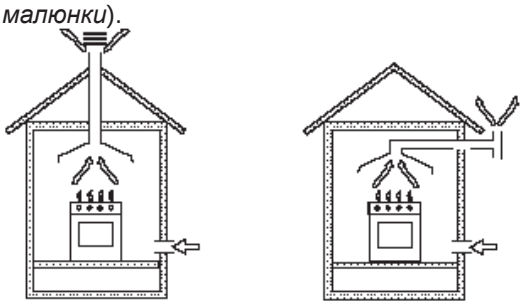

Вентиляційні отвори для повітря горіння

Збільшення щілини між дверима і підлогою

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

**Відведення продуктів згорання**

Відведення продуктів згорання має бути забезпечене через витяжку, підключену до каналу з природною тягою з належною ефективністю, або за допомогою електровентилятора, який би включався автоматично кожного разу при включенні плити (*див. малюнки*).



Відведення безпосередньо назовні
Відведення через повітровід або розгалужений димар (зарезервований для кухонного устаткування)

! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, збираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.
Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або зберігатися в приміщеннях нижче за рівень грунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обогрівачі), які нагріваються вище від 50°C.

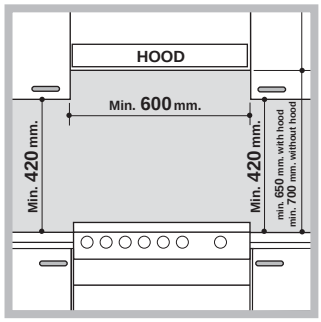
## Розміщення і вирівнювання

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

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

Для правильного встановлення:
- розміщуйте плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніжповерхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж600 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм.

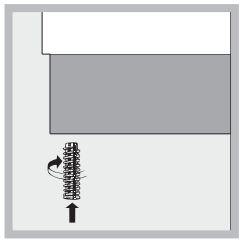
Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу(*див.малюнок*);
- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.

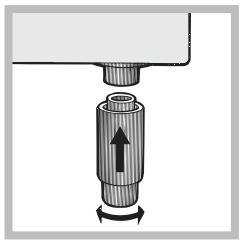



**Вирівнювання**

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

Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою.





## Підключення до електричної мережі

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане в табличці з технічними характеристиками, розміщеній на плиті (*див.Таблицю Технічних даних*).
У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (провідник заземлення не має перериватися вимикачем). При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб його температура у будь-якій точці не перевищувала на 50°C температуру у приміщенні.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:
- розетка має заземлення у відповідності до чинних норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками;
- розетка сумісна з штепсельною вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.

! У встановленому приладі має забезпечуватися легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

! Шнур не повинен мати згинів аби утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями.

**! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.**

## Підключення газу

Підключення до газової мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно стандартам UNI-CIG 7129 і 7131 з подальшими внесеними змінами еі після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме (див. Калібрувальна бирка на кришці: в іншому випадку*див.нижче*). Якщо постачається зріджений нафтовий газ з балону, слід використовувати регулятори тиску, відповідні до стандартів UNI EN 12864 з подальшими внесеними змінами. Щоб спростити підключення, подачу газу можна налаштувати збоку*: поміняйте місцями утримувач гумової прокладки для з'єднання з пробкою і замініть прокладку, яка входить до комплекту постачання.

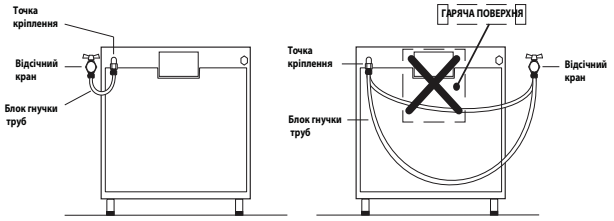
! Для безперебійної роботи, для адекватного використання енергії і більш тривалого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці Характеристик пальників і форсунок(*див.нижче*).

**Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга**

Перевірте, щоб труба відповідала стандартам UNI-CIG 7140. Внутрішній діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

Виконавши з'єднання, переконайтеся в тому, що шланг:
- не торкається частин, які нагріваються вище температури за 50°C;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлений;
- може бути легко оглянутий по всій довжині для контролю його стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплений на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до стандартів UNI-CIG 7141.

! Якщо одна або більше з цих умов не будуть дотримані, або якщо плита встановлена згідно умовам класу 2 - підклас 1 (плита, встановлена між двома предметами меблі), необхідно використовувати гнучку сталеву трубу (*див.нижче*).
**Підключення газу за допомогою сталевої труби із суцільною стінкою за допомогою різьбових фітінгів**




Використовуватися мають лише труби, які відповідають стандарту UNI-CIG 9891 і металеві алюмінієві ущільнювачі, які відповідають стандарту UNI 9001-2, або гумові прокладки, які відповідають стандарту UNI EN 549.
Щоб підключити трубу, видаліть утримувач гумової прокладки що міститься в плиті (фітінг для підключення газу до плити має циліндричну форму з різьбою папа 1/2 дюйма).
! Виконайте з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускайте контакту шланга з рухомими частинами та його стиснення.

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

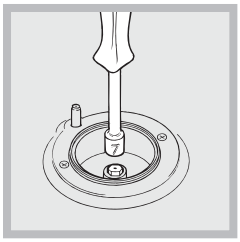
## Адаптація до різних типів газу

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

**Налаштування робочої поверхні**

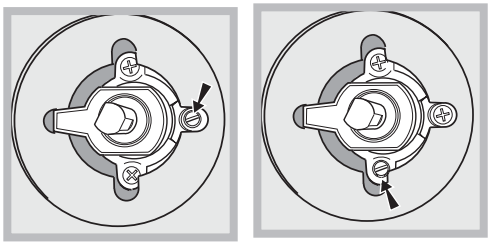
Заміна форсунок у пальниках варильної поверхні:
1. зняти решітки і вийняти пальники зі своїх місць;
2. відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (*див.малюнок*), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (*див. таблицю Характеристики пальників і форсунок*);
3. встановіть на місце всі компоненти, виконуючи вищенаведені дії в зворотному порядку.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:



1. переведіть кран в положення мінімуму;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добийтеся маленького стабільного полум'я.

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



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

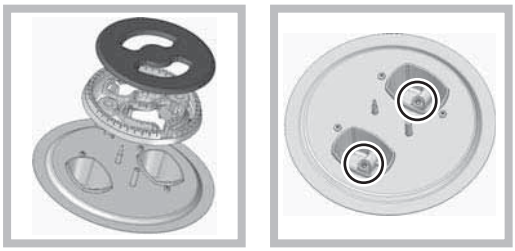
! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

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

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

**Заміна форсунок на пальнику «трійна корона»**
1. Зняти решітки і вийняти пальники зі своїх місць. Пальник складається з двох незалежних частин (див.малюнок).
2. Розкрутити форсунки за допомогою торцевого ключа на 7 мм. Замінити форсунки на більш придатні для нового типу газу (див.таблицю 1). Обидва пальника мають однакові прсвердлені отвори.
3. Встановити на місце всі компоненти, виконуючи вищенаведені дії в зворотному порядку.

• Регулювання основного повітря на пальники
Пальники не вимагають ніякого регулювання основного повітря.
• Регулювання мінімального полум'я



1. Перевести кран в положення мінімуму.
2. Зняти ручку і за допомогою регулювального гвинта, розташованого всередині або збоку стрижня крану, налаштувати невеличке стабільне полум'я.
3. Після цього слід перевірити, що при швидкому обертанні крану з максимального у мінімальне положення пальник не гасне.
4. Якщо у приладах, оснащених запобіжним пристроєм (термопарою), цей останній не працюватиме з установленими на мінімум пальниками, необхідно збільшити мінімальні витрати за допомогою регулювального гвинта.
5. Після регулювання слід відновити пломбу на перепускному клапані за допомогою сургучу або подібних матеріалів.

! При використанні скрапленого нафтового газу регулювальний гвинт має загвинчуватися до упору.

! Наприкінці операції замінити стару етикетку про тип газу на нову, яка відповідає новому використовуваному газу, її можна отримати у наших центрах з технічної допомоги.

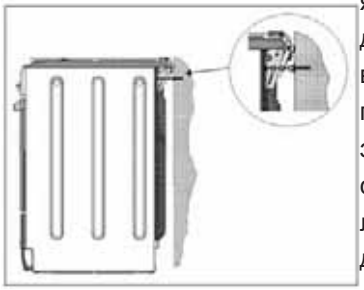
! Якщо тиск використовуваного газу відрізняється від передбаченого або належить до змінного типу, необхідно встановити на трубопроводі подачі відповідний регулятор тиску (згідно до стандарту EN 88-1 і EN 88-2 «прохідні газові регулятори»).



УВАГА! Скляна кришка може тріснути в разі нагрівання. Перш ніж закрити її, вимкніть всі пальники або електричні конфорки.

**! Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духової шафи, НЕОБХІДНО встановити захисний ланцюжок з комплектупостачання!**

Плита оснащується захисним ланцюжком,



який кріпиться за допомогою гвинта (не входить вкомплект постачання) до стіни за приладом на тій самій висоті, на якій ланцюжок кріпиться до плити.Гвинт і дюбель для кріплення ланцюжка слід обирати відповідно до матеріалу стіни за приладом.

Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм.

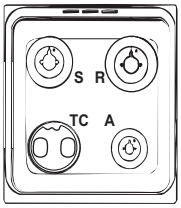
**Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.**

## Таблиця характеристик пальників і форсунок

| Таблиця 1 | | | | Зріджений газ | | | | Природний газ | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Пальник | Діаметр (мм) | Теплова потужність кВт (p.c.s.*) | | Канал 1/100 | Форсунка 1/100 | Пропускна здатність* г/год | | Форсунка 1/100 | Пропускна здатність* л/год |
| | | Номінальна | Зменшена | (мм) | (мм) | *** | ** | (мм) | |
| Потрійна корона (TC) | 130 | 3.25 | 1.50 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 |
| Швидкий (великий) (R) | 100 | 3.00 | 0.70 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Напів-швидкий (середній) (S) | 75 | 1.90 | 0.40 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Допоміжний (Маленький) (A) | 55 | 1.00 | 0.40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Тиск, що подається | Номінальний (мбар) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | |
| | Мінімальний (мбар) | | | | | 20 | 25 | 17 | |
| | Максимальний (мбар) | | | | | 35 | 45 | 25 | |

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

**CX65S72 IT/HA H**



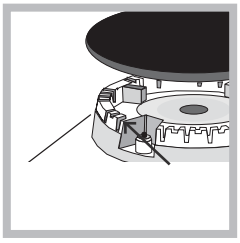

| ТЕХНІЧНІ ДАНІ | |
|---|---|
| **Розміри духовки HxLxP** | 32x43,5x40 см |
| **Об'єм** | 60 л |
| **Корисні розміри коробки духовки** | ширина 42 см<br>глибина 44 см<br>висота 8,5 см |
| **Пальники** | Налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці. |
| **Напруга і частота струму живлення** | Див. на табличці з даними |
| **МАРКУВАННЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ** | Директива 2002/40/CE на маркувальній етикетці електричних духовок. Стандарт EN 50304 Енергоспоживання Природна конвекція – функція нагрівання: Традиційна; Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання: Кондвироби. |
| | Директиви ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 2009/142/CEE від 30/11/09 (Газ). |

# Початок роботи та використання

UA

## Користування робочою поверхнею

**Включення пальників**
У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді кола.
Щоб запалити пальник робочої поверхні:
1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я .
3. відрегулюйте бажану потужність полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки ручку ПАЛЬНИКА: на мінімум , на максимум  або у проміжне положення.



Якщо плита обладнана електророзпалюванням* (*див. малюнок*) досить натиснути й одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки мінімального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

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

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

Щоб погасити пальник, обертайте рукоятку до упору •.

**Корисні поради з використання пальників**
Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накритий кришкою, і який відповідає за розміром пальнику:

| Пальник | Діаметр посуду (см) |
|---|---|
| Швидкий (R) | 24 – 26 |
| Напівшвидкий (S) | 16 – 20 |
| Допоміжний (A) | 10 – 14 |
| Потрійна корона (TC) | 24 – 26 |

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".
! У моделях з решіткою-редуктором остання має використовуватися тільки для допоміжного пальника, якщо використовується посуд діаметром менше за12 см.

## Використання духовки

! Перш ніж розпочати використання приладу, обов'язково зніміть пластикову плівку з боків приладу

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть духовку, відкрийте дверцята і провітріть приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.
! Щоб не пошкодити емаль, забороняється класти будь-які речі на дно духовки.

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.
2 Виберіть рекомендовану для програми або бажану температуру, обертаючи реґулятор ТЕРМОСТАТУ. Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведений у спеціальній таблиці (*див. Таблиця приготування в духовці*).

Під час приготування їжі надається можливість:
- змінити програму приготування, скориставшись реґулятором ПРОГРАМ;
- змінити температуру за допомогою реґулятора ТЕРМОСТАТУ;
- перервати приготування, обернувши реґулятор ПРОГРАМ в положення «0».

! Встановлюйте все кухонне приладдя на ґратки з комплекту постачання.

**Індикатор ТЕРМОСТАТ**
В увімкненому стані свідчить про випромінювання тепла духовкою. Вимикається при досягненні обраної температури. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у попеременному режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постійну температуру.

**Індикатор РОБОТИ ДУХОВКИ**
В увімкненому стані свідчить про роботу духовкою.

**Освітлення духовки**
Спалахує при обертанні рукоятки ПРОГРАМИ до будь-якого положення, окрім "0" і залишається включеним, поки включена духовка. При обранні регулятором  освітлення працюватиме без увімкнення нагрівальних елементів духовки.

* Є лише в деяких моделях.

## Програми приготування їжі

! Для всіх програм можна задати температуру між 60°C і MAX, виняток складає:

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

Програма **ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**
Працюють два нагрівальні елементі – нижній і верхній. Для такого традиційного готування краще використовувати тільки один рівень: якщо обрати декілька рівнів, розповсюдження тепла не буде рівномірним.

Програма **ДУХОВКА ДЛЯ ВИПІЧКИ**
Працює задній нагрівальний елемент і вентилятор, забезпечуючи делікатне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Ця програма рекомендується для приготування делікатних блюд (напр. випічки, яка вимагає підйому) і приготування міні-тістечок на трьох полицях одночасно.

Програма **ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ**
Працюють нагрівальні елементи і вентилятор, забезпечуючи постійне рівномірне розповсюдження тепла всередині духовки. Для цієї програми попереднє нагрівання не потребується. Ця програма особливо рекомендується для швидкого готування напівфабрикатів або заморожених продуктів. Для кращих результатів слід вжити лише один рівень.

Програма **ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ**
Працюють всі нагрівальні елементи (верхній, нижній і циркуляційний) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати е більше двох рівнів одночасно.

Програма **ДУХОВКА ПІЦЦА**
Працюють нижній і циркуляційний нагрівальні елементи і вентилятор. У цій програмі забезпечується швидке нагрівання духовки, при цьому значна кількість тепла подається знизу. При одночасному використанні декількох дек, необхідно поміняти їх місцями всередині готування.

Програма **ГРИЛЬ**
Включається центральна частина верхнього нагрівального елементу. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть страву у центр решітки, тому що в кутках вона не приготується.

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**
Працює верхній нагрівальний елемент, вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи проникнення тепла.

! Готування на ГРИЛІ або КОНВЕКЦІЙНОМУ ГРИЛІ має використовуватися з зачиненими дверцятами.

**Регулятор таймеру завершення готування**

Деякі моделі оснащені пристроєм програмування кінця готування. Для використання таймеру необхідно завести звуковий сигнал, обертаючи регулятор майже на повний оберт проти годинникової стрілки; потім повернутися назад у, задати бажаний час. Для цього слід сумістити значення бажаних хвилин з відміткою на панелі керування, по закінченні заданого часу пролунає звуковий сигнал і духовка автоматично вимкнеться.

**Увага**: щоб керувати духовкою у ручному режимі, виключаючи пристрій програмування закінчення готування, необхідно сумістити з відміткою на панелі керування символ.

## Корисні поради з приготування їжі

! При конвекційному готування не використовуйте рівні1 і 5: на них прямо спрямовується гаряче повітря, яке може викликати підгоряння делікатних страв.

БАГАТОРІВНЕВА

- Використовуйте рівні 2 і 4, розташовуючи на рівні 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Розташуйте деко внизу і решітку уверху.

ГРИЛЬ

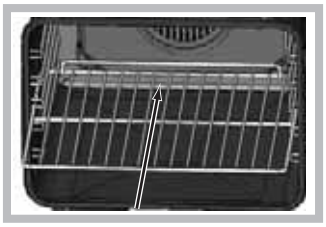
- Під час готування за програмами ГРИЛЬ розташуйте решітку у позицію 5 і деко – у позицію 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жирів). У режимі приготуванні GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів.
- Рекомендується виставити максимальну потужність. Не слід турбуватися, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: його робота контролюється термостатом.

UA

ДУХОВКА ПІЦЦА

Використовуйте низьку форму з легкого алюмінію, встановивши її на решітці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піца.

- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моцареллу в середині приготування.



! Під час вставляння решітки слід перевірити, що стопор знаходиться позаду ніши духовки (див.зображення).

## Таблиця приготування в духовці

| Програми | Харчові продукти | Вага (кг) | Позиція рівня | Попередній нагрів (хвилини) | Рекомендована температура | Тривалість готування (хвилини) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Традиційна духовка** | Качка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Печеня з телятини або з яловичини | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Печеня з свинини | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Пісочне печиво | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Солодкі пироги | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Духовка кондвироби** | Солодкі пироги | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Фруктові торти | 1 | 2 або 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Кекси | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Бісквіти | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Млинці фаршировані (на 2 рівнях) | 1.2 | 2 і 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Маленькі кекси (на 2 рівнях) | 0.6 | 2 і 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Солоні вироби з листкового тіста з сиром (на 2 рівнях) | 0.4 | 2 і 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Еклери (на 3 рівнях) | 0.7 | 1 і 3 і 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Печиво (на трьох полицях) | 0.7 | 1 і 3 і 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Безе (на 3 рівнях) | 0.5 | 1 і 3 і 5 | 15 | 90 | 180 |
| **Швидке готування** | **Заморожені продукти** | | | | | |
| | Піцца | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Кабачки та креветки у тісті | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Сільський пиріг зі шпинатом | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Пиріжки з сиром моццарелою і томатами | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Лазан'я | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Несолодкі булочки | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Кур'ячі крокети | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | **Напівфабрикати** | | | | | |
| | Смажені курячі крила | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Свіжа їжа** | | | | | |
| | Пісочне печиво | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Кекси | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Солоні вироби з листкового тіста з сиром | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| **Багаторівнева** | Піцца (на 2 рівнях) | 1 | 2 і 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Лазан'я | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Ягнятина | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Смажена курка + картопля | 1+1 | 2 і 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Скумбрія | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Кекси | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Еклери (на 2 рівнях) | 0.5 | 2 і 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Печиво (на 2 рівнях) | 0.5 | 2 і 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Бісквіти (на 1 рівні) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Бісквіти (на 2 рівнях) | 1 | 2 і 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Несолодкі пироги | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Духовка піцца** | Піцца | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Печеня з телятини або з яловичини | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Курка | 1 | 2 або 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| **Гриль** | Камбала і каракатиці | 0.7 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Шампури з кальмарів та креветок | 0.6 | 4 | - | Max | 8-10 |
| | Каракатиці | 0.6 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Філе мерлузи | 0.8 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Овочі гриль | 0.4 | 3 або 4 | - | Max | 15-20 |
| | Біфштекс з телятини | 0.8 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Домашні ковбаски | 0.6 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Гамбургери | 0.6 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Скумбрія | 1 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Тости (або підсмажений хліб) | 4 і 6 | 4 | - | Max | 3-5 |
| **Конвекційний гриль** | Курка-гриль | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Каракатиці | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |

# Запобіжні заходи та поради



! Духовка розроблена і вироблена відповідно до міжнародних стандартів безпеки.
Це попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

## Загальна безпека

- Прилад призначений для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати прилад поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання, наприклад, для опалення приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, небезпечним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або некоректного застосування приладу.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- **Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривати вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання посудин зі стравами.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не складайте горючі матеріали у нижнє відділення або всередину духовки: при випадковому увімкненні приладу вони можуть зайнятися.
- Внутрішні поверхні лотка (при його наявності) можуть стати гарячими.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні •.
- Не виймати вилку з розетки, потягнувши за кабель, триматися тільки за саму вилку.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- Якщо прилад не працює через несправності, у жодному випадку не робити спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.
- Якщо плита розташована на п'єдестал, вжити необхідних заходів обережності для запобігання зісковзуванню плити з п'єдесталу самого.

## Утилізація

- Щодо утилізації: дотримуватись місцевих норм, тому що упаковка може використовуватися повторно.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттєвого баку, зображений на всіх виробах, нагадує про необхідність окремої утилізації. Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

## Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії.
- Рекомендується виконувати готуванняГРИЛЬ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ з закритими дверцятами: щоб отримати кращі результати, так і для заощадження енергії (приблизно 10% ).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

# Догляд та очищення

UA

## Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягнути вилку з електричної розетки.

## Як очистити прилад

! Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

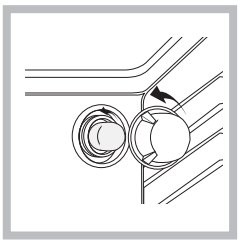
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Решітки, ковпаки, корони, корони-розтиначі полум'я і пальники варильної панелі є висувними, щоб полегшити миття плити; мийте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Регулярно мийте контактні частини пристрою для безпеки* у разі відсутності полум'я.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині.
- Уникайте закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

**Перевірте прокладки духовки**

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

## Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі зніміть скляну кришку патрона (*див.малюнок*).



2 Відкрутіть лампочку і замініть її на аналогічну: напруга 230В, потужність 25 Вт, кріплення E 14.
3 Поверніть на місце кришку і знову вставте вилку в електричну розетку.

## Догляд за газовими кранами

З часом може трапитися так, що кран буде заблокований або його буде важко обертати, тому буде необхідно подумати про заміну самого крана.
! **Цю операцію може проводити тільки уповноважений виробником фахівець.**

## Допомога

! Не звертайтеся по допомогу до не уповноваженого персоналу.

**Слід повідомити:**
- Тип несправності;
- Модель приладу (Mod.)
- Серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з характеристиками, прикріпленій до духовки.

## Активна допомога – 7 днів на тиждень

В разі необхідності зателефонуйте в Італії за номером 199.199.199*.
Оператор запише на прийом до найближчого до Вас уповноваженого сервісного центру.
Активна допомога – 7 днів на тиждень, включаючи суботу і неділю, усі проблеми будуть вислухані.

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

*За тарифом 0,1426 Євро на хвилину (включаючи ПДВ) з понеділка по неділю з 08:00 до 18:30, в суботу з 08:00 до 13:00 і за тарифом 0,0558 Євро на хвилину (включаючи ПДВ) з понеділка по неділю з 18:30 до 08:00, в суботу і святкові дні з 13:00 до 08:00 – для тих, хто телефонує з стаціонарного телефону.
Дзвінки з мобільних телефонів пов'язані з тарифним планом телефонного оператора.
Вищеназвані тарифи можуть змінюватися телефонними операторами; за детальнішою інформацією зверніться на сайт www.aristonchannel.com.

* Є лише в деяких моделях.

# Монтаж



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

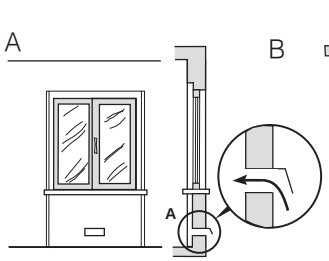
! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

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

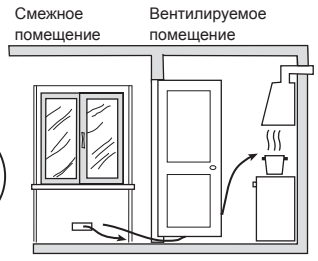
! Любая операция по регуляции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

## 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<+>3/ час на 1 кВт установленной мощности).
Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод площадью не менее 100 мм$^2$ полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (*см. рисунок A*).
Эти отверстия должны быть увеличины на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см$^2$ - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени, и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (*см. рисунок B*), которые не должны быть общими зонами дома, пожароопасными помещениями или спальнями, оснащенных вентиляционным воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.




Вентиляционные отверстия для притока воздуха

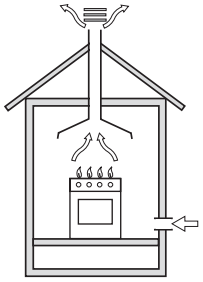



Увеличение зазора между дверью и полом

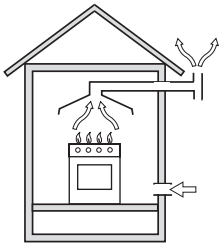
! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивный режим вентиляторов.

**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)

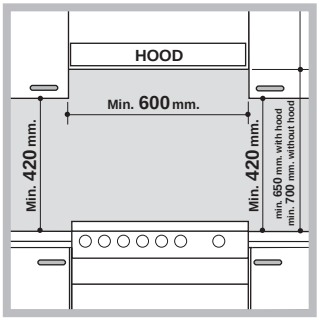
! Сжиженные природные газы тяжелее воздуха, застиваются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СПГ должны иметь внетиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.
Баллоны с СПГ, полные или частично израсходованные, не дожны размещаться или храниться в помещениях или 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.

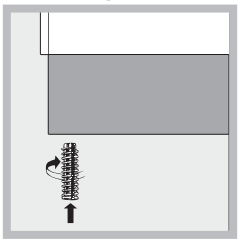
! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (T 90°C).

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);*

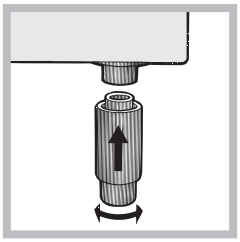



• не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
• возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

**Нивелировка**



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



Ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

## Электрическое подсоединение

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, расчитанную 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, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:
- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

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

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

## Подсоединение к газопроводу

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

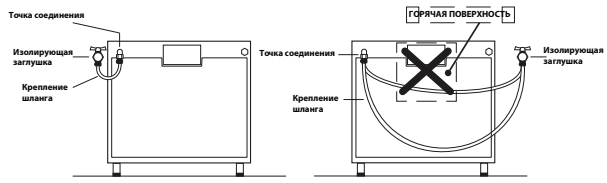
! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (*см. ниже*).

**Газовое подсоединение посредством резинового шланга**

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжижженного 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 цилиндрическу 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**

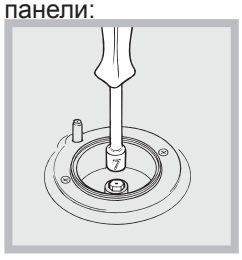
По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

## Настройка на различные типы газа

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

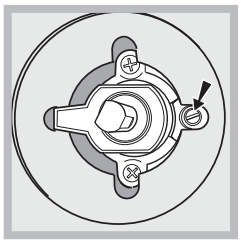
**Настройка варочной панели**

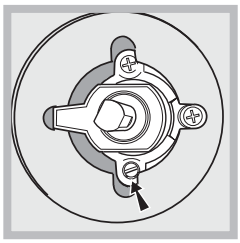
Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:



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, расчитанные 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».

Рекомендуем прочистить духовой шкаф перед началом его эксплуатации, следуя инструкциям, приведенным в параграфе «Обслуживание и уход».

RS

**Замена форсунок тройной конфорки**

1. снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. схемы);
2. отвинтите форсунки полой отверткой 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

• Регуляция первичного воздуха горелок





Горелки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

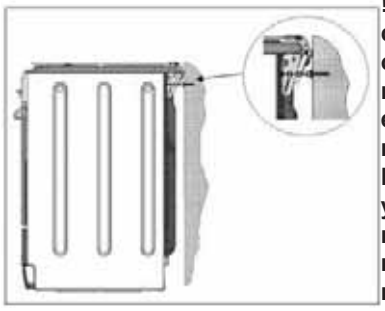
• Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени горелок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.
5. По завершении регуляции восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе

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

! По завершении операции замените старую этикетку тарирования на новую, соответствующую новому типу используемого газа. Этикетку можно заказать в наших Центрах Сервисного Обслуживания.

! Если давление используемого газа отличается (или варьирует) от предусмотренного давления, необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно нормативам EN 88-1 и EN 88-2 «Регуляторы для канализированных газов »).



**! Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, НЕОБХОДИМО установить прилагающуюся предохранительную цепь.**

Духовой щкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию.

Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. **Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.**

## Таблица характеристик горелок и форсунок

| Š=Kë , ö= 1 | | | | q › , › å…… / L ã=ƒ | | | | o ! , !%ä… / L ã=ƒ | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| c%!åë*= | d ,=-ì å2! (mm) | ŠåCë%"=ì%?…%"2ù *b2 (p.c.s.*) | | n2"å!-"2,å 1/100 | f ,*ëå! 1/100 | o%2%** g/h | | f ,*ëå! 1/100 | o%2%** l/h | f ,*ëå! 1/100 | o%2%** l/h |
| | | …%ì ,…. | 3ìå..üø. | (ì ì) | (ì ì) | *** | ** | (ì ì) | | (ì ì) | |
| aы"2!= (K%ëüø= )(R) | 100 | 3,00 | 0,7 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 | 143 | 286 |
| o%ë3Кы"2!= ("!åä… )(S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 | 118 | 181 |
| d%C%ë… , -2åëü…= (M=ëå…ü*= ) (A) | 55 | 1,00 | 0,4 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 | 80 | 95 |
| Òðîéíàÿ êîíôîðêà(TC) | 130 | 3.25 | 1.5 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 | 2x107 | 309 |
| d="ëå… , å | H%ì , …=ëü…%å (ì K=!)<br>M , … , ì=ëü…%å (ì K=!)<br>M=*" , ì=ëü…%å (ì K=!) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | | 13<br>6,5<br>18 | |

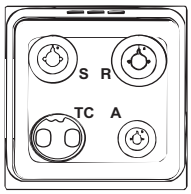
* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ

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

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

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м³

| | |
|---|---|
| Изделие: | Комбинированная плита |
| Торговая марка:<br>Торговый знак изготовителя: | Hotpoint ARISTON |
| Модель: | **CX65S72 IT/HA H** |
| Изготовитель: | Indesit Company |
| Страна-изготовитель: | Польша |
| Габаритные размеры духового шкафа / Объем: | 32x43,5x40 cm / 60 л |
| Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения | 220-230 V ~ |
| Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока | 50 Hz |
| Класс зашиты от поражения электрическим током | **Класс защиты I** |
| Класс энергопотребления | A |
| ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева: ☐ Традиционная;<br>Потребление электроэнергии Класс принудительной конвекции - режим нагрева: 🖷 Кондитерская выпечка. |
| АЮ 77<br>В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com. | Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/EC от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/EC от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/EC от 30/11/09 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC.<br>1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом: | - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года,<br>- 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года,<br>- 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года. |
| **Производитель:** | **Indesit Company S.p.A.**<br>Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия |
| **Импортер:** | **ООО "Индезит РУС"** |
| **С вопросами (в России) обращаться по адресу:** | до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46<br>с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 |



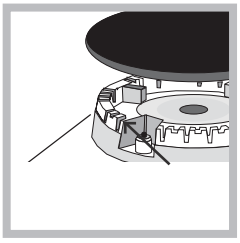

**CX65S72 IT/HA H**

# Включение и эксплуатация

RS

## Эксплуатация варочной панели

**Включение конфорок**
Напротив каждого рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели.
Порядок включения конфорки на варочной панели:
1. поднесите к конфорке зажженую 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».

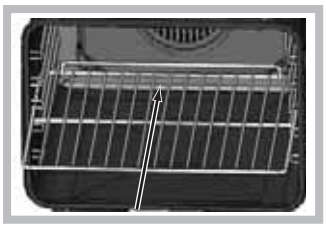
! В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

## Включение духового шкафа

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “”.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее по часовой стрелке вплоть до установки красной стрелки напротив текущего времени. По завершении операции вы услышите щелчок.
3. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “”.
4. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
5. Для выключения духового шкафа поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «**0**».

ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.





! При установке решетки проверьте, чтобы упор находился в задней части ниши (см. изображение)

## 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 традиционального 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 (мороженых 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 говяжих 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.

## 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 проитвень 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 прилагающуюся 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.

RS

## Таблица приготовления в духовом шкафу

| Программы | Продукты | Вес (кг) | Уровень | Время нагревания (мин.) | Рекомендуемая температура | Продолжительность приготовления (минуты) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Традиционная духовка** | Утка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Жаркое из телятины или говядины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Жаркое из свинины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Печенье (песочное) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Песочный торт с начинкой | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Кондитерская выпечка** | 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 |
| | Печенья 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 |
| **Быстрое приготовление** | **Мороженные продукты** | | | | | |
| | 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 |
| | **Полуфабрикаты** | | | | | |
| | Жареные куриные крылышки | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Сырые продукты** | | | | | |
| | 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 |
| **Одновременное приготовление** | Пицца (на 2-х уровнях) | 1 | 2 и 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Баранина | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Жареная курица с картошкой | 1+1 | 2 и 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Скумбрия | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Кекс | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Эклеры на 2-х уровнях | 0.5 | 2 и 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Печенье (на 2-х уровнях) | 0.5 | 2 и 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Бисквит (на 1-ом уровне) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Бисквит (на 2-ух уровнях) | 1 | 2 и 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Несладкие торты | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Пицца** | 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 |
| **Гриль** | Камбала и каракатицы | 0.7 | 4 | - | Макс. | 10-12 |
| | Кальмары и креветки на шампурах | 0.6 | 4 | - | Макс. | 8-10 |
| | Каракатицы | 0.6 | 4 | - | Макс. | 10-15 |
| | Филе трески | 0.8 | 4 | - | Макс. | 10-15 |
| | Овощи-гриль | 0.4 | 3 или 4 | - | Макс. | 15-20 |
| | Телячий бифштекс | 0.8 | 4 | - | Макс. | 15-20 |
| | Колбаски-шпикачки | 0.6 | 4 | - | Макс. | 15-20 |
| | Гамбургер | 0.6 | 4 | - | Макс. | 10-12 |
| | Скумбрия | 1 | 4 | - | Макс. | 15-20 |
| | Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб) | 4 и 6 | 4 | - | Макс. | 3-5 |
| **Gratin (Подрумянивание)** | Курица-гриль | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Каракатицы | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |

**Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.**

**Уход за техникой**

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.

Продукты **Indesit Professional** производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники. Узнайте подробнее на сайте **www.indesit.com** в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

**Авторизованные сервисные центры**

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте **www.indesit.com** в разделе «Сервис».

**Если вам надо обратиться в сервисный центр:**

***Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.***

**Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.indesit.com** в разделе «Сервис».

# Предосторожности и рекомендации



! 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. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- 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 острожность 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
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Если плита расположена на пьедестал, принять необходимые меры предосторожности для предотвращения соскальзывания плиты с пьедестала самого.

## 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 корзинка, 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.

# Техническое обслуживание и уход

RS

## 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 коррозийные 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.

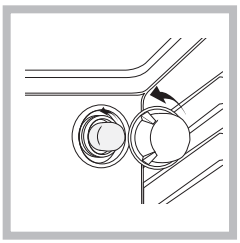
- Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

**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 E 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

## Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

**! 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.

# Instalace



! Je velice duležité tento návod uschovat, aby mohl být kdykoli konzultován. V prípade prodeje, odevzdání nebo stehování se ujistete, že zustane spolu se zarízením.
! Pozorne si prectete uvedené pokyny: Jsou zdrojem duležitých informací, týkajících se instalace, použití a bezpecnosti.
! Instalace zarízení musí být provedena odborne kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynu.
! Jakýkoli zásah v rámci regulace nebo údržby musí být proveden pri vypnutém sporáku, odpojeném od elektrického rozvodu.

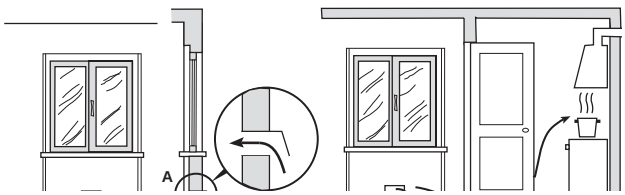
**Vyvetrání místností**

Zarízení muže být nainstalováno pouze v trvale vetraných místnostech, v souladu s národne platnými normami.
V místnosti, ve které bude zarízení nainstalováno, musí být možný prívod takového množství vzduchu, které vyžaduje pravidelné spalování plynu (prutok vzduchu nesmí být nižší než 2 $m^3$/h na kW nainstalovaného výkonu).
Otvory pro prívod vzduchu, chránené mrížkami, musí mít potrubí s užitkovým prurezem nejméne 100 $cm^2$ a musí být umísteny tak, aby se nemohly ucpat, a to ani cástecne (*viz obrázek A*).
Tyto otvory musí být o 100% vetší – s minimální hodnotou 200 $cm^2$ – v prípade, že varná deska zarízení není vybavena bezpecnostním zarízením pro detekci neprítomnosti plamene a když je prívod vzduchu zabezpecen neprímo z prilehlých místností (*viz obrázek B*) – za predpokladu, že se nejedná o spolecné místnosti budovy, prostredí s nebezpecím požáru nebo ložnice – vybaveny ventilacním potrubím vedoucím ven v souladu s výše uvedeným popisem.

Prilehlá místnost  Místnost, která má být vetrána

**A**  **B**

Ventilacní otvor pro vzduch podporující horení  Zvetšení spáry mezi dvermi a podlahou

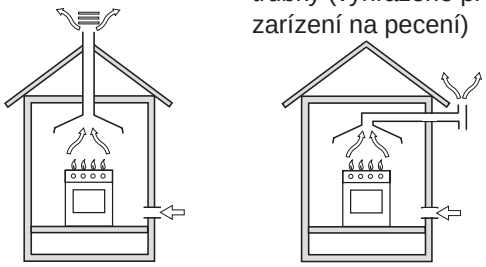



! Po dlouhodobejším používání zarízení se doporucuje otevrít okno nebo zvýšit rychlost prípadných ventilátoru.

**Odvádení koure ze spalování**

Odvádení koure vznikající pri spalování musí být zajišteno prostrednictvím odsavace pripojeného ke komínu s prirozeným tahem urcité úcinnosti nebo prostrednictvím elektroventilátoru, který vstoupí do cinnosti automaticky pri každém zapnutí zarízení (*viz obrázky*).

Odvádení koure prímo ven  Odvádení koure prostrednictvím komínu nebo rozvetvené kourové trubky (vyhrazené pro zarízení na pecení)



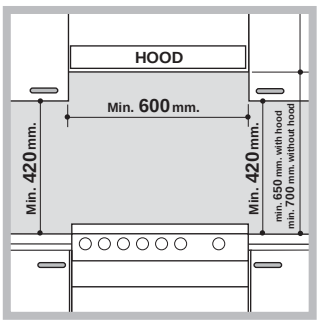
! Plyny z kapalné ropy, které jsou težší než vzduch, se zdržují dole, proto místnosti, v nichž jsou uložené sudy s GPL, musí být vybaveny otvory vedoucími ven kvuli odvádení prípadných unikajících plynu zespodu.
Prázdné nebo cástecne plné sudy s GPL se nesmí instalovat ani umístit do místností nebo prostoru nacházejících se pod úrovní terénu (pivnice atd.).
V místnosti nechávejte pouze používaný sud, a to v dostatecné vzdálenosti od zdroju tepla (trouby, krby, kachle), které jej mohou ohrát na teplotu vyšší než 50°C.

## Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

! Zarízení lze nainstalovat vedle nábytku za predpokladu, že jeho výška nepresahuje výšku varné desky.

! Ujistete se, že stena dotýkající se zadní strany zarízení je z nehorlavého materiálu, odolného vuci teplu (T 90°C).

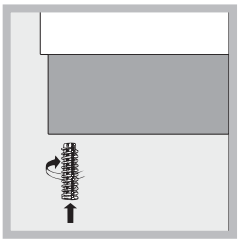
V rámci správné instalace je treba:
- Uložit zarízení do kuchyne, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém byte (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se musí nacházet ve vzdálenosti nejméne 600 mm od zarízení;
- když bude sporák nainstalován pod zavešenou horní skrínku kuchynské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skrínky: 420 mm .




Tato vzdálenost musí být 700 mm v prípade, že je materiál skrínky horlavý (*viz obrázek*);

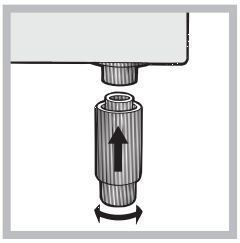
- neumístujte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho sten závesy;
- Prípadné odsavace musí

být nainstalovány podle pokynu uvedených v príslušném návodu.



**Vyrovnání do vodorovné polohy**

Je-li treba vyrovnat zarízení do vodorovné polohy, zašroubujte dodané nožky do príslušných uložení v rozích spodní cásti sporáku (*viz obrázek*).



Nohy* se zacvaknou pod spodní cást sporáku.

## Elektrické zapojení

Na kabel namontujte normalizovanou zástrcku, vhodnou pro proudový odber, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (*viz tabulka Technické údaje*). V prípade primého zapojení do elektrického rozvodu je treba mezi zarízení a sít zapojit omnipolární stykac s minimální rozpínací vzdáleností kontaktu 3 mm, vhodný pro daný proudový odber a vyhovující platným národním normám (zemnicí vodic nesmí být stykacem prerušen). Napájecí kabel musí být umísten tak, aby teplota žádné jeho cásti nepresáhla teplotu prostredí o 50 °C.

Pred zapojením se ujistete, že:
- Je zásuvka rádne uzemnena a odpovídá zákonným predpisum;
- je zásuvka schopna snášet proudový odber odpovídající maximálnímu výkonu zarízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napetí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrckou zarízení. V opacném prípade vymente zásuvku nebo zástrcku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

! Po ukoncení instalace zarízení musí zustat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno prístupné.
! Kabel se nesmí ohýbat ani stlacovat.
! Kabel musí být pravidelne kontrolován a dle potreby vymenen výhradne autorizovanými techniky.
! **Firma neponese žádnou odpovednost za nedodržení techto predpisu.**

## Pripojení k rozvodu plynu

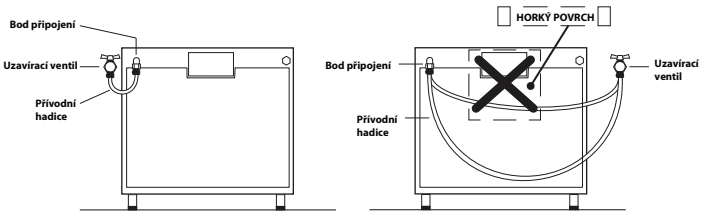
Pripojení k rozvodu plynu nebo k tlakové láhvi s plynem muže být zrealizováno gumovou nebo ocelovou hadicí v souladu s platnými národními normami poté, co se ujistíte, že bylo zarízení nastaveno pro druh plynu, kterým bude napájeno (viz cejchovací štítek na víku: v opacném prípade *viz níže*). V prípade napájení tekutým plynem z tlakové láhve použijte regulátory tlaku odpovídající platným národním normám. Prívod plynu lze nastavit bocne* kvuli ulehcení jeho pripojení: Vymente vzájemne hadicovou spojku s uzáverem a vymente tesnení za tesnení dodané v príslušenství.

! Kvuli zajištení bezpecné cinnosti, kvuli realizaci vhodného zpusobu použití energie a kvuli zajištení delší životnosti zarízení se ujistete, že prívodní tlak odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce s Údaji horáku a trysek (*viz níže*).

**Pripojení plynu s použitím gumové hadice**

Zkontrolujte, zda hadice odpovídá platným národním normám. Vnitrní prumer hadice musí být: 8 mm pro napájení tekutým plynem; 13 mm pro napájení metanem.

Po provedení pripojení se ujistete, že hadice:
- se v žádném míste nedotýká soucástí dosahujících vyšší teploty než 50°C;
- není vystavena žádné námaze v tahu nebo zkrutu a nevykazuje ohnutí ani priškrcení;
- nemuže prijít do styku s ostrými predmety, ostrými hranami, cástmi nábytku a že nemuže být stlacena;
- je snadno dostupná po celé délce za úcelem kontroly jejího stavu;
- není delší než 1500 mm;




- je rádne upevnena obou koncích prostrednictvím stahovacích pásek odpovídajících platným národním normám.

! V prípade, že nelze dodržet jednu nebo více uvedených podmínek nebo když bude sporák nainstalován podle podmínek trídy 2 – podtrídy 1 (zarízení vestavené mezi dva kusy nábytku), je treba použít ocelovou hadici (*viz níže*).

**Pripojení k rozvodu plynu prostrednictvím hadice z jednolité nerezavející oceli s úchyty se závity**

Zkontrolujte, zda hadice a tesnení odpovídají platným

národním normám.
Pri montáži hadice odstrante hadicovou spojku prítomnou na zarízení (spojka pro vstup plynu do zarízení má válcový závit 1/2“ samec).

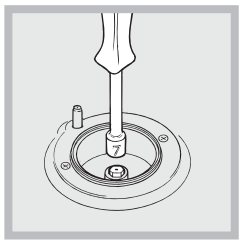
! Pripojení zrealizujte tak, aby maximální délka hadice nepresahovala 2 metry, a ujistete se, že hadice neprichází do styku s nábytkem a že nedochází k jejímu stlacování.

**Kontrola tesnosti**

Po ukoncení instalace zkontrolujte dokonalou tesnost všech spoju s použitím mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte k tomuto úcelu plamen.

## Prizpusobení ruzným druhum plynu

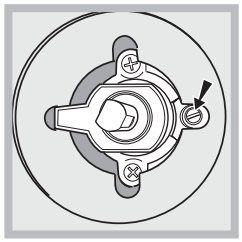
Zarízení lze prizpusobit jinému druhu plynu, než pro který bylo uzpusobeno (je uveden na cejchovacím štítku na víku).

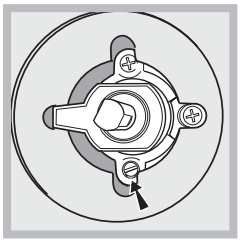


**Prizpusobení varné desky**

Výmena trysek horáku varné desky:
1. Odložte mrížky a vytáhnete horáky z jejich uložení;
2. odšroubujte trysky s použitím klíce nástrckového klíce o velikosti 7 mm (*viz obrázek*) a vymente je zaty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (*viz tabulka s Údaji horáku a trysek*);
3. vratte všechny soucásti do puvodní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opacném poradí.

Serízení minimálního prutoku plynu v horácích varné desky:
1. Pretocte otocný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejmete knoflík otocného ovladace a prostrednictvím šroubu umísteného uvnitr nebo na boku dríku otocného ovladace seridte prutok až do dosažení pravidelného





malého plamene.
! V prípade tekutých plynu musí být serizovací šroub zašroubován až na doraz;

3. zkontrolujte, zda pri rychlém pretocení otocného ovladace z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí horáku.

! Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.
! Po regulaci s plynem odlišným od plynu, se kterým bylo zarízení zkolaudováno, provedte výmenu cejchovacího štítku za štítek odpovídající novému druhu plynu; štítek je dostupný ve Strediscích autorizované servisní služby.

! Když se tlak plynu liší (nebo mení) ve srovnání s predepsanou hodnotou, je treba nainstalovat na vstupní potrubí regulátor tlaku v souladu s platnými národními normami pro „regulátory pro kanalizované plyny“.

Výměna trysek na hořáku s trojitým věncem
1. Odložte mřížky a vytáhněte hořáky z jejich uložení. Hořák je složen ze dvou oddělených částí (viz obrázky);
2. odšroubujte trysky s použitím 7 mm nástrčkového klíče. Vyměňte hořáky za jiné, vhodné pro nový druh plynu (viz tabulka 1). Oba hořáky se vyznačují stejnými otvory.
3. Vraťte všechny součásti do původní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opačném pořadí.

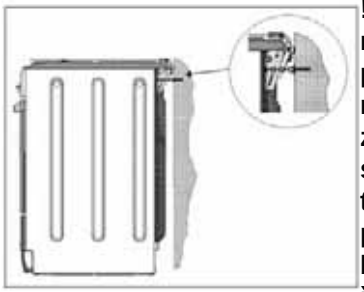




• Nastavení primárního vzduchu hořáků
Hořáky nevyžadují nastavení primárního vzduchu.
• Nastavení minim
1. Přetočte otočný ovladač do polohy odpovídající minimu;
2. sejměte knoflík otočného ovladače a prostřednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dříku otočného ovladače seřiďte průtok až do dosažení pravidelného malého plamene.
3. Zkontrolujte, zda při rychlém přetočení otočného ovladače z polohy odpovídající maximu do polohy odpovídající minimu nedojde ke zhasnutí hořáku.
4. U zařízení vybavených bezpečnostním zařízením (termočlánkem) v případě, že zařízení s hořáky na minimu nevykazuje činnost, zvyšte jejich průtok prostřednictvím seřizovacího šroubu.
5. Po uskutečnění nastavení obnovte pečetě na obtoku pečetním voskem nebo ekvivalentními materiály.

! V případě tekutých plynů musí být seřizovací šroub zašroubován až na doraz.
! Po ukončení výměny nahraďte starý štítek se seřízením novým, který odpovídá nově používanému plynu; tento štítek lze získat v našich střediscích servisní služby.

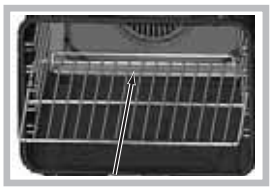
! Když se tlak použitého plynu liší (nebo mění) ve srovnání s předepsanou hodnotou, je třeba nainstalovat na vstupní potrubí vhodný regulátor tlaku (v souladu s EN 88-1 a EN 88-2 „regulátory pro kanalizované plyny“).



**! Aby se předešlo náhodnému převrácení zařízení, například z důvodu zavěšení se hrajícího si dítěte na dvířka trouby, je TŘEBA provést instalaci bezpečnostního řetízku!**

Sporák je vybaven bezpečnostním řetízkem, který je třeba upevnit prostřednictvím šroubu (není dodáván se sporákem) ke stěně za zařízením, ve stejné výšce v jaké je řetízek připojen k zařízení.
Zvolte šroub a ukotvení šroubu v souladu s druhem materiálu stěny, která se nachází za zařízením.
Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, je třeba použít podložku. Betonové stěny vyžadují použití šroubu o průměru nejméně 8 mm a délce 60 mm.
**Ujistěte se, že je řetízek připevněn k zadní části sporáku a ke stěně způsobem znázorněným na obrázku tak, aby zůstal po instalaci napnutý vodorovně s úrovní podlahy.**

| **TECHNICKÉ ÚDAJE** | |
|---|---|
| **Rozměry Trouby VxŠxH** | 32x43,5x40 cm |
| **Objem** | 60 l |
| **Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů** | šířka cm 42<br>hloubka cm 44<br>výška cm 8,5 |
| **Hořáky** | Lze je přizpůsobit všem druhům plynů, uvedeným na štítku s jmenovitými údaji<br>mohou být přizpůsobeny pro použití s jakýmkoli druhem plynu uvedeným na typovém štítku, který je umístěn uvnitř chlopně nebo po trouba prostor byl otevřen na levé stěně uvnitř trouby |
| **Napájecí napětí a frekvence** | viz štítek s jmenovitými údaji |
| **ENERGETICKÝ ŠTÍTEK** | Směrnice 2002/40/ES o označování elektrických trub. NORMA EN 50304Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu: ☐ Klasický ohřev; Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce – funkce ohřevu: ▤ Trouba na moučníky. |
| CE<br> | Směrnice Evropského hospodářského společenství: 2006/95/EC z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav – 2004/108/EC z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav – 2009/142/EC z 30.11.09 (plyn) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |



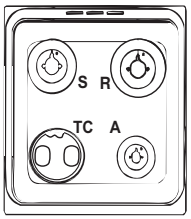
! Při vložení mřížky se ujistěte, že se doraz nachází v zadní části prohloubeniny (viz obrázek)

## Tabulka s údaji horáku a trysek

**Tabulka 1**

| Hořák | Průměr (mm) | Tepelný výkon kW (p.c.s.*) | | Tekutý plyn: Obtok 1/100 (mm) | Tekutý plyn: tryska 1/100 (mm) | Tekutý plyn: průtok* g/h *** | Tekutý plyn: průtok* g/h ** | Přírodní plyn: tryska 1/100 (mm) | Přírodní plyn: průtok* l/h |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Jmenovitý | Snížený | | | | | | |
| Trojitý věnec (TC) | 130 | 3.25 | 1.50 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 |
| Rychlý (Velký) (R) | 100 | 3.00 | 0.70 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Polorychlý (Střední) (S) | 75 | 1.90 | 0.40 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Pomocný (Malý) (A) | 55 | 1.00 | 0.40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Přívodní tlak | Jmenovitý (mbar)<br>Minimální (mbar)<br>Maximální (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | |

* Při 15°C 1013 mbar-suchý plyn
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Přírodní plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³



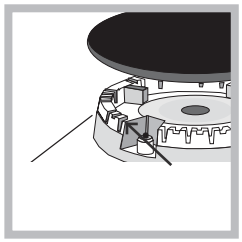

**CX65S72 IT/HA H**

# Spuštení a použití



## Použití varné desky

**Zapálení horáku**
V blízkosti každého otocného ovladace HORÁKU je uvedeno plné kolecko oznacující príslušný horák.
Zapálení horáku varné desky:
1. Približte k horáku plamen nebo zapalovac plynu;
2. stisknete a soucasne otocte proti smeru hodinových rucicek otocný ovladac HORÁKU do polohy oznacené symbolem maximálního plamene .
3. Nastavte požadovaný výkon plamene otácením otocného ovladace HORÁKU proti smeru hodinových rucicek: do polohy odpovídající minimu , do polohy odpovídající maximu nebo do libovolné polohy mezi obema mezními hodnotami.



Když je zarízení vybaveno elektronickým zapalováním* (*viz obrázek*), stací stisknout a soucasne otácet proti smeru hodinových rucicek otocný ovladac HORÁKU do polohy oznacené symbolem minimálního plamene až do samotného zapálení. Muže se stát, že horák pri uvolnení otocného ovládace zhasne. V takovém prípade zopakujte uvedenou operaci a pridržte otocný ovladac stisknutý déle.

! V prípade náhodného zhasnutí plamenu vypnete horák a pred opetovným pokusem o jeho zapálení vyckejte alespon 1 minutu.

Když je zarízení vybaveno bezpecnostním zarízením* pro detekci neprítomnosti plamene, držte otocný ovladac HORÁKU stisknutý približne na 2-3 sekundy, aby se plamen udržel zapálený a aby se zarízení aktivovalo.

Zhasnutí horáku se provádí otocením otocného ovladace do polohy • odpovídající jeho zhasnutí.

**Praktické rady pro použití horáku**
Za úcelem dosažení vyšší úcinnosti horáku a nižší spotreby plynu je treba použít nádoby s plochým dnem vybavené poklickou a úmerné velikosti horáku:

| Hořák | ø Průměry nádob (cm) |
|---|---|
| Rychlý (R) | 24 - 26 |
| Polorychlý (S) | 16 - 20 |
| Pomocný (A) | 10 - 14 |
| Trojitý věnec (TC) | 24 - 26 |

Pri identifikaci horáku se ridte dle odvolávek na obrázky uvedené v odstavci „Údaje horáku a trysek“.

! U modelu vybavených redukcní mrížkou musí být tato použita pouze pro pomocný horák, a to pri použití nádob s prumerem menším než 12 cm.

## Použití trouby

! Pri prvním zapnutí vám doporucujeme, abyste nechali troubu bežet naprázdno približne na pul hodiny s termostatem nastaveným na maximu a se zavrenými dvírky. Poté vypnete troubu, zavrete dvírka trouby a vyvetrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je zpusoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby.
! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné predmety, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

! Pred použitím v každém případě odstraňte plastové fólie, nacházející na bocích zarízení.

1. Zvolte požadovaný pecicí program prostrednictvím otocného ovladace VOLBY PROGRAMU.
2. Otácením otocného ovladace TERMOSTATU zvolte teplotu doporucenou pro daný program nebo jinou požadovanou teplotu.
Seznam druhu pecení a príslušných doporucených teplot je možné konzultovat v príslušné tabulce (*viz Tabulka pecení v troube*).

Behem pecení je stále možné:
- Menit pecicí program prostrednictvím otocného ovladace VOLBY PROGRAMU;
- menit teplotu prostrednictvím otocného ovladace TERMOSTATU;
- prerušit pecení pretocením otocného ovladace PROGRAMU do polohy „0“.

! Nádoby pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

**Kontrolka TERMOSTATU**
Její rozsvícení signalizuje, že trouba produkuje teplo. K jejímu vypnutí dojde po dosažení zvolené teploty uvnitr trouby. Poté se kontrolka bude strídave rozsvecet a zhasínat, což poukazuje na cinnost termostatu, který udržuje konstantní teplotu.

**Kontrolka CINNOSTI TROUBY**
Její rozsvícení signalizuje, že je trouba v cinnosti.

**Osvetlení trouby**
Rozsvítí se pretocením otocného ovladace volby PROGRAMU do libovolné polohy odlišné od „0“ a zustane rozsvícena po celou dobu cinnosti trouby. Volbou prostrednictvím otocného ovladace dojde k rozsvícení osvetlení bez aktivace jakéhokoli topného clánku.

* Je soucástí pouze nekterých modelu.

## Pecicí programy

! Pro všechny programy je možné nastavit specifickou teplotu
mezi 60 °C a MAX. prostrednictvím:

- GRILU (doporucuje se pouze nastavení na hodnotu MAX.);
- GRATINOVÁNÍ (doporucuje se neprekrocit teplotu 200 °C).

Program **KLASICKÁ TROUBA**
Budou aktivovány dva topné cláneky, spodní a horní. Pri klasickém pecení je lépe používat pouze jednu úroven: Výsledkem použití více úrovní je nesprávné rozložení teploty.

Program **TROUBA NA MOUCNÍKY**
Slouží k zapnutí zadního topného cláneku a ke spuštení ventilátoru s cílem zajistit uvnitr trouby mírné a rovnomerné teplo. Tento program je vhodný pro pecení jemných jídel (napr. moucníku, které potrebují vykynout) a k príprave „cajového peciva“ na trech úrovních soucasne.

Program **RYCHLÉ PECENÍ**
Dojde k aktivaci topných cláneku a ke spuštení ventilátoru, což nabízí stálé a rovnomerné teplo. Tento program nevyžaduje predehrátí. Tento program je obzvlášte vhodný pro rychlé pecení balených jídel (mražených nebo predvarených). Nejlepších výsledku je možné dosáhnout pri použití jediné úrovne.

Program **MULTIFUNKCNÍ OHREV**
Dojde k aktivaci všech topných cláneku (horní, spodní a kruhový) a k zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo stálé v celé troube, vzduch jídlo propéká a pece do ružova rovnomerne na všech místech. Je možné použít až dve úrovne soucasne.

Program **TROUBA NA PIZZU**
Slouží k zapnutí spodního a kruhového topného cláneku a ke spuštení ventilátoru. Tato kombinace umožnuje rychlý ohrev trouby s velkým prísunem tepla, prevážne zespodu. V prípade použití více úrovní najednou je treba v polovine pecení vzájemne vymenit jejich polohu.

Program **GRIL**

Dojde k aktivaci stredové casti horního topného cláneku. Vysoká teplota a prímý ohrev grilu se doporucují pri pecení potravin, které vyžadují vysokou povrchovou teplotu (telecí a hovezí bifteky, filé a pecené žebírko). Jedná se o program s nízkou spotrebou, ideální pro grilování jídel malých rozmeru. Umístete jídlo do stredu roštu, protože v rozích nebude rádne upeceno.

Program **GRATINOVÁNÍ**
Slouží k zapnutí horního topného cláneku a ke spuštení ventilátoru a otácivého rožne (je-li soucástí). Predstavuje spojení jednosmerného vyzarování tepla s vynuceným obehem vzduchu uvnitr trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího pruniku tepla bez spálení povrchu potravin.

! GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ je treba provádet pri zavrených dvírkách.

## Uporabite merilec casa

1. ODŠTEVALNIK ĆASA ZA KONEC PEČENJA zavrte(l v celoti ve sme(ru urinega kazalca.
2. Nato ga zavrte(l v nasprotno sme(r in nastavit zelený cas; minute, ki se nahajajo na Gumbo ODŠTEVALNIKĆASA za KONEC PEČENJA, se morajo ujeme z oznake na upravljalni plošci.
3. Ko se cas izteče, se sproži zvocni signal in pecica se izkljuci.
4. Kadar je pecica izkljucena, se odštevalnik EASA lahko uporabe kot obicajen števec minut.

! Ee pecico želite uporabiti v ročně nastavitvi br(íza odštevalnika EASA, zavrte(l Gumbo za ODŠTEVALNIK EASA ZA KONEC PEČENJA do simbola 9..

## Praktické rady pro pecení

! Pri pecení s ventilací nepoužívejte úrovne 1 a 5: Jsou totiž vystaveny prímému pusobení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.

MULTIFUNKCNÍ OHREV

- Použijte úrovne 2 a 4 a na úroven 2 umístete jídla, která vyžadují více tepla.
- Sbernou nádobu umístete dolu a rošt nahoru.

GRILOVÁNÍ

- Pri GRILOVÁNÍ uložte rošt do polohy 5 a sbernou nádobu do polohy 1 za úcelem zachycení zbytku pri pecení (štávy a/nebo tuku). Pri GRATINOVÁNÍ uložte rošt do polohy 2 nebo 3 a sbernou nádobu do polohy 1 za úcelem zachycení zbytku pri pecení.
- Doporucuje se nastavit maximální energetickou úroven. Nelekejte se, když si povšimnete, že horní topný clánek nezustává nepretržite zapnutý: Jeho cinnost je ovládána termostatem.

TROUBA NA PIZZU

- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na rošt z príslušenství.
  Pri použití sberné nádoby dojde k prodloužení dob pecení a je málo pravdepodobné, že se podarí pripravit krupavou pizzu.
- Pri príprave pizzy s velkým množstvím složek doporucujeme pridat mozzarellu až v polovine doby pecení.

## Tabulka pecení v troube

| Programy | Potraviny | Hmotnost (kg) | Poloha úrovní | Předehřátí (minuty) | Doporučená teplota | Doba pečení (minuty) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Klasická trouba** | Kachna | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Pečené telecí nebo hovězí | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pečené vepřové | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Sušenky (z křehkého těsta) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Koláče | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Trouba na moučníky** | Koláče | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Ovocný koláč | 1 | 2 nebo 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Chlebíček s rozinkami | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Piškotové těsto | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Plněné palačinky (na 2 úrovních) | 1.2 | 2 a 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Chlebíčky (na 2 úrovních) | 0.6 | 2 a 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Slané pečivo z lístkového sýrového těsta (na 2 úrovních) | 0.4 | 2 a 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Větrníky (na 3 úrovních) | 0.7 | 1 a 3 a 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Sušenky (na 3 úrovních) | 0.7 | 1 a 3 a 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Sněhové pusinky (na 3 úrovních) | 0.5 | 1 a 3 a 5 | 15 | 90 | 180 |
| **Rychlé pečení** | **Mražená jídla** | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Směs cukety a krevet v těstíčku | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Tradiční špenátový dort | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Panzerotti | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Chlebíčky opečené dozlatova | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Kousky kuřete | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Předvařená jídla | | | | | |
| | Zlatavá kuřecí křídla | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Čerstvá jídla** | | | | | |
| | Sušenky (z křehkého těsta) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Chlebíček s rozinkami | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Slané pečivo z lístkového sýrového těsta | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| **Multifunkční ohřev** | Pizza (na 2 úrovních) | 1 | 2 a 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Jehněčí | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pečené kuře + brambory | 1+1 | 2 a 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrela | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Chlebíček s rozinkami | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Větrníky (na 2 úrovních) | 0.5 | 2 a 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Sušenky (na 2 úrovních) | 0.5 | 2 a 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Jemný piškot (na 1 úrovni) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Jemný piškot (na 2 úrovních) | 1 | 2 a 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Slané dorty | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Trouba na pizzu** | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Pečené telecí nebo hovězí | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Kuře | 1 | 2 nebo 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| **Gril** | Platýzi a sépie | 0.7 | 4 | - | Max. | 10-12 |
| | Šašliky z kalamárů a krevet | 0.6 | 4 | - | Max. | 8-10 |
| | Sépie | 0.6 | 4 | - | Max. | 10-15 |
| | Filé z tresky | 0.8 | 4 | - | Max. | 10-15 |
| | Grilovaná zelenina | 0.4 | 3 nebo 4 | - | Max. | 15-20 |
| | Telecí biftek | 0.8 | 4 | - | Max. | 15-20 |
| | Klobásy | 0.6 | 4 | - | Max. | 15-20 |
| | Hamburger | 0.6 | 4 | - | Max. | 10-12 |
| | Makrely | 1 | 4 | - | Max. | 15-20 |
| | Topinka (nebo opečený chléb) | 4 a 6 | 4 | - | Max. | 3-5 |
| **Gratinování** | Grilované kuře | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Sépie | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |

# Opatrení a rady

CZ

! Zarízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpecnostními normami. Tato upozornení jsou uvádena z bezpecnostních duvodu a je treba si je pozorne precíst.

## Základní bezpecnost

- Toto zarízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitr bytu/domu.
- Zarízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v prípade, kdy se jedná o chránený prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouri je mimorádne nebezpecné.
- Nedotýkejte se zarízení bosýma nohama ani mokrýma nebo vlhkýma rukama ci nohama.
- **Zarízení se musí používat k pecení potravin dospelými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (napríklad: ohrev prostredí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpecné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.•** Toto zarízení patrí do trídy 1 (izolované) nebo do trídy 2 – podtrídy 1 (vestavené mezi 2 kusy nábytku).
- **Behem použití zarízení se topné clánky a nekteré casti dvírek trouby zahrívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatecné vzdálenosti deti.**
- Zabrante tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotrebicu dostaly do styku s teplými soucástmi zarízení.
- Nezakrývejte ventilacní otvory a otvory pro únik tepla.
- Pri vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice urcené k použití pri pecení.
- Behem cinnosti zarízení nepoužívejte v jeho blízkosti horlavé tekutiny (alkohol, benzin atd.).
- Nevkládejte horlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V prípade náhodného uvedení zarízení do cinnosti by se mohl zapálit.
- Vnitrní povrchy zásuvky (je-li soucástí) by se mohly ohrát na vysokou teplotu.
- Když se zarízení nepoužívá, pokaždé se ujistete, že se otocné ovladace nacházejí v poloze •.
- Nevytahujte zástrcku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrcku.
- Necistete troubu ani neprovádejte údržbu dríve, než vytáhnete zástrcku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy se v žádném prípade nepokoušejte dostat k vnitrním cástem ve snaze je opravit. Obratte se na Servisní službu.
- Nepokládejte na otevrená dvírka trouby težké predmety.
- Nepocítá se s použitím zarízení osobami (vcetně dětí) se snízenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zarízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zarízením.
- Jestliže je přístroj umístěn na podstavci, zabezpečte jej proti sklouznutím.

## Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními predpisy za úcelem jejich recyklace.
- Evropská smernice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zarízeních (RAEE) predpisuje, aby elektrospotrebice nebyly likvidovány v rámci bežného pevného domovního odpadu. Vyrazená zarízení musí být sesbírána oddelene za úcelem optimalizace stupne opetovného použití a recyklace materiálu, ze kterých se skládají, a za úcelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostredí. Symbol preškrtnutého košíku na všech výrobcích pripomíná povinnost separovaného sberu. Podrobnejší informace týkající se správného postupu pri vyrazování elektrospotrebicu z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na príslušnou verejnou službu nebo na prodejce.

## Úspora energie a ohled na životní prostredí

- Pri použití trouby v období od pozdního odpoledne až do casných ranních hodin se podílíte na optimalizaci spotreby elektrické energie.
- Pri GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporucujeme péct pokaždé pri zavrených dvírkách: Výsledkem je krome lepšího upecení také významná úspora energie (približne 10%).
- Udržujte tesnení v cistém a funkcním stavu, aby dokonale priléhala k dvírkum a nezpusobovala únik tepla.

# Údržba a péce



## Vypnutí elektrického proudu

Pred jakoukoli operací odpojte zarízení ze síte elektrického napájení.

## Cištení zarízení

! Nikdy nepoužívejte k cištení zarízení parní cisticí zarízení s vysokým tlakem.

- Vnejší smaltované nebo nerezové cásti a pryžová tesnení je možné cistit houbou namocenou ve vlažné vode a neutrálním mýdlem. V prípade odstranování úporných skvrn použijte specifické cisticí prostredky. Po vycištení jednotlivé soucásti dokonale opláchnete a osušte. Nepoužívejte abrazivní práškové prostredky ani korozivní látky.
- Mrížky, víka, vence na distribuci plamene a horáky varné desky je možné za úcelem jejich vycištení vytáhnout; umyjte je v teplé vode s neabrazivním cisticím prostredkem; dbejte pritom na dokonalé odstranení veškerých nánosu a dokonalé osušení.
- Pravidelne cistete koncovou cást bezpecnostních zarízení* na detekci neprítomnosti plamene.
- Vnitrek trouby je treba vycistit po každém použití, když je ješte vlažný. Používejte teplou vodu a cisticí prostredek a na záver osušte jemným hadrem. Vyhnete se použití abrazivních prostredku.
- Dvírka trouby cistete houbou a neabrazivními prostredky a osušte je jemným hadríkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a zpusobit prasknutí skla.
- Príslušenství se muže umývat jako bežné nádobí i v mycce nádobí.
- Nezavírejte kryt pri zapnutých nebo ješte teplých horácích.

**Kontrola tesnení trouby**

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvodu dverí

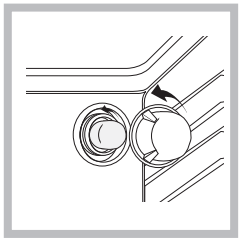
POZOR! Náh lým zahřátím může sklo krytu prasknout! Vypněte a zkontrolujte všechny hořáky a varné plotýnky před uzavřením skleněného krytu.



trouby. V prípade jeho poškození se obratte na nejbližší Servisní autorizované stredisko. Doporucuje se nepoužívat troubu až do uskutecnení opravy.

## Postup pri výmene žárovky osvetlení trouby

1. Po odpojení trouby od elektrického rozvodu sejmete sklenený kryt objímky žárovky (*viz obrázek*).
2. Vyšroubujte žárovku a nahradte ji jinou, obdobnou: napetí 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte zpet kryt a opetovne pripojte troubu k elektrickému rozvodu.



## Údržba plynových kohoutku

Casem se muže stát, že se nekterý otocný ovladac zablokuje nebo bude vykazovat potíže pri otácení. V takovém prípade je treba provést jeho výmenu.

! **Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.**

## Servisní služba

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

**Uvedte:**

- Druh poruchy;
- Model zarízení (Mod.)
- Výrobní císlo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umísteném na zarízení

* Je soucástí pouze nekterých modelu.

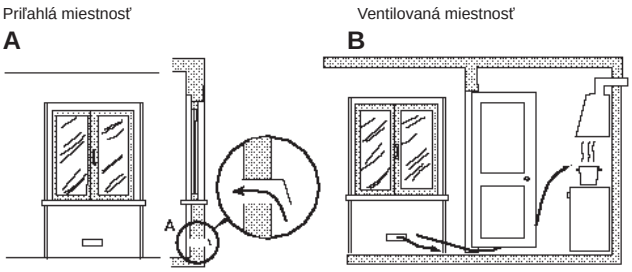
# Inštalácia

SK

! Je dôležité tento návod uschovať, kvôli prípadnému neskoršiemu nahliadnutiu. V prípade predaja alebo darovania zariadenia alebo pri sťahovaní musí návod zostať pri zariadení.
! Pozorne si prečítajte uvedené pokyny: Sú zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie, použitia a bezpečnosti.
! Inštalácia musí byť vykonaná odborne kvalifikovaným personálom podľa uvedených pokynov.
! Počas akéhokoľvek nastavovania alebo počas údržby musí byť sporák odpojený od elektrického rozvodu.

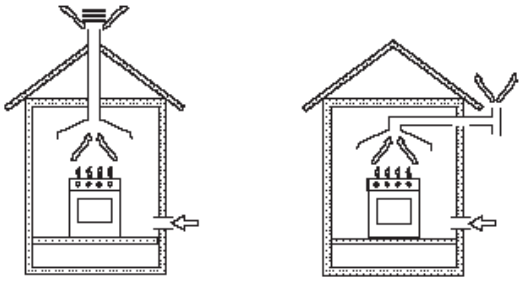
**Ventilácia miestností**

Toto zariadenie môže byť nainštalované len v neustále vetraných miestnostiach, v súlade s normami UNI-CIG 7129 a 7131 v platnom znení. Do miestnosti, v ktorej je nainštalované zariadenie, musí byť privedené toľko vzduchu, koľko je požadované pre pre horenie plynu (prietok vzduchu nesmie byť menší ako 2 $m^3$/h na kW nainštalovaného výkonu).
Prívody vzduchu, chránené mriežkami, musia byť zabezpečené prostredníctvom potrubia s úžitkovým prierezom najmenej 100 $cm^2$ a musia byť umiestnené tak, aby nemohli byť zakryté, a to ani čiastočne (*viď obrázok A*).
Tieto otvory musia byť zväčšené o 100% – s minimálnym prierezom 200 $cm^2$ – ak pracovná plocha zariadenia nie je vybavená bezpečnostným prvkom na kontrolu horenia plameňa a keď je prívod vzduchu zabezpečený nepriamo z priľahlých miestností (*viď obrázok B*) – za podmienky, že sa nejedná o spoločné časti nábytku, miestnosť s rizikom požiaru alebo spálne, musia byť vybavené ventilačným potrubím vedúcim von, v súlade s vyššie uvedeným popisom.




Ventilačný otvor pre vzduch podporujúci horenie
Zväčšenie medzery medzi dverami a podlahou
! Po dlhodobejšom použití zariadenia sa odporúča otvoriť okno alebo zvýšiť otáčky ventilátorov.

**Odvádzanie spalín**
Odvádzanie spalín musí byť zabezpečené prostredníctvom odsávača pripojeného ku komínu s prirodzeným ťahom so zaistenou účinnosťou, alebo prostredníctvom elektroventilátora, ktorý je automaticky uvedený do činnosti pri každom zapnutí zariadenia (*viď obrázky*).



Odvádzanie spalín von prostredníctvom komína alebo rozvetvenej dymovodnej rúry (vyhradenej pre zariadenie na pečenie)

Odvádzanie spalín

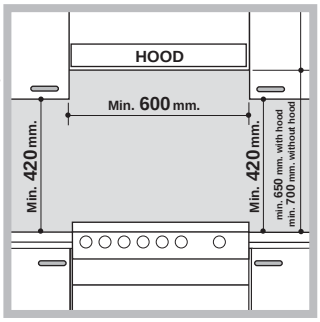
! Skvapalnené ropné plyny, ktoré sú ťažšie ako vzduch, sa usádzajú pri zemi, a preto musia mať miestnosti, v ktorých sa nachádzajú sudy s LPG, otvory smerom von, aby odviedli prípadné úniky plynu.
Preto prázdne alebo čiastočne plné sudy s LPG sa nesmú inštalovať ani umiestňovať do miestností alebo priestorov nachádzajúcich sa pod úrovňou terénu (pivnice atď.). V príslušnej miestnosti skladujte len práve používaný sud, a to v dostatočnej vzdialenosti od zdrojov tepla (pece, kozuby, kachle), schopných zvýšiť jeho teplotu nad 50 °C.

## Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy

! Zariadenie môže byť nainštalované vedľa nábytku s výškou, ktorá nepresahuje výšku pracovnej dosky.
! Uistite sa, že stena, ktorá sa dotýka zadnej strany zariadenia, je z tepelne odolného (T 90 °C) nehorľavého materiálu.

Pre správnu inštaláciou je potrebné dodržať nasledovné pokyny:

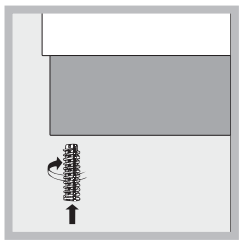
- Zariadenie umiestnite do kuchyne, jedálne alebo do hlavnej miestnosti jednoizbového bytu (nie do kúpeľne).
- ak sa varná doska sporáka nachádza vyššie ako priľahlý nábytok, tento musí byť umiestnený najmenej 600 mm od zariadenia;
- v prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musieť byť skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 420 mm nad varnou doskou. Ak sú skrinky horľavé, táto vzdialenosť musí byť 700 mm (*viď obrázok*);
- neumiestňujte za sporák alebo vedľa neho, vo vzdialenosti menšej ako 200 mm, záclony; prípadné odsávače musia byť nainštalované v súlade s pokynmi uvedenými v ich návode.

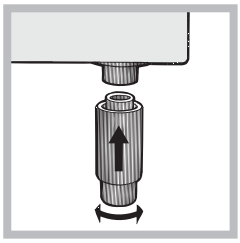


**Vyrovnanie do vodorovnej polohy**

Ak je potrebné ustaviť zariadenie do vodorovnej polohy, zaskrutkujte do príslušných uložení v rohoch spodnej časti sporáka nastaviteľné nožičky dodané v rámci výbavy (*viď obrázok*).

Nohy* sa montujú na zacvaknutie pod spodnú časť sporáka.





## Pripojenie k elektrickej sieti

Na kábel namontujte normalizovanú zástrčku, vhodnú pre prúdový odber, ktorý je uvedený na štítku s technickými údajmi (*viď tabuľku "Technické údaje"*).
V prípade priameho pripojenia k elektrickej sieti je potrebné medzi zariadenie a sieť zapojiť omnipolárny istič s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, vhodný pre daný prúdový odber a vyhovujúci platným normám (zemniaci vodič nesmie byť ističom prerušený). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby teplota žiadnej jeho časti nepresiahla teplotu prostredia o 50 °C.

Pred zapojením sa uistite, že:
- Zásuvka je riadne uzemnená a odpovedá zákonným predpisom;
- zásuvka je schopná znášať prúdový odber odpovedajúci maximálnemu výkonu zariadenia, uvedenému na štítku s technickými údajmi;
- napájacie napätie sa pohybuje v rozmedzí uvedenom na štítku s technickými údajmi;
- zásuvka je vhodná pre zástrčku zariadenia. V opačnom prípade vymeňte zásuvku alebo zástrčku; nepoužívajte predlžovacie káble ani rozvodky.

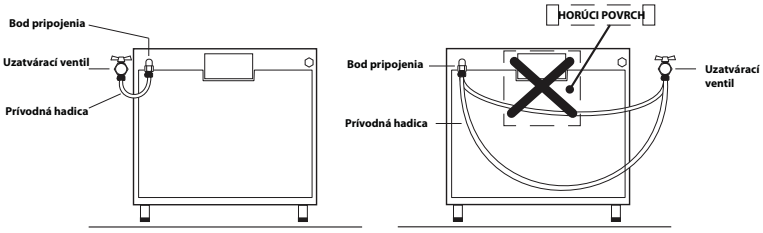
! Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať elektrický kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.
! Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a v prípade potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom.
! **Firma neponesie žiadnu zodpovednosť, ak nebudú tieto pokyny dodržané.**

## Pripojenie k rozvodu plynu

Pripojenie k rozvodu plynu alebo k plynovej fľaši môže byť vykonané prostredníctvom gumenej alebo oceľovej hadice, podľa noriem UNI-CIG 7129 a 7131 v platnom znení a po uistení sa o tom, že zariadenie je nastavené pre druh plynu, ktorý bude privádzaný (viď štítok s nastavenými hodnotami na veku: v opačnom prípade *viď nižšie*). V prípade napájania tekutým plynom z tlakovej fľaše použite regulátory tlaku, vyhovujúce normám UNI EN 12864 v platnom znení. Pre uľahčenie pripojenia je možné prívod plynu bočne natočiť*: Obráťte hadicovú spojku pre pripojenie s uzatváracím uzáverom a nahraďte tesnenie dodané v rámci výbavy.
! Kvôli zaisteniu bezpečnej činnosti, kvôli dobrému využitiu energie a kvôli zaisteniu dlhšej životnosti zariadenia sa uistite, že prívodný tlak zodpovedá hodnotám uvedeným v tabuľke „Parametre horákov a trysiek". (*viď nižšie*).

**Pripojenie plynu prostredníctvom gumovej hadice**
Overte, či hadica spĺňa normy UNI-CIG 7140. Vnútorný priemer rúrky hadice musí byť: 8 mm pre napájanie tekutým plynom; 13 mm pre napájanie plynom metán.

Po pripojení sa uistite, že hadica:
- Neprichádza v žiadnom prípade do styku s časťami, ktoré dosahujú teploty vyššie ako 50 °C;
- nesmie byť namáhaná ťahom ani skrútením a nesmie byť nadmerne ohýbaná ani stláčaná;
- nesmie prichádzať do styku s ostrými predmetmi a hranami a s pohyblivými časťami a nesmie byť stláčaná;
- musí byť umiestnená tak, aby bol k nej po celej dĺžke dobrý prístup kvôli kontrole jej stavu;
- jej dĺžka nesmie presiahnuť 1500 mm;
- musí byť riadne nasunutá na obidvoch koncoch, kde bude pripevnená sťahovacími páskami vyhovujúcimi normám UNI-CIG 7141.




! Ak nie je možné jednu alebo viacero z týchto podmienok dodržať, alebo ak bude sporák nainštalovaný podľa podmienok triedy 2 - podtrieda 1 (zariadenie vstavané medzi dve skrinky), bude potrebné použiť oceľovú hadicu (*viď nižšie*).

**Pripojenie k rozvodu plynu prostredníctvom hadicu z nehrdzavejúcej ocele s úchytmi so závitmi**
Skontrolujte, či použitá hadica vyhovuje normám UNI-CIG 9891 a kovové tesnenia z hliníka, vyhovujúce norme UNI 9001-2 alebo gumové tesnenia, vyhovujúce norme UNI EN 549.
Pred montážou hadice odstráňte hadicovú spojku, ktorá sa nachádza na zariadení (vstupná spojka plynu na zariadení je vybavená závitom 1/2 plyn s valcovým závitom).

! Dĺžka hadice nesmie pri plnom rozvinutí presiahnuť 2 metre a po inštalácii sa nesmie dostať do styku s pohyblivými časťami a nesmie byť pritlačená.

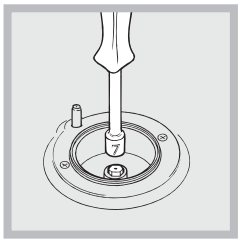
**Kontrola tesnosti**
Po ukončení inštalácie skontrolujte dokonalú tesnosť všetkých spojov s použitím mydlového roztoku a nikdy nie pomocou plameňa.

## Prispôsobenie odlišným druhom plynu

Zariadenie je uspôsobené pre určitý druh plynu (uvedený na nastavovacom štítku na veku), ale je možné prispôsobiť ho aj pre iné druhy plynov.

**Prispôsobenie varnej dosky**
Výmena trysiek horákov varnej dosky:
1. Odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uložení.
2. Odskrutkujte trysky pomocou 7 mm rúrkového kľúča (*viď obrázok*) a nahraďte ich vhodnými tryskami pre daný druh plynu (*viď tabuľka „Parametre horákov a trysiek“*).
3. Namontujte všetky časti do pôvodnej polohy tak, že budete postupovať ako pri demontáži, ale v opačnom poradí.

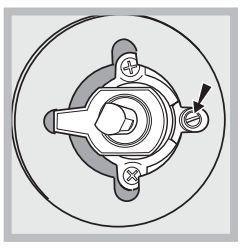
Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:
1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.

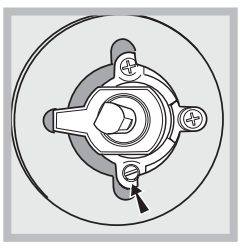


2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.
! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka zaskrutkovaná až na doraz.

3. Následne rýchlym pretočením otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, či horák nezhasne.

! Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.





! Po nastavení s iným druhom plynu ako bol plyn použitý pri kolaudácii, nahraďte starý štítok nastavenia štítkom odpovedajúcim danému plynu, pričom takýto štítok môžete získať v Autorizovaných strediskách servisnej služby.
! Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s národnými normami v platnosti pre “regulátory pre kanalizované plyny“.

**Výmena horákov s Trojitým vencom**
1. Odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uložení. Horák je zložený z dvoch oddelených častí (viď obrázky);
2. Odskrutkujte trysky pomocou 7 mm nástrčkového kľúča. Vymeňte horáky za iné, vhodné pre dodávaný druh plynu (viď tabuľka 1). Obidva horáky majú rovnaké otvory.
3. Vráťte všetky časti do pôvodnej polohy tak, že budete postupovať v opačnom poradí ako pri demontáži.

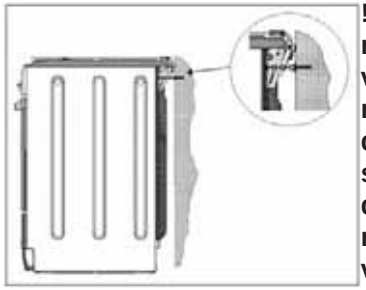
• Nastavenie primárneho vzduchu horákov
Horáky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.
• Nastavenie miním
1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu;
2. Odložte gombík otočného ovládača a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.
3. Skontrolujte, či pri rýchlom pretočení otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu, nedôjde k zhasnutiu horáka.





4. Ak pri zariadeniach s bezpečnostným systémom (termočlánkom) nie zariadenie s horákmi na minime v činnosti, zvýšte prietok prostredníctvom nastavovacej skrutky.
5. Po nastavení obnovte pečate na obtoku pečatným voskom alebo ekvivalentným materiálom.

! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka zaskrutkovaná až na doraz.
! Po výmene nahraďte starý štítok s nastavením za nový, ktorý zodpovedá aktuálne používanému plynu; tento štítok je možné zadovážiť v našich Strediskách servisnej služby.
! Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s EN 88-1 a EN 88-2 „regulátory pre plyny vedené potrubím“).



**! Aby sa predišlo náhodnému prevráteniu zariadenia, napríklad z dôvodu zavesenia sa hrajúceho sa dieťaťa na dvierka rúry, je POTREBNÉ vykonať inštaláciu bezpečnostnej retiazky!**

Šporák je vybavený bezpečnostnou retiazkou, ktorú je potrebné upevniť prostredníctvom skrutky (nedodáva sa so šporákom) o stenu za zariadením, v rovnakej výške, v akej je retiazka pripojená o zariadenie. Zvoľte skrutku a ukotvenie skrutky v súlade s druhom materiálu steny, ktorá sa nachádza za zariadením. Keď má hlava skrutky menší priemer ako 9 mm, je potrebné použiť podložku. Betónová stena vyžadujepoužitie skrutky s priemerom najmenej 8 mm a dĺžkou 60 mm.
**Uistite sa, že retiazka je pripevnená o zadnú časť šporáku a o stenu, spôsobom znázorneným na obrázku, tak, aby retiazka po inštalácii zostala napnutá a paralelná s úrovňou podlahy.**

| TECHNICKÉ ÚDAJE | |
|---|---|
| Rozmery Rúry VxŠxH | 32x43,5x40 cm |
| Objem | l 60 |
| Úžitkové rozmery<br>zásuvky na ohrev<br>pokrmov | šírka 42 cm<br>hĺbka 44 cm<br>výška 8,5 cm |
| Horáky | prispôsobiteľné na akýkoľvek druh plynu, uvedený na štítku s technickými údajmi, ktorý sa nachádza sa na vnútornej strane vyklápacích dvierok alebo na vnútornej strane ľavej steny, prístupnej po otvorení zásuvky na ohrev pokrmov. |
| Napájacie napätie a frekvencia | viď štítok s technickými údajmi |
| ENERGETICKÝ ŠTÍTOK | Smernica 2002/40/ES o označovaní elektrických rúr. Norma EN 50304<br>Energetická spotreba pri Prirodzenom prúdení –<br>funkcia ohrevu: Klasický ohrev;<br>Energetická spotreba podľa Vyhlásenia o triede Nútené prúdenie – funkcia ohrevu: Rúra na múčniky. |
| CE | Smernice Európskeho spoločenstva: 2006/95/ES z 12.12.2006 (Nízke napätie) v platnom znení - 2004/108/EHS z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení - 2009/142/ES z 30.11.2009 (Plyny) |

UPOZORNENIE! Pri ohrievaní skleneného krytu môže dôjsť k jeho prasknutiu. Skôr ako ho zavriete vypnite všetky horáky, prípadne elektrické platničky.

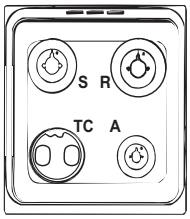


## Tabuľka s parametrami horákov a trysiek

**Tabuľka 1**

| Horák | Priemer (mm) | Tepelný výkon kW (spalné teplo*) | | Tekutý plyn: Obtok 1/100 (mm) | tryska 1/100 (mm) | prietok* g/h *** | prietok* g/h ** | Prírodný plyn: tryska 1/100 (mm) | prietok* l/h |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Menovitý | Znížený | | | | | | |
| S trojitým vencom (TC) | 130 | 3,25 | 1,50 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 |
| Rýchly (Veľký) (R) | 100 | 3,00 | 0,70 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Polorýchly (Stredný) (S) | 75 | 1,90 | 0,40 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Pomocný (Malý) (A) | 55 | 1,00 | 0,40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Tlak na prívode | Menovitý (mbar) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | |
| | Minimálny (mbar) | | | | | 20 | 25 | 17 | |
| | Maximálny (mbar) | | | | | 35 | 45 | 25 | |

* Pri 15°C a 1013 mbar - suchý plyn
** Propán, spalné teplo = 50,37 MJ/kg
*** Bután, spalné teplo = 49,47 MJ/kg
Prírodný plyn, spalné teplo = 37,78 MJ/m³



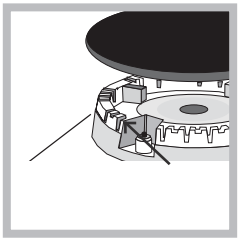

**CX65S72 IT/HA H**

# Uvedenie do činnosti a použitie

SK

## Použitie varnej dosky

**Zapnutie horákov**
V mieste každého otočného ovládača HORÁKA je plný krúžok označujúci priradený horák.
Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:
1. Priblížte k horáku plameň alebo zapaľovač.
2. Stlačte a súčasne otočte proti smeru hodinových ručičiek otočný ovládač HORÁKA do polohy označenej symbolom maximálneho plameňa .
3. Nastavte plameň na požadovaný výkon otáčaním otočného ovládača HORÁKA proti smeru hodinových ručičiek: do polohy odpovedajúcej minimu , do polohy odpovedajúcej maximu alebo polohy medzi týmito krajnými hodnotami.



Pri modeloch vybavených elektronickým zapaľovaním* (*viď obrázok*) stačí stlačiť príslušný otočný ovládač HORÁKA a súčasne ho otočiť proti smeru hodinových ručičiek, do polohy odpovedajúcej minimálnemu plameňu, v ktorej musí zostať až do zapálenia horáka. Môže sa stať, že pri uvoľnení otočného ovládača horák zhasne. V takom prípade zopakujte uvedený úkon, ale podržte otočný ovládač stlačený dlhšie.

! V prípade náhodného zhasnutia plameňa vypnite horák a pred opakovaným pokusom o zapálenie vyčkajte najmenej 1 minútu.

Ak je zariadenie vybavené bezpečnostným prvkom* na kontrolu horenia plameňa, pre udržanie zapáleného plameňa držte stlačený otočný ovládač HORÁKA približne na 2-3 sekúnd a potom zapnite samotné zariadenie.

Horák sa zhasína otočením otočného ovládača až do polohy dorazu •.

**Praktické rady pre použitie horákov**
Pre zlepšenie účinnosti horákov a zníženie spotreby plynu je potrebné používať nádoby s plochým dnom a s pokrievkou, s veľkosťou odpovedajúcou veľkosti horáka:

| Horák | Priemer nádob (cm) |
|---|---|
| Rýchly (R) | 24 – 26 |
| Polorýchly (S) | 16 – 20 |
| Pomocný (A) | 10 – 14 |
| S trojitým vencom (TC) | 24 – 26 |

Pri identifikácii horáka sa riaďte podľa obrázkov, uvedených v odseku „Parametre horákov a trysiek“.

! Pri modeloch vybavených redukčnou mriežkou musí byť táto použitá len pre pomocný horák, a to pri použití nádob s priemerom menším ako 12 cm.

## Použitie rúry

! Pred použitím musíte jednoznačne odstrániť plastové fólie, ktoré sú umiestnené na bokoch zariadenia

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno najmenej hodinu s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte dvierka rúry a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý budete cítiť, je spôsobený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry.
! Nikdy neklaďte na dno rúry žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

1. Zvoľte požadovaný program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOĽBY PROGRAMOV.
2. Zvoľte odporúčanú teplotu pre daný program otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU.
Zoznam druhov pečenia a príslušných odporúčaných teplôt je možné nájsť v príslušnej tabuľke (*viď Tabuľka pečenia v rúre*).

Počas pečenia je vždy možné:
- Meniť program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOĽBY PROGRAMOV;
- meniť teplotu prostredníctvom otočného ovládača TERMOSTATU;
- prerušiť pečenie pretočením otočného ovládača VOĽBY PROGRAMOV do polohy „0“.

! Nádoby vždy klaďte na dodaný rošt.

**Kontrolka TERMOSTATU**
Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo. Kontrolka zhasne, keď teplota v rúre dosiahne zvolenú teplotu. Potom sa kontrolka striedavo rozsvecuje a zhasína, čo znamená, že termostat je v činnosti a udržuje teplotu na konštantnej úrovni.

**Kontrolka ÈINNOSTI RÚRY**
Signalizuje, že vo vnútri rúry vzniká teplo.

**Osvetlenie rúry**
Rozsvieti sa po otočení otočného ovládača VOĽBY PROGRAMOV do ktorejkoľvek polohy inej ako „0“ a zostane rozsvietená po celú dobu činnosti rúry. Pri voľbe otočným ovládačom dôjde k rozsvieteniu osvetlenia bez aktivácie akéhokoľvek výhrevného článku.

* Je súčasťou len niektorých modelov.

## Programy na pečenie

! Pre všetky programy je možné nastaviť teplotu v rozmedzí od 60 °C a MAX., s výnimkou programov:

GRIL (odporúča sa nastaviť len na MAX.);
GRATINOVANIE (odporúča sa neprekročiť teplotu 200 °C).

Program **KLASICKÁ RÚRA**
Dôjde k zapnutiu dvoch výhrevných článkov, spodného a horného. Pri tomto klasickom ohreve je vhodnejšie použiť len jednu úroveň: Pri použití viacerých úrovní je výsledkom nerovnomerná distribúcia teploty.

Program **RÚRA NA MÚČNIKY**
Slúži na zapnutie zadného výhrevného článku a na spustenie ventilátora, s cieľom zaistiť vo vnútri rúry rovnomernú teplotu. Tento program je vhodný na pečenie jemných jedál (napr. múčnikov, ktoré potrebujú vykysnúť) a na prípravu „čajového pečiva“ na troch úrovniach súčasne.

Program **RÝCHLA PRÍPRAVA**
Dôjde k aktivácii výhrevných článkov a k zapnutiu ventilátora kvôli zabezpečeniu stálej a rovnomernej teploty.
Tento program nevyžaduje použitie predohrevu. Je obzvlášť vhodný na rýchle pečenie balených potravín (mrazených alebo predvarených). Najlepšie výsledky je možné dosiahnuť pečením na jednej úrovni.

Program **MULTIFUNKČNÝ OHREV**
Dôjde k zapnutiu všetkých výhrevných článkov (horného, spodného a kruhového) a k zapnutiu ventilátora. Vzhľadom k tomu, že pri použití tohto programu je teplota v celej rúre konštantná, vzduch jedlo prepeká a pečie do ružova rovnomerne na všetkých miestach. Je možné použiť až do dvoch úrovní súčasne.

Program **RÚRA NA PIZZU**
Dôjde k zapnutiu spodného a kruhového výhrevného článku a k zapnutiu ventilátora. Táto kombinácia umožňuje rýchly ohrev rúry, s výrazným sálaním tepla hlavne zospodu. V prípade pečenia súčasne na viacerých úrovniach, je potrebné v priebehu pečenia jednotlivé produkty medzi sebou vzájomne vymeniť.

Program **GRIL**
Slúži na zapnutie strednej časti horného výhrevného článku. Vysoká teplota a priamy ohrev grilu sa odporúčajú pri pečení potravín, ktoré vyžadujú vysokú povrchovú teplotu (teľací a hovädzí biftek, filé a pečené rebierko). Jedná sa o program s malou spotrebou, ideálny pre grilovanie jedál malých rozmerov. Umiestnite jedlo do stredu roštu, pretože v rohoch sa neprepiekol.

Program **GRATINOVANIE**
Slúži na zapnutie horného výhrevného článku a na spustenie ventilátora a ražňa (ak je súčasťou). Predstavuje spojenie jednosmerného vyžarovania tepla s núteným obehom vzduchu vo vnútri rúry. Vďaka tomu je možné dosiahnuť vyšší prienik tepla bez spálenia povrchu potravín.

! Pečenie s použitím programov GRIL a GRATINOVANIE musí prebiehať pri zatvorených dvierkach.

## Použitie časovača pečenia

1. Pri nastavovaní bzučiaka otáčajte otočným ovládačom ČASOVAČA PEČENIA v smere hodinových ručičiek takmer o celú jednu otáčku.
2. Pre nastavenie požadovanej doby otáčajte otočným ovládačom proti smeru hodinových ručičiek: Zosúlaďte hodnotu minút uvedenú na otočnom ovládači ČASOVAČA PEČENIA s indikátorom na ovládacom paneli.
3. Po uplynutí nastavenej doby bzučiak vydá zvukový signál a rúra sa vypne.
4. Keď je rúra vypnutá, časovač pečenia môže byť použitý ako bežný časovač.

! Pri manuálnom použití rúry, inými slovami, keď nechcete použiť časovač pečenia, otočte otočným ovládačom ČASOVAČA PEČENIA až do polohy označenej symbolom ✋.

## Praktické rady pre pečenie

! Pri pečení s ventiláciou nepoužívajte úrovne 1 a 5: Potraviny budú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a jemné jedlá by sa mohli spáliť.

MULTIFUNKČNÝ OHREV

- Použite úrovne 2 a 4 a na úroveň 2 umiestnite jedlá, ktoré vyžadujú viac tepla.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

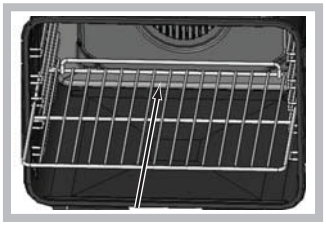
GRIL

- Pri pečení s programom GRIL umiestnite rošt na úroveň 5 a na úroveň 1 zbernú nádobu na zachytenie zvyškov z pečenia (omáčok a/alebo tukov). Pri pečení s programom GRATINOVANIE umiestnite rošt na úroveň 2 alebo 3 a na úroveň 1 zbernú nádobu na zachytenie zvyškov z pečenia.
- Odporúča sa nastaviť maximálnu energetickú úroveň. Neznepokojujte sa, že horný výhrevný článok nezostáva nepretržite zapnutý: Jeho činnosť je ovládaná termostatom.

SK

RÚRA NA PIZZU

- Použite ľahkú hliníkovú panvicu a uložte ju na rošt z výbavy.
  Pri použití zbernej nádoby sa doba pečenia predĺži, a preto len ťažko pripravíte chrumkavú pizzu.
- Pri príprave pizze s veľkým množstvom ingrediencií odporúčame pridať mozzarellu až v polovici doby pečenia.



! Pri vložení mriežky sa uistite, že sa doraz nachádza v zadnej casti priehlbiny (vid' obrázok)

## Tabuľka pečenia v rúre

| Programy | Potraviny | Hmotnosť (kg) | Použitá úroveň | Predohrev (minúty) | Odporúčaná teplota | Doba pečenia (minúty) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Klasický ohrev | Kačica | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Pečené teľacie alebo hovädzie | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pečené bravčové | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Sušienky (z krehkého cesta) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Ovocné koláče | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Rúra na múčniky | Ovocné koláče | 0,5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Ovocný koláč | 1 | 2 alebo 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Biskupský chlebíček | 0,7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Piškótové cesto | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Plnené palacinky (na 2 úrovniach) | 1,2 | 2 a 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Chlebíčky (na 2 úrovniach) | 0,6 | 2 a 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Slané pečivo z lístkového syrového cesta (na 2 úrovniach) | 0,4 | 2 a 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Veterníky (na 3 úrovniach) | 0,7 | 1 a 3 a 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Sušienky (na 3 úrovniach) | 0,7 | 1 a 3 a 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Snehové pusinky (na 3 úrovniach) | 0,5 | 1 a 3 a 5 | 15 | 90 | 180 |
| Rýchle pečenie | **Mrazené jedlá** | | | | | |
| | Pizza | 0,3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Zmes cukín a kreviet v cestíčku | 0,4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Tradičná špenátová torta | 0,5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Panzerotti | 0,3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0,5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Chlebíčky opečené do zlatista | 0,4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Kúsky kurčaťa | 0,4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | **Predvarené jedlá** | | | | | |
| | Kuracie krídla opečené do zlatista | 0,4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Čerstvé jedlá** | | | | | |
| | Sušienky (z krehkého cesta) | 0,3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Biskupský chlebíček | 0,6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Slané pečivo z lístkového syrového cesta | 0,2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| Multifunkčný ohrev | Pizza (na 2 úrovniach) | 1 | 2 a 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Jahňacie | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pečená kura + zemiaky | 1+1 | 2 a 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrela | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Biskupský chlebíček | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Veterníky (na 2 úrovniach) | 0,5 | 2 a 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Sušienky (na 2 úrovniach) | 0,5 | 2 a 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Piškótové cesto (na 1 úrovni) | 0,5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Piškótové cesto (na 2 úrovniach) | 1 | 2 a 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Slané torty | 1,5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Rúra na pizzu | Pizza | 0,5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Pečené teľacie alebo hovädzie | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Kurča | 1 | 2 alebo 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| Gril | Solea a sépie | 0,7 | 4 | - | Max. | 10-12 |
| | Šašlíky z kalamárov a kreviet | 0,6 | 4 | - | Max. | 8-10 |
| | Sépie | 0,6 | 4 | - | Max. | 10-15 |
| | Filé z tresky | 0,8 | 4 | - | Max. | 10-15 |
| | Grilovaná zelenina | 0,4 | 3 alebo 4 | - | Max. | 15-20 |
| | Teľací biftek | 0,8 | 4 | - | Max. | 15-20 |
| | Klobásy | 0,6 | 4 | - | Max. | 15-20 |
| | Hamburgery | 0,6 | 4 | - | Max. | 10-12 |
| | Makrely | 1 | 4 | - | Max. | 15-20 |
| | Hrianky (alebo opečený chlieb) | 4 a 6 | 4 | - | Max. | 3-5 |
| Gratinovanie | Grilované kurča | 1,5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Sépie | 1,5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |

# Opatrenia a rady



! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

## Základná bezpečnosť

- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre neprofesionálne použitie vo vnútri bytu/domu.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o chránený priestor, pretože jeho vystavenie dažďu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
- **Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby na tepelnú úpravu pokrmov a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napríklad: ohrev miestnosti) je považované za nevhodné, a preto nebezpečné. Výrobca nebude zodpovedný za prípadné škody, vyplývajúce z nevhodného, chybného alebo neracionálneho použitia.**
- Návod sa vzťahuje na zariadenie patriace do triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (vstavané medzi dve skrinky).
- **Počas použitia zariadenia sa výhrevné články a niektoré časti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a udržujte v dostatočnej vzdialenosti deti.**
- Zabráňte tomu, aby sa napájacie káble ďalších elektrospotrebičov dostali do styku s teplými časťami zariadenia.
- Nezakrývajte ventilačné otvory a otvory pre odvod tepla.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob používajte vždy ochranné rukavice, určené na použitie pri pečení.
- Nepoužívajte horľavé kvapaliny (alkohol, benzín, atď.) v blízkosti zariadenia počas jeho použitia.
- Neodkladajte horľavý materiál do spodného úložného priestoru alebo do samotnej rúry: Ak by došlo k neúmyselnému uvedeniu zariadenia do činnosti, mohlo by sa zapáliť.
- Vnútorné povrchy zásuvky (ak je súčasťou) sa môžu ohriať na vysokú teplotu.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe •.
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky elektrickej siete ťahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite zariadenie a nevykonávajte údržbu skôr, ako vytiahnete zástrčku zo zásuvky elektrickej siete.
- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o opravu. Obráťte sa na Servisnú službu.
- Neklaďte na otvorené dvierka rúry ťažké predmety.
- Nepočíta sa s tým, že zariadenie budú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, neznalé osoby alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti s používaním výrobku, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo keď neboli poučené o použití zariadenia.
- Zabráňte tomu, aby sa deti so zariadením hrali.
- Ak je sporák umiestnený na podstavci, zabezpečte, aby nedošlo k jeho skĺznutiu.

## Likvidácia

- Likvidácia obalových materiálov: Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli umožneniu ich recyklácie.
- Európska smernica 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) predpisuje, že elektrospotrebiče nesmú byť zlikvidované v rámci bežného tuhého komunálneho odpadu. Vyradené zariadenia musia byť zozbierané separovane kvôli optimalizácii stupňa opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu. Podrobnejšie informácie, týkajúce sa správneho postupu pri vyradzovaní elektrospotrebičov z prevádzky, môžu ich majitelia získať od príslušnej verejnej služby alebo od predajcu.

## Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri použití rúry v čase neskorého odpoludnia až do včasných ranných hodín, sa budete aj Vy podieľať na znížení odberovej záťaže podnikov dodávajúcich elektrickú energiu.
- Pri pečení v režimoch GRIL a GRATINOVANIE odporúčame vždy piecť pri zatvorených dvierkach: Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Udržujte tesnenia v čistom a funkčnom stave, aby dokonale priliehali k dvierkam a nespôsobovali únik tepla.

# Údržba a starostlivosť

SK

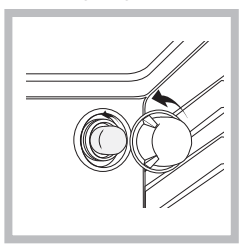
## Odpojenie od elektrickej siete
Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

## Čistenie zariadenia
! Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

- Vonkajšie smaltované alebo nerezové časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou namočenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstraňovania odolných škvŕn použite náležite účinné čistiace prostriedky. Očistené časti opláchnite väčším množstvom vody a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani korozívne látky.
- Mriežky, veká horákov, rozdeľovače plameňa a horáky varnej dosky je možné vytiahnuť kvôli uľahčeniu ich čistenia; umývajte ich v teplej vode a neabrazívnym čistiacim prostriedkom, pričom odstráňte každú usadeninu a vyčkajte, kým nebudú dokonale suché.
- Často čistite koncovú časť bezpečnostných prvkov* na kontrolu horenia plameňa.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a nakoniec osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Dvierka rúry čistite špongiou a neabrazívnymi prostriedkami a osušte ich jemnou utierkou; nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškriabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Príslušenstvo sa môže umývať ako bežný riad aj v umývačke riadu.
- Nezatvárajte kryt, keď sú horáky zapálené, alebo keď sú ešte veľmi teplé.

**Skontrolujte tesnenia rúry**
Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. V prípade jeho poškodenia sa obráťte na najbližšie Autorizované servisné stredisko. Odporúča sa nepoužívať rúru až do uskutočnenia opravy.

## Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:
1. Po odpojení rúry od elektrickej siete odmontujte sklenený kryt držiaka žiarovky (*viď obrázok*).



2. Odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju inou, obdobnou: napätie 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte späť kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.

## Údržba plynových kohútikov
Časom sa môže stať, že sa niektorý otočný ovládač zablokuje, alebo ho bude ťažké otočiť. V takom prípade bude potrebné ho vymeniť.
! **Táto operácia musí byť vykonaná technikom autorizovaným výrobcom.**

## Servisná služba

! Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

**Uveïte:**

- Druh poruchy;
- model zariadenia (Mod.);
- výrobné číslo (S/N).

Tieto informácie sa nachádzajú na štítku s technickými údajmi, umiestnenom na zariadení

## Servisná služba 7 dní v týždni

V prípade potreby servisného zásahu zavolajte na Jednotné národné číslo 199.199.199*.
Pracovník, ktorý vám odpovie vám bude k dispozícii na dohodnutie stretnutia v Autorizovanom servisnom stredisku, ktoré sa nachádza najbližšie k miestu odkiaľ voláte.
Uvedené číslo je aktívne 7 dní v týždni, vrátane soboty a nedele, a každá žiadosť bude zaregistrovaná.

*Za poplatok 14,26 stotín Eura za minútu (vrátane DPH) od Pondelka do Piatku, od 08:00 do 18:30, v Sobotu od 08:00 do 13:00, a za 5,58 stotín Eura za minútu (vrátane DPH) od Pondelka do Piatku, od 18:30 do 08:00, v Sobotu od 13:00 do 08:00 a vo sviatočné dni, pre hovory z pevnej linky.
Pre hovory z mobilnej siete platia tarify príslušných mobilných operátorov.
Vyššie uvedené tarify môžu byť zmenené telefónnymi operátormi; podrobnejšie informácie získate na internetovej stránke www.aristonchannel.com.

* Je súčasťou len niektorých modelov.

# Kurulum



**!** Yeni cihazınızı kullanmadan önce bu talimat kitapçığını dikkatlice okuyunuz. Kitapçık cihazın güvenli kurulumu ve kullanımı hakkında önemli bilgiler içermektedir.

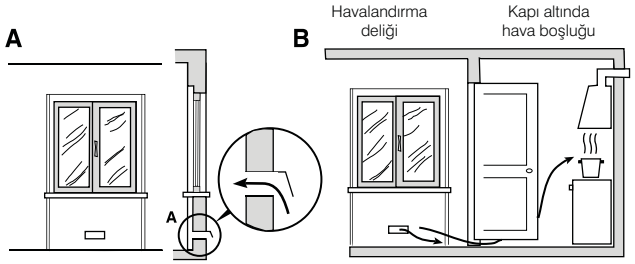
**!** Lütfen bu talimatları ileride referans almak için saklı tutunuz. Eğer cihaz satıldı, taşındı veya verildi ise talimatların cihazla birlikte olduğundan emin olunuz.

**!** Cihaz yetkili servis tarafından verilen talimatlara uygun olarak monte edilmelidir.

**!** Herhangi bir değişiklik veya bakım fırının elektrik bağlantısı kesildikten sonra yapılmalıdır.

### Oda Havalandırması

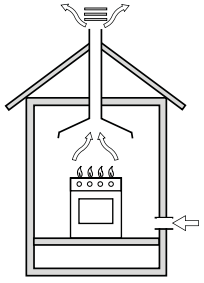
Geçerli ulusal kanunlara göre cihaz sadece devamlı havalandırılmış odalara monte edilebilir. Cihazın monte edildiği odada normal gaz yanması sürecinin ihtiyacı kadar hava çevrimi sağlanmış olmalıdır (Hava akışı, 1 kW güç için saatte 2 metreküpten az olmamalıdır). Mazgallar ile korunan hava girişlerinin iç çapı en az 100 $cm^2$ olmalıdır ve önlerinde kısmi bir engel dahi bulunmamalıdır (*bkz. Şekil A*). Bu girişler ocağın üzerinde yanma arızası güvenlik cihazı yoksa %100 oranında (en az 200$cm^2$) arttırılmalıdır. Komşu odalarla olan hava akışının dolaylı yollarla sağlandığı durumlarda (*bkz. Şekil B*), ki bunların binanın ortak kullanım alanları olmamasına dikkat edin, girişlerin yukarıda anlatıldığı gibi dışarıya açılan havalandırma borularına bağlanması gerekir.



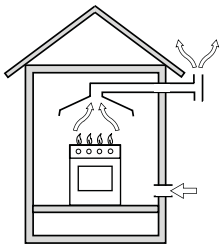

**!** Cihazı uzun süre kullandıktan sonra bir pencere açılması veya kullanılan fanın hızının arttırılması tavsiye edilir.

### Yanma Dumanının Tahliye Edilmesi

Yanma sonucu oluşan dumanın tahliyesi bir davlumbaz aracılığı ile bacaya aktarılmayı veya cihaz her çalıştığında otomatik olarak çalışan bir fan kullanılmalıdır (*bkz. Şekil*).



Dumanlar direkt olarak Dışarı yönlendiriliyor



Dumanlar direkt olarak bacaya veya baca boşluğuna yönlendiriliyor
(Ocaklar için özel ayrılan)

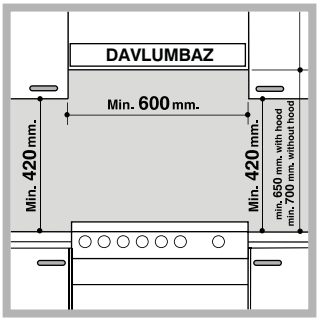
**!** Sıvılaştırılmış petrol gazları havadan ağırdır ve yerde toplanır, yani içerisinde LPG tüpü bulunan her odanın dışarıya açılabilmesi gerekir ki sızan herhangi bir gaz rahatça dışarı çıkabilsin. Yani LPG tüpleri yer seviyesinin altındaki odalara kurulmamalı ya da depolanmamalıdır (kiler vb.). Sadece kullanılan tüp odada muhafaza edilebilir; tüp ısı kaynaklarından özellikle uzak tutulmalıdır (ocaklar, bacalar, kazanlar), bu tüpün 50°C sıcaklıktan daha fazla ısınmasına yol açabilir.

## Yerleştirme ve Seviye Ayarı

**!** Cihazı, ocak seviyesini geçmeyen dolapların yanına kurmak mümkündür.

**!** Cihazın arkasında bulunan duvarın ısıya dayanıklı yanmaz malzemeden yapıldığından emin olun (T 90 $^0C$).

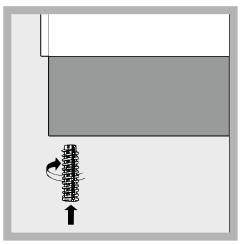
Cihazı doğru yerleştirebilmek için:
- Mutfağa, yemek odasına veya oturma odasına yerleştirin, banyoya yerleştirmeyin.
- Eğer ocak yüzeyi dolaplardan yukarıda ise dolaplardan en azından 600mm uzağa yerleştirilmelidir.



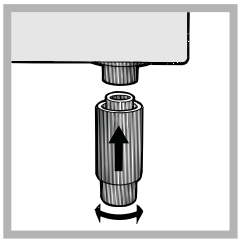

• Eğer cihaz duvar dolaplarının altına yerleştirildiyse, dolap ile ocağın üzeri arasında en azından 420 mm mesafe olmalıdır. Bu mesafe eğer dolaplar yanıcı malzemeden yapılmışsa 700mm olmalıdır (*bkz. Şekil*).

- Ocağın arkasına ya da kenarlarından en az 200mm yakına stor perde koymayınız.
- Kurulacak olan herhangi bir davlumbaz ilgili işleyiş kılavuzundaki talimatlara göre kurulmalıdır.

### Seviye Ayarı



Eğer cihaza seviye ayarı yapmak gerekiyorsa ayarlanabilir ayağı cihazın köşelerine vidalayınız (*bkz. Şekil*).



Bacaklar* fırının altındaki yuvalara uymaktadır.

TR

## Elektrik Bağlantısı

Cihazın bilgi plakasında yazan miktara uygun standart bir fiş takın (*bkz.Teknik Bilgi Tablosu*).
Cihaz en az 3mm kontak açıklığı bulunan çok kutuplu bir şalter kullanılarak ana şebekeye bağlanmalıdır. Şalter belirtilen akıma ve geçerli elektrik yönetmeliğine uygun olmalıdır (topraklama kablosu şalter ile kesilmemelidir). Bağlantı kablosu 50°C sıcaklıkta bulunmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

Cihazın Elektrik bağlantısını yapmadan önce emin olun:
- Cihazın topraklandığından ve yasa ile uyumlu olduğundan
- Soketin cihazın bilgi plakasında belirtilen miktarda güce dayanıklı olup olmadığından
- Voltajın bilgi plakasında belirtilen aralıkta olup olmadığından
- Soketin cihazın fişi ile uyumlu olup olmadığından. Eğer fiş priz ile uyumlu değilse yetkili servisten değiştirmesini isteyin. Uzatma kablosu ve çoklu priz kullanmayın

**!** Cihaz kurulduktan sonra elektrik kablosu ve fişi kolay ulaşılabilir bir yerde olmalıdır.

**!** Kablo bükülmemeli ve ezilmemelidir.

**!** Kablo düzenli olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.

**! Üretici bu uyarılar dikkate alınmadığı taktirde hiçbir sorumluluk kabul etmemektedir.**

## Gaz Bağlantısı

Cihazın gaz ağına veya tüpe mevcut kanuna ve cihazın gaz tipine uygun olduğundan sonra bağlantı esnek plastik veya çelik hortum ile yapılabilir (Kapaktaki yapıştırmaya bakınız: Eğer durum böyle değilse aşağı bakınız). Tüp kullanırken mevcut yönetmeliğe uygun bir

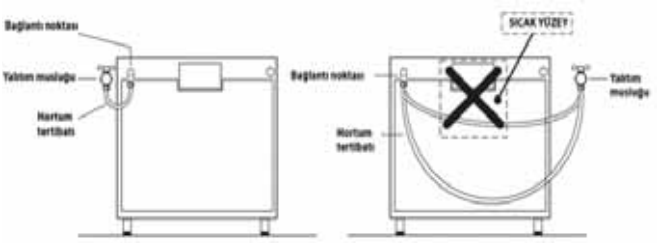
basınç regülatörü kullanınız. Bağlantıyı kolaylaştırmak için tüp yan çevrilebilir* : bağlantı hortumunun başlık ile birlikte yönü değiştiriniz ve cihaz ile birlikte gelen contayı çıkarınız.

**!** Gaz basıncının bek ve boru ağzı özellikleri ile uygun olup olmadığını kontrol ediniz (*bkz. Tablo*). Bu durum cihazınızın güvenli ve daha uzun süre çalışmasını sağlarken aynı zamanda enerji tasarrufu yapmanızı sağlayacak.

**Esnek Lastik Boru ile Gaz Bağlantısı**

Borunun geçerli yönetmeliğe uygun olduğundan emin olun. Borunun iç çapı: sıvı gazlar için 8mm, metan için 13 mm olmalıdır.

Bağlantı yapıldıktan sonra borunun:
- 50°C den yüksek sıcaklıktaki parçalarla temas etmediğinden
- Herhangi bir çekme veya basma kuvvetine maruz kalmadığından, eğilmediğinden ve bükülmediğinden
- Bıçaklar, keskin köşeler ve hareketli parçalarla temas etmediğinden ve ezilmediğinden
- Tüm uzunluğu boyunca kontrol etmek kolaydır böylece durumu denetlenebilir
- 1500mm den uzun olmadığından
- Yerine, mevcut yönetmeliğe uygun kıskaçlar ile tutturulan borunun sağlam şekilde bağlandığından Emin olun.




**!** Eğer bu kriterlerden herhangi biri ya da birkaçı sağlanamıyorsa fırın sınıf 2 altsınıf 1 cihazlar ( iki dolap arasına montaj) durumuna göre kurulmalıdır, lastik boru yerine esnek çelik boru kullanılır (*bkz. Aşağısı*).

**Belirtilen Bağlantıya Esnek, Paslanmaz Çelik, Yekpare Borunun Bağlanması**

Borunun ve contaların mevcut yönetmeliğe uyduğundan emin olunuz.
Boruyu kullanmaya başlamak için cihazın üzerindeki boru tutucuyu kaldırın (Cihaz üzerindeki gaz giriş yeri silindir şeklinde 1/2 erkek bağlantı noktasıdır).

! Bağlantıyı borunun boyunun 2 metreyi geçmeyeceği, sıkıştırılmayacağı ve hareketli parçalar ile temas halinde olmayacağı şekilde yapınız.

**Bağlantın Sıkılığın Kontrolü**

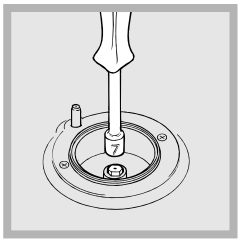
Kurulum bittiğinde boru girişlerini sabunlu bir solüsyon kullanarak kontrol ediniz. Asla ateş kullanmayınız.

## Farklı Gazlara Uyum Sağlanması

Cihazın varsayılanın dışındaki gaz çeşitlerine de uyum sağlaması mümkündür (Bu kapaktaki derecelendirme etiketinde belirtilmiştir)

**Hortumun Uydurulması**

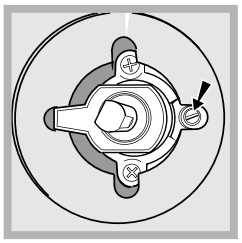
Bekler için boru ağızlarının yerlerinin değiştirilmesi:
1. Ocak ızgaralarını çıkartın ve bekleri bulundukları yerlerden çıkartın

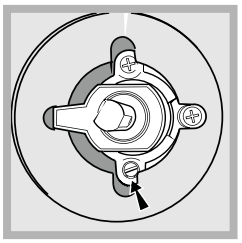


2. Hortum ağızlarını 7mm soket anahtarı ile çıkartın (*bkz. Şekil*) ve yerine yeni gaz ile uyumlu olanlarını yerleştirin (*bkz bek ve boru ağzı özellikleri tablosu*).
3.Yukarıda talimatları tersine uygulayarak bütün parçaları yerlerine yerleştirin.

Beklerin minimum ayarının yapılması:
1.Vanayı minimum konumuna getirin
2.Düğmeyi yerinden çıkartın ve vana piminin içine veya yanına yerleştirilmiş ayar vidasını ateş küçük fakat sürekli olacak şekilde ayarlayın

**!** Eğer sıvı gaz kullanılıyorsa ayar vidası sıkılabildiği kadar fazla sıkılmalıdır.





3. Bek yanarken düğmeyi maksimum ve minimumu arasında hızlıca birkaç kez çevirin ve alevin sönüp sönmediğini kontrol edin.

**!** Bekler öncelikli olarak hava ayarına ihtiyaç duymazlar.

**!** Cihazı ayarladıktan sonra artık yeni bir gaz türü ile kullanılabilir, eski derecelendirme etiketini yeni gaza uyumlu olanıyla değiştiriniz (Bu etiketler Yetkili Serviste mevcuttur).

**!** Gaz basıncı istenilenden farklı (azda olsa değişken) olacağından, "Yönlendirilmiş gazlar için Regülatörler" ile ilgili mevcut yönetmeliğe uygun bir gaz regülatörü kullanılmalıdır.

**Üç aðýzlý brülör üzerindeki memelerin deðiþtirilmesi**

1. ocaðýn ýzgaralarýný sökünüz ve brülörleri yuvasýndan çýkarýnýz. Brülör iki ayrý bölümden oluþmuþtur (þekillere bakýnýz);
2. memeleri 7 mm'lik uzun bir anahtar yardýmýyla çýkarýnýz. Memeleri yeni gaz tipine ayarlanmýþ olanlarla deðiþtiriniz (bakýnýz tablo 1). Ýki meme ayný deliðe sahiptir.
3.yukarýdaki sýraya göre ters iþlemleri uygulayarak tüm parçalarý yeniden yerleþtiriniz.





• Brülörlerin birincil hava ayarlamasý

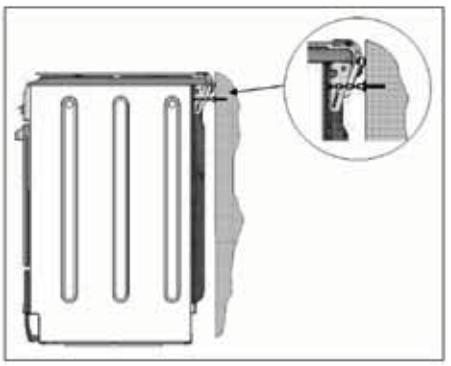
Brülörlere ilk hava ayarý yapýlmasýna gerek yoktur.

• Minimumlarýn ayarlanmasý

1. Gaz vanasýný minimum konumuna getiriniz;
2. Düðmeyi söküp vana milinin iç tarafýnda ya da yanýnda bulunan ayar vidasýna küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.
3. Düðmeyi maksimum pozisyonundan minimum pozisyonuna hýzlý bir þekilde döndürüldüðünde brülörlerin sönmediðinden emin olunuz.
4. Emniyet aygýtý olan cihazlarda (ýsý pili), brülörler minimum konumdayken bu aygýtýn çalýþmamasý durumunda, ayar vidasýna müdahale ederek minimumlarýn kapasitesini arttýrýnýz.
5. Ayar iþlemi bittiðinde, by-pass'lar üzerinde yer alan balmumlu ya da benzer malzemeli mühürleri eski haline getiriniz.

! Sývý gaz kullanýmý halinde, ayar vidasýnýn sonuna kadar sýkýlmasý gerekecektir.
! Bu iþlemin sonunda, eski kalibrasyon etiketini, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle deðiþtiriniz.
! Kullanýlan gaz basýncýnýn öngörülen basýnçtan farklý (ya da deðiþken) olmasý halinde, giriþ borusu üzerine uygun bir basýnç regülatörü takýlmalýdýr (EN 88-1 e EN 88-2 uyarýnca "kanalize gaz regülatörleri").

## Emniyet zinciri



! Cihazın bir çocuğun fırın kapağına asılması gibi kazara devrilmesini önlemek için, ürünle birlikteverilen güvenlik zinciri TAKILMALIDIR!

Fırında vidayla sabitlenebilen (fırınla birlikte verilmez) bir güvenlik zinciri bulunmaktadır; bu güvenlik zinciri cihazın arkasından duvara, zincirin cihaza bağlı olduğuyla aynı yükseklikte takılır.

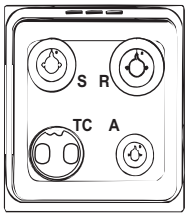
Vidayı ve tespit vidasını cihazın arkasındaki duvarın malzeme türüne göre seçin. Vidanın kafası 9 mm'denküçük bir çaptaysa, rondela kullanılmalıdır. Beton duvarlarda en az 8 mm çapında ve 60 mm uzunluğunda vida gerekir.

Zincirin fırının arka tarafına ve duvara resimde gösterildiği gibi sabitlendiğinden ve kurulumsonrasında gergin ve zemin seviyesine paralel olduğundan emin olun.

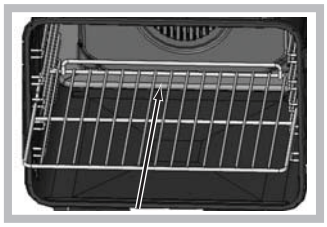
## Bek ve Boru Ağzı Tablosu

| Tablo | | | | Sıvı Gaz | | | | Normal Gaz | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bek | Çap (mm) | Termal Güç kW (p.c.s.*) Nominal | Düşük | Geçit 1/100 (mm) | Ağız 1/100 (mm) | Kapasite* g/h *** | ** | Ağız 1/100 (mm) | Kapasite l/h |
| Üçlü yüzük | 130 | 3.25 | 1.50 | 63 | 2x65 | 236 | 232 | 2x99 | 309 |
| Hızlı (büyük) (R) | 100 | 3.00 | 0.70 | 41 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| Yarı hızlı (orta boy)(S) | 75 | 1.90 | 0.40 | 30 | 70 | 138 | 136 | 106 | 181 |
| Yardımcı (Küçük) (A) | 55 | 1.00 | 0.40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 79 | 95 |
| Basınç | Nominal (mbar)<br>Minimal (mbar)<br>En yüksek (mbar) | | | | | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25 | |

* 15°C de ve 1013m barda kuru gaz
** Propan P.C.S. = 50.37 MJ/kg
*** Bütan P.C.S. = 49.47 MJ/kg
Nötral P.C.S. = 37.78 MJ/kg




CX65S72 IT/HA H



**!** Izgara takıldığı zaman, kilidin boşluğun arka tarafında olduğundan emin olunuz (resimlere bakınız).

| TEKNİK VERİ | |
|---|---|
| **Fırın Ölçüleri (Y x G x D)** | 32x43.5x40 cm |
| **Hacim** | 60 l |
| **Fırın içi ile ilgili Yararlı ölçümler** | Genişlik 42 cm<br>Derinlik 44 cm<br>Yükseklik 8.5 cm |
| **Bekler** | Bilgi plakasında belirtilen tüm gazlara uyumlu hale getirilebilir |
| **Voltaj ve frekans** | Bilgi plakasına bakınız |
| **Enerji etiketi** | Elektrikli fırınlar üzerindeki 2002/40/EC direktifi.<br>EN 50304 standardı.<br><br>Doğal konveksiyon ısıtma programında enerji tüketimi:<br>Geleneksel program<br><br>Fanlı konveksiyon ısıtma programında enerji tüketimi:<br>Hamur pişirme |
| CE | 1.2006/95/EEC sayılı 12/12/06 tarihli (Düşük Gerilim)<br>2. 2004/108/EEC sayılı 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum)<br>3. 2009/142/EC sayılı 30/11/09 tarihli (Gaz Yakan Cihazlar)<br>4. 93/68/EEC sayılı 22/07/93 tarihli yönerge<br>4. 2002/96/EC 1275 (Stand-by/Off mode) |

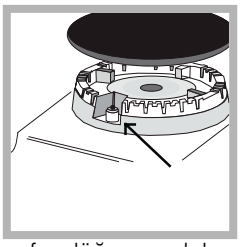
# Başlangıç ve Kullanım



## Ocağın kullanılması

**Beklerin yakılması**

Her bek düğmesi için ilgili bekin alev gücünü gösteren bir tam halka bulunur.
Bir beki yakmak için:
1.Bir alev veya gaz yakıcıyı beke yakın tutunuz
2.En yüksek alev ayarına 🔥 gelecek şekilde bekin düğmesine basınız ve saat yönünün tersine çeviriniz.
3.Alevin şiddetini bek düğmesini saat yönünün tersine çevirerek istenen seviyeye getiriniz. Bu en düşük 🔥 seviyede, en yüksek seviyede 🔥 veya ikisinin arasıda bir seviyede olacak şekilde ayarlanabilir.



Eğer cihazın elektronik ateşleme cihazı varsa (bkz. Şekil) Bek düğmesine basınız bek yanana kadar ve saat yönünün tersine çeviriniz, düşük alev ayarına doğru. Düğme bırakıldığında alev sönebilir. Eğer bu olursa aynı işlemi tekrarlayınız fakat bu sefer düğmeye daha uzun süre basılı tutunuz.

**!** Eğer kazara alev sönerse beki kapatın ve tekrar yakamadan önce 1 dakika bekleyin

Eğer cihaz yanma arızası güvenlik cihazı* ile donatılmışsa cihazı çalıştırmak ve alevi canlı tutmak için bek düğmesine 2 - 3 saniye basılı tutun.

Beki kapatmak için düğmeyi durma • pozisyonuna gelene kadar çevirin.

**Beklerin Kullanımında Pratik Tavsiyeler**

Beklerin efektif çalışması ve yanan gaz miktarının en aza indirilmesi için düz yüzeyli ve kapaklı tencereler ve tavalar kullanınız. Bunlar ayrıca bekin boyutuna uygun olmalıdır:

| Bek | Tencere-Tava çapı |
|---|---|
| Hızlı (R) | 24 - 26 |
| Yarı Hızlı (S) | 16 - 20 |
| Yardımcı (A) | 10 - 14 |
| Üçlü Taç (TC) | 24 - 26 |

Bekin tipini belirlemek için lütfen “Bek ve Hortum ağzı özellikleri”nde belirtilen diyagramlardan yararlanınız.

**!** Azaltıcı ızgaraya sahip modeller için sonraki 12cm den küçük çaplı tencere-tava kullanıldığında sadece yardımcı bek için kullanılmalıdır.

* Sadece bazı modellerde

## Fırının Kullanılması

**!** Cihazı ilk kez kullanırken, kapısı kapalı bir şekilde en yüksek sıcaklıkta en az yarım saat boyunca çalıştırın. Fırını kapatırken ve kapağını açmadan önce odanın iyice havalandırıldığından emin olun. Cihaz yapım sırasında kullanılan koruyucu maddelerin yanmasından dolayı kötü bir koku çıkartabilir.

**!** Hiçbir zaman herhangi bir objeyi fırının direkt olarak tabanına koymayın; bu emaye kaplamaya zarar verecektir.

1. Seçme düğmesini çevirerek istediğiniz pişirme programını ayarlayın.
2.Pişirme için önerilen sıcaklığı seçiniz ya da termostat düğmesini çevirerek istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız.

Pişirme programlarının ve uygun görülen sıcaklıkların listesi ilgili tablodan bakılabilir (bkz. Fırında pişirme tavsiyeleri tablosu).

Pişirme sırasında her zaman:

- Seçme düğmesini çevirerek pişirme programını değiştirmek
- Termostat düğmesini çevirerek sıcaklığı değiştirmek
- Seçme düğmesini 0'a getirerek pişirmeyi durdurmak mümkündür.

**!** Yemekleri her zaman verilen tepsilere yerleştiriniz.

**Termostat Uyarıcı Işığı**

Bu ışığın yanması fırının ısı ürettiği anlamına gelmektedir. Işık söndüğünde fırının içi istenilen sıcaklığa gelmiş demektir. Bu noktada ışık yanar ve ardından söner bu termostatın çalıştığı ve istenilen sıcaklıkta fırını sabit tuttuğu anlamına gelir.

**İşlem Uyarıcı Işığı**

Yandığında fırının ısı ürettiği anlamına gelir.

**Fırın Işığı**

Bu ışık seçme düğmesini “0” dışında herhangi bir konuma getirerek yakılabilir. Fırın çalıştığı sürece yanmaya devam eder. ☼ seçilerek fırının ısı üretmeden sadece ışığının açık kalması sağlanabilir.

## Pişirme sonu timerinin kullanılması

1. PİŞİRME SONU TIMER düğmesini saat yönünde hemen hemen bir tam tur döndürerek önce zili kurmak gerekir.
2. Saat yönü aksine geri dönerek, PİŞİRME SONU TIMER düğmesi üzerindeki dakikaları kontrol panelindeki sabit referans noktası ile çakıştırmak suretiyle istenilen zamanı ayarlayınız.
3. Vakit dolduğunda sesli bir uyarı sinyali verir ve fırın söner.
4. Fırın söndüğünde pişirme sonu timer’ı normal bir dakika sayar şeklinde kullanılabilir.

**!** Fırını manuel çalışma modunda, yani pişirme sonu timerini devre dışı bırakarak kullanmak için, PİŞİRME SONU TIMER düğmesini ✋ sembolüne kadar döndürmek gerekir.

TR

## Pişirme Programları

**!** Bütün aşağıdakiler haricindeki bütün pişirme modları için 60°C ile en yüksek sıcaklık arasında sıcaklık seçmek mümkündür.

- IZGARA (Önerilen: Sadece en yüksek sıcaklıkta)
- GRATEN (Önerilen: 200°C'yi geçmemesi)

**GELENEKSEL** Programı

Aşağı ve yukarıdaki ısıtma elemanları çalışacaktır. Bu geleneksel pişirme programını kullanırken en iyisi bir pişirme tepsisi kullanmaktır. Eğer birden fazla tepsi kullanılıyorsa ısı homojen olmayan bir şekilde dağılacaktır.

**HAMUR PİŞİRME** Programı

Arka ısıtma elemanı ve fan çalışır, böylece ısının fırın içerisinde narin ve muntazaman dağılmasını garanti eder. Bu program pişirme sıcaklığı hassas yiyecekler için (örneğin kabarması gereken kekler için) ve 3 farklı bölmede hazırlanabilecek kremalar için idealdir.

**HIZLI PİŞİRME** Programı

Isıtma elemanları ve fan çalışır, böylece ısı fırının içine muntazaman dağılır. Bu program için önceden ısıtma gerekmez. Bu Program önceden paketlenmiş (dondurulmuş veya önceden pişirilmiş) yiyecekleri pişirmek için idealdir. En iyi sonuçlar sadece pişirme tepsisi kullanılarak elde edilir.

**Multi Pişirme Programı**

Bütün ısıtma elemanları (Yukarı, aşağı ve dairesel) ve fan çalışır. Isı fırının içerisinde sabit kaldığından hava yemeği muntazaman kızartır ve pişirir. Aynı anda en fazla 2 tepsi kullanılabilir.

**Pizza P**rogramı

Dairesel ısıtma elemanları, fırının altındaki ısıtma elemanları ve fan çalışır. Bu kombinasyon hatır sayılır miktarlarda ısı üreterek fırını hızlıca ısıtır. Eğer bir seferde birden fazla tepsi kullanırsanız, pişirme süresinin yarısında tepsilerin yerlerini değiştirin.

**IZGARA** Programı

Yukarı ısıtma elemanının orta kısmı çalışır. Izgara bir anda direkt yüksek yüzey sıcaklığı isteyen yiyecekler için tavsiye edilir (dana eti, biftek ve antrikot gibi). Bu pişirme modu limitli bir enerji kullanır ve ufak miktarlarda yiyeceği ızgarada pişirmek için idealdir. Yiyeceği tepsinin ortasına koyun eğer köşelere koyarsanız yiyecek düzgün pişmez.

**GRATEN** Programı

Yukarı ısıtma elemanı, ızgara (bunan fırınlarda) ve fan çalışmaya başlar. Bu özelliklerin kombine edilmesi tek yönlü termal radyasyonun havanın fırın içerisindeki sirkülasyonu ile daha efektif olmaktadır. Bu yiyeceğin dışının yanmasının önlenmesini ve ısının direkt olarak yiyeceğin içine nüfuz etmesini sağlamaktadır.

**!** Izgara ve graten programları fırın kapağı kapalı olarak kullanılmalıdır.

**Zaman Ayarı***
Zamanlayıcıyı çalıştırmak için aşağıdaki talimatları takip edin:
1.Zili ayarlamak için Zamanlayıcı düğmesini en azından bir tur saat yönünde ◯ döndürün.
2.Zamanlayıcıyı istenilen zamana ayarlayabilmek için düğmeyi saat yönünün tersine ◯ çevirin

**Pratik Pişirme Önerileri**
Fanlı pişirme sırasında tepsileri 1. veya 5. raflara yerleştirmeyin. Isıya hassas yiyecekler fazla ısıdan dolayı yanabilir.

**Multi Pişirme**
- 2. ve 4. rafları kullanın. Daha fazla ısı isteyen yiyecekler için 2. rafı tercih edin.
- Damlama tepsisini fırının en aşağısına, tepsiyi de yukarıya koyunuz.

**IZGARA** Programı
- Izgara programını kullanırken tepsiyi 5. pozisyona yerleştirin ve damlama tavasını da pişirme artıklarını (Yağ vb.) tutmak üzere 1. pozisyona yerleştirin. Graten programını kullanırken tepsiyi 2 veya 3. pozisyona yerleştirin. Pişirme artıklarını tutmak üzere damlama tavasını 1. pozisyona yerleştirin.
- Güç seviyesinin en yükseğe ayarlanmasını öneriyoruz. Yukarı ısıtma elemanı bir termostat tarafından dengelenmektedir ve her zaman sabit çalışmayabilir.

PİZZA PROGRAMI

- Hafif alüminyum pizza tepsisi kullanın. Verilen ızgaranın üzerine yerleştirin.
  Çıtır çıtır bir pizza için damlatma tepsisini kullanmayın Çünkü bu parça ısıyı etkileyip, pişirme süresini uzatacağı için pizzanızın kızarmasını olmasını engelleyecektir.
- Pizzanın çok malzemesi varsa pişirmenin ortasında üzerine mozarella peyniri eklemenizi tavsiye ederiz.

## Fırında Pişirme Tavsiye Tablosu

| Pişirme Programları | Yiyecekler | Ağırlık (kg) | Tepsi pozisyonu | Ön ısıtma süresi (dakika) | Tavsiye edilen sıcaklık | Pişirme süresi (dakika) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Geleneksel program** | Ördek | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Dana veya Sığır kızartması | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Bisküvi (Hızlı hamur işi) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tartlar | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Hamur Pişirme Programı** | Tartlar | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Meyveli Kekler | 1 | 2 veya 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Erikli Kek | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Sünger Kek | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Pankek (2 tepside) | 1.2 | 2 ve 4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Küçük Kekler (2 tepside) | 0.6 | 2 ve 4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Peynirli sigara böreği (2 tepside) | 0.4 | 2 ve 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Kremalı sigara böreği(3 tepside) | 0.7 | 1 ve 3 ve 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Bisküve (3 tepside) | 0.7 | 1 ve 3 ve 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Beze (3 tepside) | 0.5 | 1 ve 3 ve 5 | 15 | 90 | 180 |
| **Hızlı pişirme programı** | **Donmuş yiyecekler** | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Kabak ve karides böreği | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Köy işi ıspanaklı börek | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Meyveli turta | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Altın sandviç ekmekleri | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Tavuk parçaları | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | **Önceden Pişirilmiş yiyecekler** | | | | | |
| | Altın Tavuk kanatları | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | **Taze Yiyecek** | | | | | |
| | Bisküvi (Kısa hamur işi) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Erikli Kek | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Peynirli sigara böreği | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| **Çoklu-Pişirme** | Pizza (2 tepside) | 1 | 2 ve 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lazanya | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Kuzu eti | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Kızarmış tavuk + patates | 1+1 | 2 ve 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Uskumru | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Kremalı sigara böreği (2 tepside) | 0.5 | 2 ve 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Bisküviler (2 tepside) | 0.5 | 2 ve 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Sünger Kek (1 tepside) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Sünger Kek (2 tepside) | 1 | 2 ve 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Ekşili çörek | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Pizza Modu** | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Kızarmış sığır veya dana | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Tavuk | 1 | 2 veya 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| **Barbekü** | Dil balığı ve mürekkep balığı | 0.7 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Mürekkep balığı ve karides kebabı | 0.6 | 4 | - | Max | 8-10 |
| | Mürekkep balığı | 0.6 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Fileto morina balığı | 0.8 | 4 | - | Max | 10-15 |
| | Izgara sebze | 0.4 | 3 veya 4 | - | Max | 15-20 |
| | Dana biftek | 0.8 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Sosis | 0.6 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 0.6 | 4 | - | Max | 10-12 |
| | Uskumru | 1 | 4 | - | Max | 15-20 |
| | Tost | 4 ve 6 | 4 | - | Max | 3-5 |
| **Graten** | Izgara Tavuk | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Mürekkep balığı | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |

# Uyarılar ve öneriler

TR

**!** Bu cihaz uluslar arası güvenlik standartlarına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir. Aşağıdaki uyarılar güvenlik içindir ve dikkatlice okunmalıdır.

## Genel Güvenlik

- Cihaz ev kullanımı için üretilmiştir. Ticari ya da endüstriyel amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Cihazı dışarıda, hatta çatı ile kaplanmış bölümlere dahi yerleştirmeyiniz: cihazı, yağmura ve fırtınalara maruz bırakmak çok tehlikelidir.
- Cihaza, ıslak el ve ayakla veya yalınayak dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- Bu kitapçık sınıf 1'e veya sınıf 2'ye (ayrılmış) 1'in altsınıfı (2 dolap arasına yerleştirilen)eşlik etmektedir.
- **Cihaz çalışırken ısıtma elemanlarına veya kapının belirli bölümlerine dokunmayınız; bu parçalar oldukça sıcaktır. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.**
- Elektrik kablosunun yada bir elektrikli aletin cihazın sıcak kısımları ile temas etmemesine dikkat edin.
- Isı yayılımını ve havalandırmayı sağlayan açıklıklar asla kapanmamalıdır.
- Yemek pişirme aletlerini fırına koyarken ya da fırından alırken her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Cihazı kullanırken yanında yanıcı maddeler (Alkol, petrol vb.) Kullanmayınız.
- Fırının iç yüzeyleri sıcak olabilir.
- Cihaz kullanılmadığı zaman düğmelerin hepsinin ● pozisyonunda olduğundan emin olun.
- Cihazı fişten çekerken soketten tutarak çekiniz kabloyu çekmeyiniz.
- Cihazın elektrik bağlantısını kesmeden temizlik veya bakım yapmayınız.
- Hiçbir koşulda cihaz bozulduğunda kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Tecrübesiz ellerce yapılacak tamiratlar yaralanmalara ya da cihazda daha ileri noksanlıklara sebep olabilir. Yardım isteyiniz.
- Açık fırın kapağı üzerine ağır objeler koymayınız.
- Ocak bir kaide üzerine konursa, gerekli almak kaide kaymasýný ocak önlemek için önlemler

## Cihazın Elden Çıkarılması

- Paketleme malzemesini elden çıkartırken: mevcut yönetmeliği kontrol ediniz, paketleme malzemesi tekrar kullanılabilir.
- 2002/96/EC sayılı Avrupa Birliği Elektrikli ve Elektronik Eşyalar Çevre yönetmeliğine göre elektrikli ev aletleri normal atıklar gibi atılmamalıdır. Eski cihazlar yeniden kullanılacak parçalarının değerlendirilebilmesi ve insan sağlığına zararlı etkilerinin azaltılması için ayrı bir yerde toplanmalıdır. Cihazınızın üzerindeki çarpılı işaret size bunu hatırlatacaktır. Kullanıcılar cihazları elden çıkarırken cihazın doğru tanzimi için yerel yetkililer ya da satıcılarla bağlantı kurmalıdır.

## Çevreye Saygı ve Koruma

- Cihazınızı geç öğleden sonra veya sabah erken kullanarak elektrik sağlayıcınızın en çok enerji sağlaması gereken saatlerdeki yükünü hafifletebilirsiniz.
- Izgara ve graten programlarını kullanırken fırın kapağını her zaman kapalı tutunuz: Bu tutum enerji tasarrufuna büyük katkıda bulunacaktır (yaklaşık %10)
- Kapı contalarını düzenli olarak kontrol ederek ve temizleyerek zarar görmelerini engelleyiniz böylece ısı yayılımı engellenmiş olur.

# Temizlik ve Bakım



## Cihazın Kapatılması

Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmandan önce elektrik bağlantısını kesiniz.

## Cihazın Temizlenmesi

**!** Buhar veya basınç temizleyicileri kullanmayınız.

- Cihazınızın dış ve kauçuk bölümlerini temizlemek için ılık suya bastırılmış bir bez kullanınız. İnatçı kirlerin temizlenmesi için özel ürünleri tercih ediniz. Çözücü veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Ocak ızgaraları, bek başlıkları, alev dağıtıcı halkaları ve bekler çıkartılarak temizlik daha kolay hale getirilebilir; sıcak su altında aşındırıcı olmayan deterjan ile yıkayınız, kurulamadan önce bütün yanma artıklarının temizlendiğinden emin olunuz.
- Yanma arızası güvenlik cihazının* önemli parçalarını sıklıkla temizleyiniz.
- İdeal olarak fırının içi her kullanımdan sonra hala ılıkken temizlenmelidir. Sıcak su ve deterjan kullanarak yıkayınız sonra iyice durulayınız ve ardından yumuşak bir bez parçası ile kurulayınız.
- Fırın kapağının cam kısmını sünger ve aşındırıcı olmayan bir ürün kullanarak temizleyiniz ve ardından yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı materyal ya da tel sünger kullanmayınız, bunlar yüzeyi çizerek camın çatlamasına neden olabilir.
- Aksesuarlar günlük bulaşıklar gibi yıkanabildiği gibi bulaşık makinesine konabilir.
- Koruyucuyu bekler yanarken veya hala sıcakken kapatmayınız.

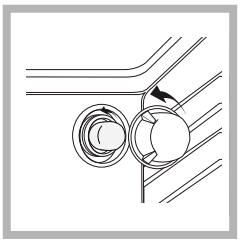
! Cam kapak, isindigi taktirde paramparça olabilir. Kapatmadan önce, tüm brülörleri veya olasi elektrikli ocaklari söndürünüz.



**Fırın Contalarının Denetlenmesi**

Kapı contalarını sürekli kontrol ediniz ve eğer zarar görmüşlerse en yakın yetkili servise değiştirmesi için başvurunuz.
Fırının contalara değişene kadar kullanılmamasını tavsiye ediyoruz.

## Fırın Işığının Değiştirilmesi



1.Cihazı fişten çektikten sonra lambayı koruyan kapağı çıkartınız (bkz. Şekil).
2.Lambayı çıkartın ve yerine yenisini takın: Voltaj 230V, Vataj 25 W, kapak E 14
3.Kapağı yerine takın ve cihazı tekrar elektriğe bağlayın

## Gaz Vanası Bakımı

Zamanla vanalar bozulabilir veya dönmesi zor hale gelebilir. Böyle bir durumda vanalar değiştirilmelidir.

**! Bu işlemler üretici tarafından yetki verilmiş bir teknik eleman tarafından yerine getirilmelidir.**

* Sadece bazı modellerde

# Yardım



TR

**Teknik Servis ile temas kurmadan önce:**

• Sorunu tek baþýnýza çözüp çözemeyeceðinizi kontrol edin *(“Sorun Giderme”ye bakýnýz);*
• Sorunun çözülüp çözülmediðini kontrol etmek için yýkama çevrimini yeniden baþlatýn;
• Bu durum söz konusu deðilse, yetkili bir Teknik Destek Merkezi ile temasa geçin.

**!** Her zaman yetkili teknisyen yardýmý talep edin.

**Aþaðýdaki bilgileri hazýr durumda bulundurun:**

• Sorunun türü;
• cihaz modeli (Mod.);
• seri numarasý (S/N).
Bu bilgiler çamaþýr makinesinin arkasýna yapýþtýrýlan künye levhasýndan veya kapaðý açarak cihazýn önünde de bulunabilir.

**Tüm Türkiye'de; Yetkili Teknik Servis, Orijinal Yedek Parça, Bakým Ürünlerimiz ve Garanti ile ilgili bilgi için:**

☎ **0 212 444 50 10**

**Cihazin ömrü 10 yildir. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).**




INDESIT COMPANY BEYAZ ESYA PAZARLAMA A.S.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Besiktas / ISTANBUL
INDESIT COMPANY BEYAZ ESYA PAZARLAMA A.S.
Tel: 0 212 355 53 00
Faks: 0 212 212 95 59

Indesit Company Polska Spzoo
Ul. Dabrowskiego 216
93-231 Lodz
Poland
Tel: (00 48) 042 645 5100
Fax: (00 48) 042 645 5191