

Istruzioni per l'uso

CUCINA

IT

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

RS

РУССКИЙ, 26

C 34S M5 R /HA

Sommario

Installazione, 2-5

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

Descrizione dell'apparecchio, 6

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 7-10

Uso del piano cottura
Uso del forno
Timer elettronico
Tabella cottura in forno

Precauzioni e consigli, 11

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 12

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

Assistenza, 13

Assistenza attiva 7 giorni su 7



Hotpoint
ARISTON

Installazione

IT

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

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

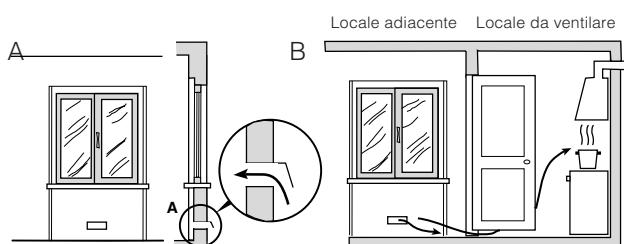
! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

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

Ventilazione dei locali

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

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



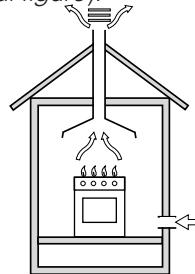
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

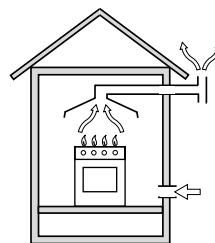
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

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

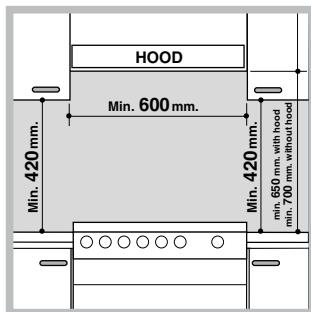
! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! 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 200 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

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



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

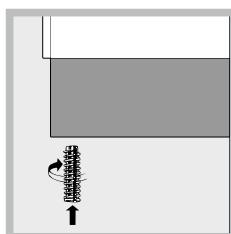
! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

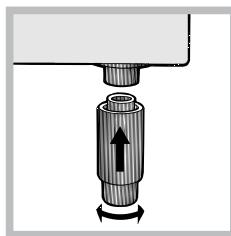
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

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

Livellamento



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



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

Collegamento elettrico

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

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme NFC 15-100 (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

*Presente solo su alcuni modelli.

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.

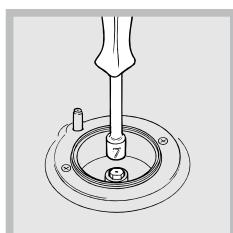
Controllo tenuta

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:

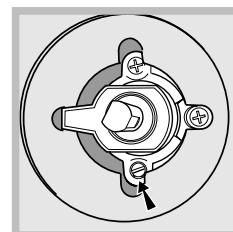
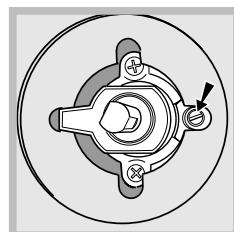
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo 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 EN 88-1 e EN88-2 per i "regolatori per gas canalizzati".

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1

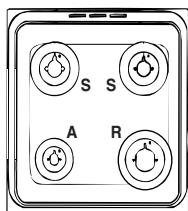
| Bruciatore | Diametro (mm) | Potenza termica kW (p.c.s.*) | | Gas Liquido | | | Gas Naturale | |
|-------------------------------|--|---------------------------------|---------|--------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------|
| | | Nominale | Ridotto | By Pass 1/100 (mm) | ugello 1/100 (mm) | portata* g/h *** | ugello 1/100 (mm) | portata* l/h |
| Rapido (Grande) (R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 |
| Semi Rapido (Medio) (S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 |
| Ausiliario (Piccolo) (A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 |
| Pressioni di alimentazione | Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar) | | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | 20 17 25 |

* A 15°C 1013 mbar-gas secco ***

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

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

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



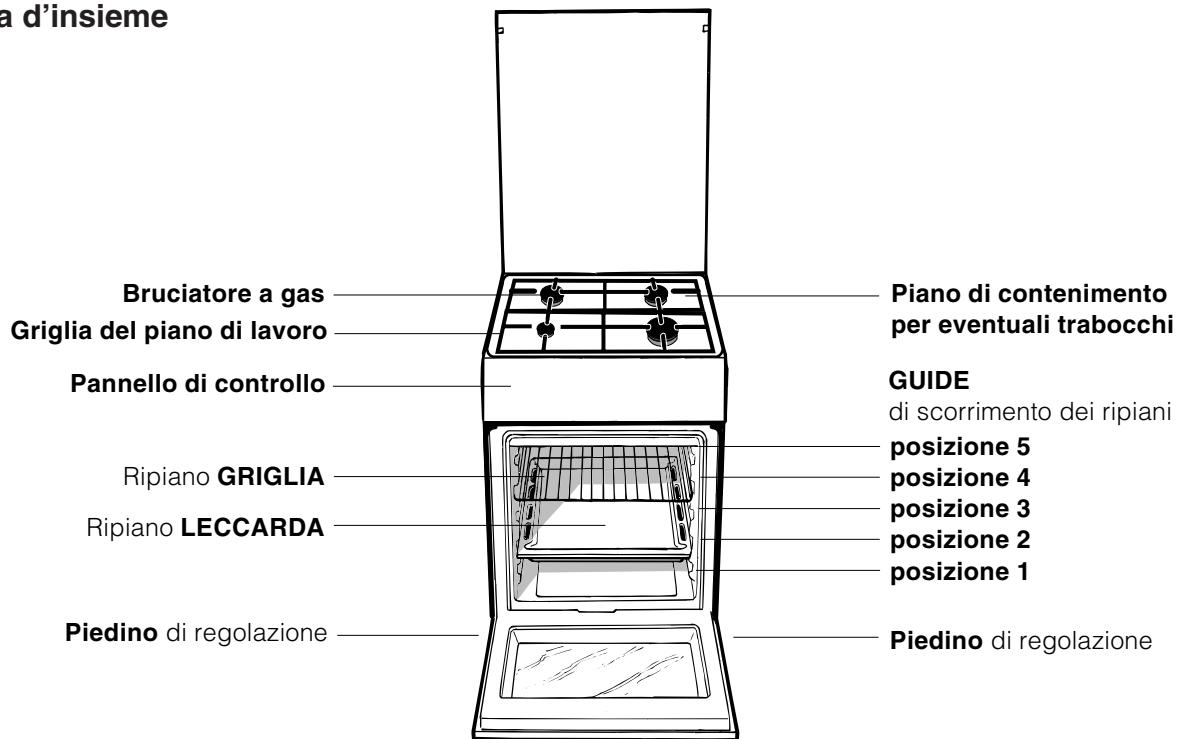
C 34S M5 R /HA

| DATI TECNICI | |
|--|---|
| Dimensioni | 34x38x41 cm |
| Forno HxLxP | |
| Volume | lt. 53 |
| Dimensioni utili del cassetto scaldavande | larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 17 |
| Tensione e frequenza di alimentazione | vedi targhetta caratteristiche |
| Bruciatori | adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavande, sulla parete interna sinistra. |
| ENERGY LABEL | <p>Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304</p> <p>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: <input type="checkbox"/> Statico;</p> <p>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: <input checked="" type="checkbox"/> Ventilato.</p> |
| CE | <p>Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC.</p> |

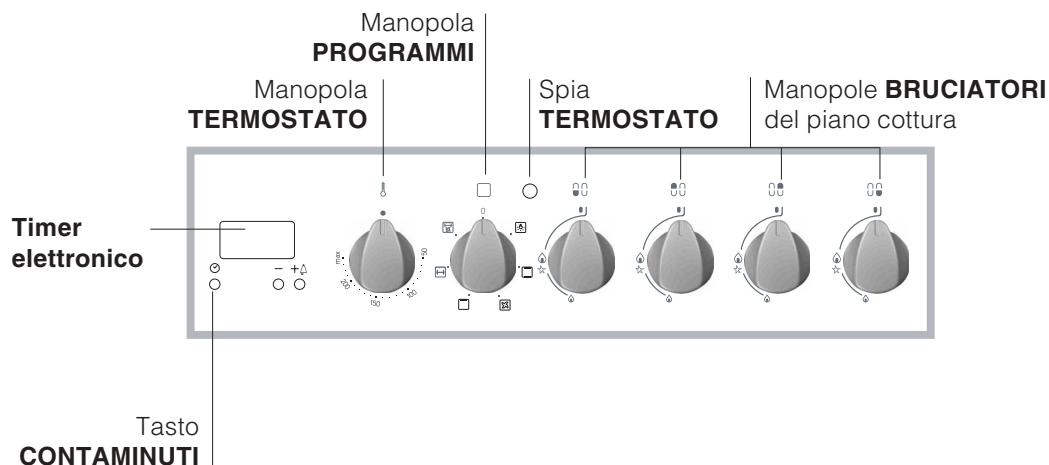
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



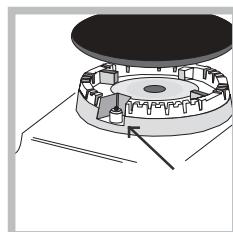
Uso del piano cottura

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

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

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

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

| Bruciatore | ø Diametro recipienti (cm) |
|-----------------|----------------------------|
| Rapido (R) | 24 – 26 |
| Semi Rapido (S) | 16 – 20 |
| Ausiliario (A) | 10 – 14 |

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

Uso del forno

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

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

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.
Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (*vedi Tabella cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

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

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

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

Spia TERMOSTATO

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

* Presente solo su alcuni modelli.

Luce del forno

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

Programmi di cottura

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

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

Programma FORNO STATICO

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta, altrimenti si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma FORNO VENTILATO

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

Programma GRILL

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

Programma DOPPIO GRILL

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto. Un grill più grande del solito e con un innovativo disegno che ne aumenta del 50% il rendimento di cottura e che elimina le zone angolari di assenza di

calore. Utilizzare questo metodo di grigliatura per ottenere una doratura uniforme.

Programma DOPPIO GRILL VENTILATO

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto. 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, ed è utilissimo per grigliature veloci o per grigliare grossi pezzi di carne senza l'uso del girarrosto.

! Le cotture GRILL, DOPPIO GRILL e DOPPIO GRILL VENTILATO debbono essere effettuate a porta chiusa.

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

Timer elettronico

Consente la visualizzazione dell'ora e la funzione di controlli con conto alla rovescia.

! Tutte le funzioni vengono rese operative dopo circa 7 secondi dalla loro impostazione.

Come rimettere l'orologio

Dopo l'allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente il display lampeggia su: 0:00

- Premere il tasto  e successivamente con i tasti **+** e **-** impostare l'ora esatta. Per l'avanzamento veloce tenere premuti i tasti.

Eventuali aggiornamenti dell'ora possono essere effettuati ripetendo la fase sopra descritta.

Funzione contaminuti

Si accede a questa funzione pigiando il tasto  e sul display viene visualizzato il simbolo . Ad ogni pressione del tasto **+** corrisponde un incremento del tempo di 10 secondi fino a 99 minuti e 50 secondi. Continuando a premere l'incremento del tempo avviene con passi di un minuto fino ad un massimo di 10 ore.

Con il tasto **-** si torna indietro.

Dopo aver impostato il tempo desiderato, inizia il conto alla rovescia. A tempo scaduto il cicalino emette un suono che può essere arrestato premendo

un tasto qualsiasi.

E' possibile visualizzare l'ora pigiando il tasto , ed il simbolo  indica che la funzione contaminuti è impostata. Dopo circa 7 secondi il display ritorna automaticamente a visualizzare il contaminuti.

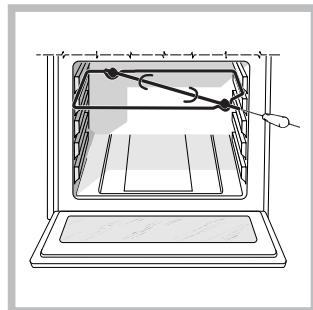
Per annullare un tempo già impostato

Premere il tasto  fino a 0:00.

Regolazione volume segnale acustico

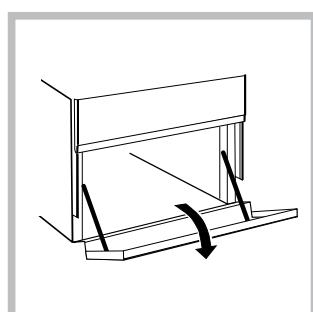
Dopo aver scelto e confermatom le impostazioni dell'orologio, tramite il tasto  è possibile regolare il volume del segnale acustico d'allarme.

Girarrosto



Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:
 1. mettere la leccarda in posizione 1;
 2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 4 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
 3. azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI  o .

Vano inferiore*



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

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

! Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore.

Cottura contemporanea su più ripiani

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

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

* Presente solo su alcuni modelli.

Tabella cottura in forno

| Programmi | Alimenti | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | Preriscaldamento (minuti) | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|-------------------------------|--|-----------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Statico | 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 |
| Ventilato | Pizza (su 2 ripiani) | 1 | 2 e 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Agnello | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pollo arrosto + patate | 1+1 | 2 e 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Sgombro | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Bignè (su 2 ripiani) | 0.5 | 2 e 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscotti(su 2 ripiani) | 0.5 | 2 e 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Pan di spagna (su 1 ripiano) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pan di spagna (su 2 ripiani) | 1 | 2 e 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| Grill | Torte salate | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| | Sogliole e seppie | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Spiedini di calamari e gamberi | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filetto di merluzzo | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| Doppio Grill | Verdure alla griglia | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bistecca di vitello | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cotolette | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Sgombri | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| Doppio Grill Ventilato | Toast | n.º 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| | Con girarrosto | | | | | |
| | Vitello allo spiedo | 1.0 | - | 5 | Max | 80-90 |
| | Pollo allo spiedo | 1.5 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | Agnello allo spiedo | 1.0 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | Pollo alla griglia | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Seppie | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Pollo (allo spiedo) + + patate (sulla leccarda) | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | Con girarrosto | | | | | |
| | Vitello allo spiedo | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Pollo allo spiedo | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Agnello allo spiedo | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Con girarrosto multispiедо (ove presente) | | | | | |
| | Spiedini di carne | 1.0 | - | 5 | 200 | 40-45 |
| | Spiedini di verdura | 0.8 | - | 5 | 200 | 25-30 |

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

Sicurezza generale

- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- 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, valide per i Paesi di destinazione i cui simboli figurano all'inizio del libretto.
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- Tenere lontani i bambini.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Evitare di chiudere il coperchio di vetro del piano cottura (presente su alcuni modelli) quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione • e che rubinetto del gas sia chiuso.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.

- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono e 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.
Si potranno consegnare gli elettrodomestici dismessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di nuovi prodotti di tipo equivalente.
Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dismessi.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

- ! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.
- ! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- 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.
- Nelle cucine dotate di accensione elettronica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- **Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.**
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. È inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

- ! 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.

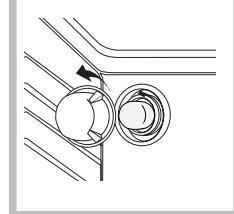
Manutenzione rubinetti gas

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.

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.

! 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.

Operating Instructions

COOKER

GB



Italiano, 1



English, 14



РУССКИЙ, 26

Contents

Installation, 15-18

- Positioning and levelling
- Electrical connections
- Gas connection
- Adapting to different types of gas
- Technical data
- Table of burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 19

- Overall view
- Control panel

Start-up and use, 20-23

- Using the hob
- Using the oven
- Electronic timer
- Oven cooking advice table

Precautions and tips, 24

- General safety
- Disposal
- Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 25

- Switching the appliance off
- Cleaning the appliance
- Gas tap maintenance
- Replacing the oven light bulb
- Assistance

C 34S M5 R /HA



Hotpoint

ARISTON

Installation

 **Hotpoint**
ARISTON

GB

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

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

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

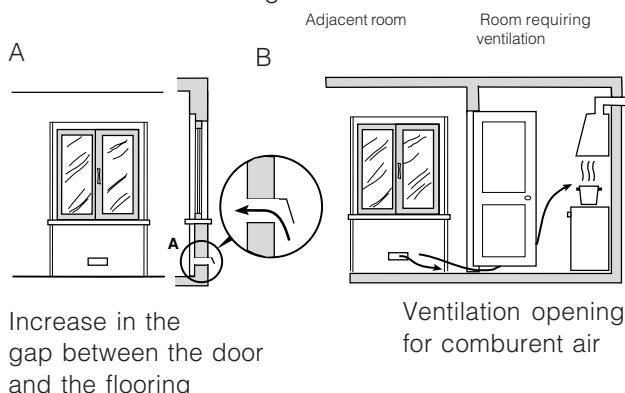
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

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

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

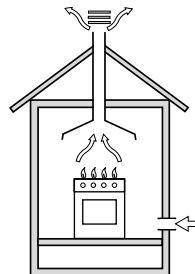
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building,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



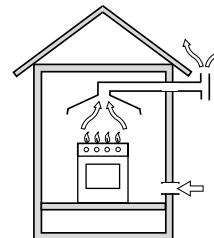
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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.

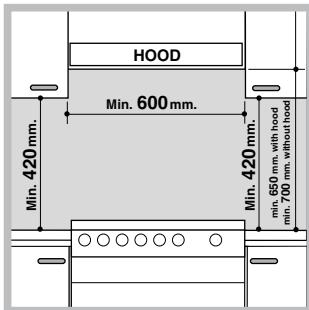
Positioning and levelling

! 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).

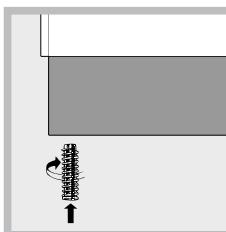
To install the appliance correctly:

- 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 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

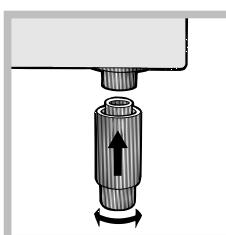


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



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

Electrical connections

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

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

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

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

* Only available in certain models

! 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 connection for leaks

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

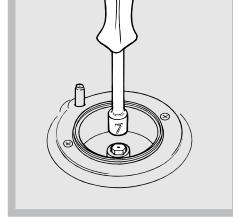
Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

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



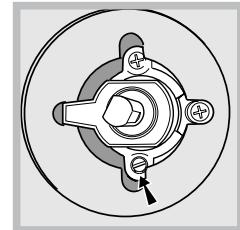
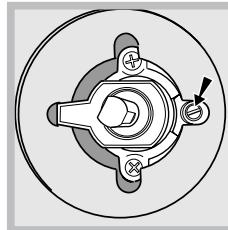
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

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

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



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

! The hob burners do not require primary air adjustment.

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

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

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

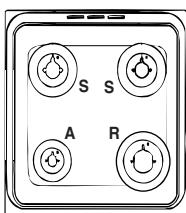
| Burner | Diameter (mm) | Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal | | By Pass 1/100 (mm) | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* g/h *** | Nozzle 1/100 (mm) | Natural Gas | |
|--------------------------|--|--|-----|--------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|
| | | Reduced | ** | | | | | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* l/h |
| Fast (Large)(R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 |
| Semi Fast (Medium)(S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 | 181 |
| Auxiliary (Small)(A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 | 95 |
| Supply Pressures | Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | 13 |
| | | | | | | 20 | 25 | 17 | 6,5 |
| | | | | | | 35 | 45 | 25 | 18 |

* At 15°C 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

**C 34S M5 R /HA****TECHNICAL DATA**

| | |
|--|---|
| Oven dimensions (HxWxD) | 34x38x41 cm |
| Volume | 53 l |
| Useful measurements relating to the oven compartment | width 42 cm depth 44 cm height 17 cm |
| Power supply voltage and frequency | see data plate |
| 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. |
| ENERGY LABEL | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input checked="" type="checkbox"/> Static Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input checked="" type="checkbox"/> Fan-assisted |
| CE | EC Directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. |

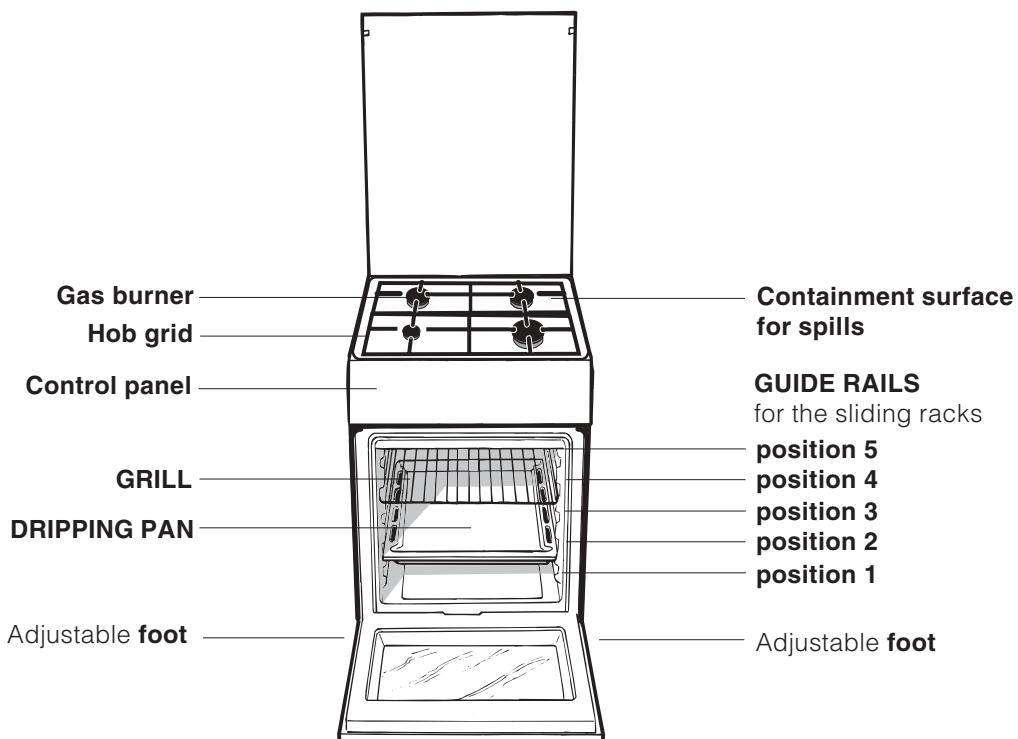
Description of the appliance

 Hotpoint

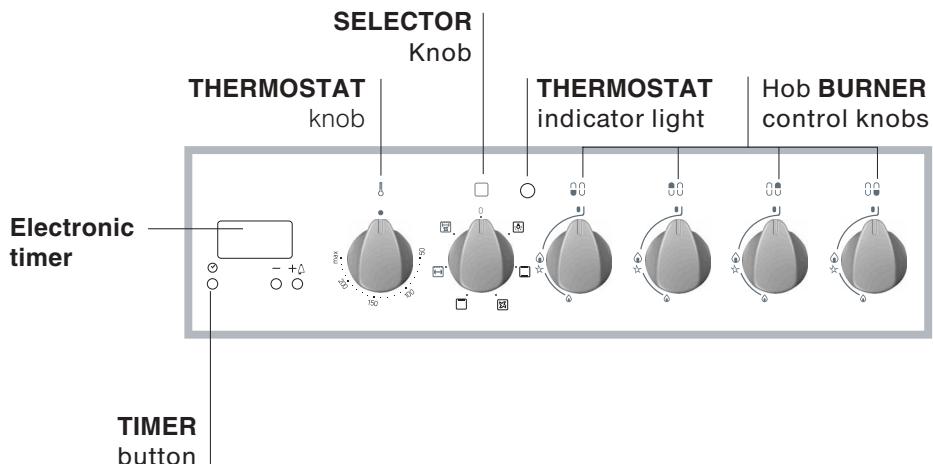
ARISTON

Overall view

GB



Control panel



Start-up and use

GB

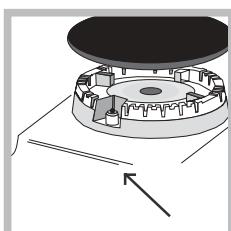
Using the hob

Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

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



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

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

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

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

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

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.

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

| Burner | ø Cookware diameter (cm) |
|---------------|--------------------------|
| Fast (R) | 24 - 26 |
| Semi Fast (S) | 16 - 20 |
| Auxiliary (A) | 10 - 14 |

Using the oven

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

! 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.
- Set the total cooking time and the cooking end time (see below).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

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

THERMOSTAT indicator light

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

Oven light

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

* Only available in certain models.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and MAX, except for the following modes:

- GRILL and DOUBLE GRILL (recommended: set only to MAX power level).
- FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL (recommended: do not exceed 200°C).

STATIC OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will be activated. When using this traditional cooking mode, it is best to use only one rack at a time, otherwise the heat will not be distributed evenly.

FAN OVEN mode

The top and bottom heating elements will switch on and the fan will begin to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling 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.

DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the turnspit will be activated.

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

DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the turnspit are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This prevents the food from

burning on top by enabling heat to penetrate into the food more effectively; it is therefore an ideal way of cooking food quickly under the grill or for grilling large pieces of meat without having to use the turnspit.

! The GRILL, DOUBLE GRILL and FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

! When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

Electronic timer

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.

! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.

Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0:00

• Press button  and then buttons - and + to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.

Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

Timer feature

This function may be accessed by pressing the  button, after which the display will show the symbol

 Every time the + button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours. Pressing the - button reduces the time.

After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the  button, and the  symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

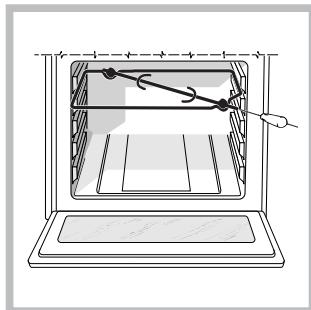
Cancelling a time that has already been set

Press the - button until the display shows 0:00.

Adjusting the buzzer volume

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

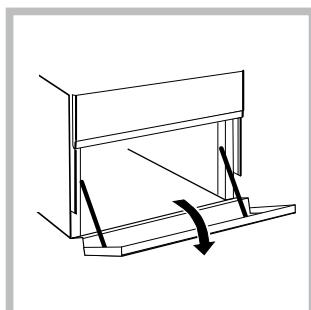
Rotisserie



To activate the rotisserie function (*see diagram*) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Activate the rotisserie by selecting or with the SELECTOR knob.

Lower compartment*



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

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

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

Cooking on several shelves simultaneously

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

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (*see Oven cooking advice table*) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

| Cooking modes | Foods | Weight (in kg) | Rack position | Preheating time (min) | Recommended Temperature (°C) | Cooking time (minutes) |
|----------------------------------|--|----------------|---------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|
| Static | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Roast pork | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (shortcrust pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| Fan-assisted | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Roast chicken + potatoes | 1+1 | 2 and 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Sponge cake made with yoghurt | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Cream puffs (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscuits (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Sponge cake (on 1 rack) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Sponge cake (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Savoury pies | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Grill | Sole and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Cod fillet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Grilled vegetables | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| Double Grill | Veal steak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Mackerel | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast | 4 pcs | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| | With the rotisserie | | | | | |
| | Spit-roast veal | 1.0 | - | 5 | Max | 80-90 |
| | Spit-roast chicken | 1.5 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | Spit-roast lamb | 1.0 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | Grilled chicken | | | | | |
| Fan-assisted Double Grill | Cuttlefish | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Chicken (on the spit) + potatoes (on the dripping pan) | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 | |
| | With the rotisserie | | | | | |
| | Spit-roast veal | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Spit-roast chicken | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Spit-roast lamb | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | With multi-spit rotisserie (where present) | | | | | |
| | Meat kebabs | 1.0 | - | 5 | 200 | 40-45 |
| | Vegetable kebabs | 0.8 | - | 5 | 200 | 25-30 |

Precautions and tips

GB

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

General safety

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

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product.
All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

Respecting and conserving the environment

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

Care and maintenance

Hotpoint
ARISTON

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

- ! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.
- ! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- 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.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- 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.

- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

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

Inspecting the oven seals

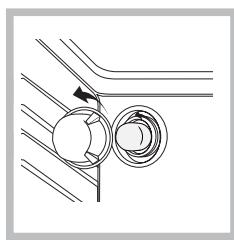
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

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

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

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.

Assistance

Please have the following information to hand:

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

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

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА

RS



Italiano, 1



English, 14



РУССКИЙ, 26

Содержание

Монтаж, 27-30

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

Описание изделия, 31

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 32-35

Эксплуатация варочной панели
Эксплуатация духового шкафа
Электронный таймер
Таблица приготовления в духовом шкафу

Предосторожности и рекомендации, 36

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 37

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



Установка

Hotpoint
ARISTON

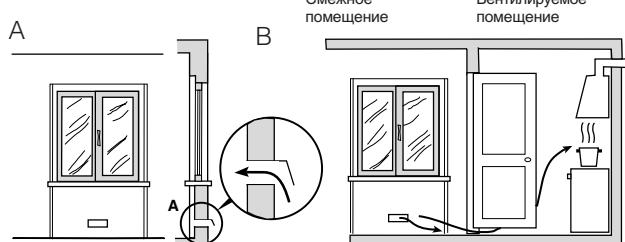
RS

- ! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.
- ! Внимательно прочтите 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 м³/час на 1 кВт установленной мощности).

Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод площадью не менее 100 мм² полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок A). Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см² - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (см. рисунок B) – при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня - оснащенных воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.

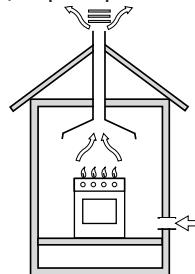


Увеличение зазора между дверью и полом.

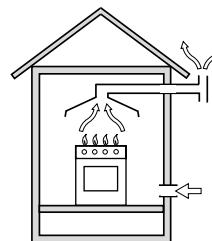
! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивный режим вентиляторов.

Дымоудаление

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



Прямое дымоудаление в атмосферу



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

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

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

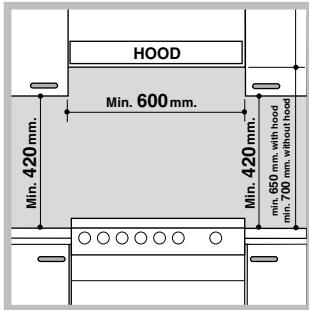
Расположение и нивелировка

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

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

Порядок монтажа:

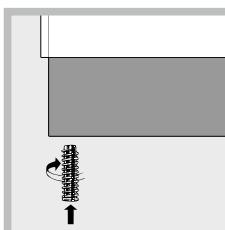
- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели. Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и



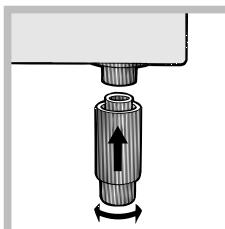
не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.

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

Нивелировка



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



Ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подсоединение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия (см. табличку с техническими данными).

В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполлярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном

*Имеется только в некоторых моделях

случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или троиники.

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

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

Подсоединение к газопроводу

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

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

Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжиженного газа; 13 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;
- былочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.

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

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

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.

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

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

Проверка уплотнения

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

Настройка на различные типы газа

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

Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

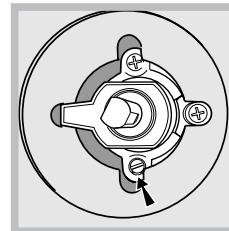
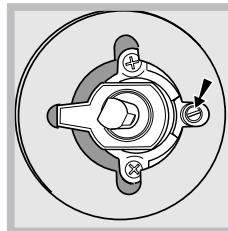
1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
2. отвинтите форсунки при помощи полого ключа 7 мм (см. рисунок) и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок);

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

Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочной панели:

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

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



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

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

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

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

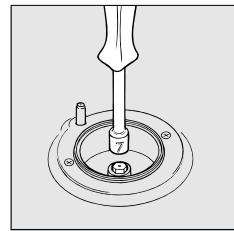


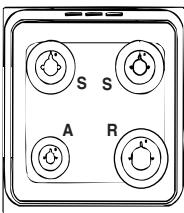
Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

| Горелка | Диаметр (мм) | Тепловая мощность кВт (Н.с.*) Номинальная | Сокращенная | Сжиженный газ | | | | Природный газ | | | |
|--------------------------------|-----------------|---|-------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------|---------------------------|------------------|---------------------------|------------------|
| | | | | Байпас 1/100 (мм) | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* гр/час *** | Расход* л/час ** | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* л/час | Форсунка 1/100 (мм) | Расход* л/час |
| Быстрая (большая)(R) | 100 | 3.00 | 0.7 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 | 143 | 286 |
| Полубыстрая (средняя) (S) | 75 | 1.90 | 0.4 | 30 | 70 | 138 | 136 | 104 | 181 | 118 | 181 |
| Вспомогательная (малая) (A) | 51 | 1.00 | 0.4 | 30 | 52 | 73 | 71 | 76 | 95 | 80 | 95 |
| Давление подачи | | Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар) | | | | 28-30 20 35 | 37 25 45 | | 20 17 25 | | 13 6,5 18 |

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

** Пропан Р.С.С. = 50,37 мДж/кг Натуральный Р.С.С. = 37,78 мДж/кг



C 34S M5 R /HA

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|---|--|
| Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ | 34x38x41 см |
| Объем | л 53 |
| Рабочие размеры ящика для разогревания пищи | ширина 42 см, глубина 44 см высота 17 см. |
| Напряжение и частота электропитания | см. табличку с техническими характеристиками |
| Горелки | настраиваются на любой тип газа, указанный на заводской табличке с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи. |
| ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: <input checked="" type="checkbox"/> Статический Расход электроэнергии Заявление Класса – Принудительная конвекция – функция нагревания: <input checked="" type="checkbox"/> Вентилированная. |
| CE | Директива ЕС: 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 90/369/CEE от 20/06/90 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC. |

Описание изделия

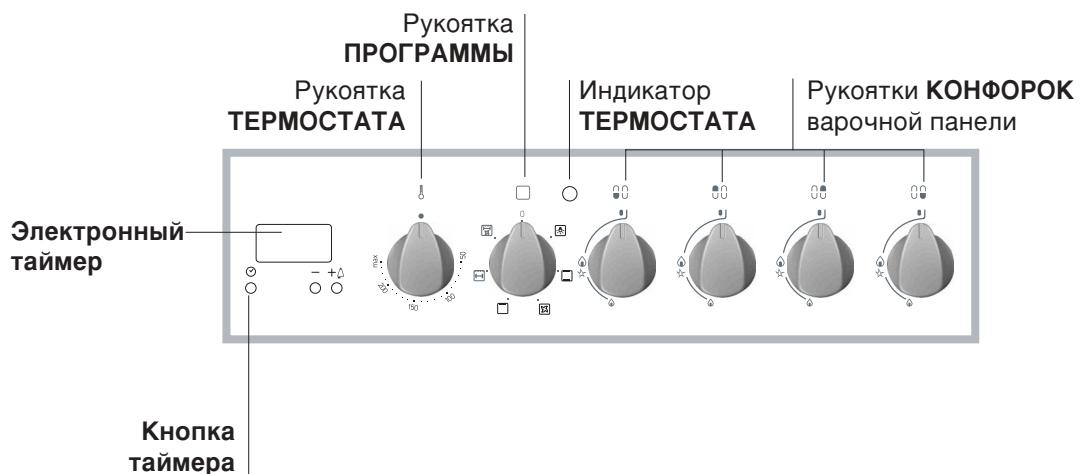
Hotpoint
ARISTON

Общий вид

RS



Панель управления



Включение и эксплуатация

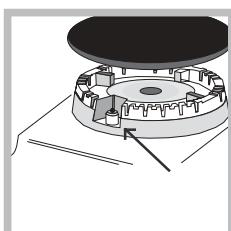
RS

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 максимального

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: Для определения типа конфорки смотрите рисунки

| Горелка | Диаметр дна посуды (см) |
|--------------------|-------------------------|
| Быстрая (R) | 24 - 26 |
| Полубыстрая (S) | 16 - 20 |
| Дополнительная (A) | 10- 14 |

в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

Эксплуатация духового шкафа

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

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

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру, рекомендуемую для данной программы или нужную вам температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ.

В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Таблица приготовления в духовом шкафу).

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи рукоятки ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать приготовление и время окончания приготовления (см. ниже);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Индикатор ТЕРМОСТАТА

Включение этого индикатора означает, что духовой шкаф нагревается. Индикатор гаснет, когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура. На данном этапе индикатор загорается, то гаснет, показывая, что термостат включен и поддерживает температуру неизменной.

Освещение духового шкафа

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

* Имеется только в некоторых моделях

Программы приготовления

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

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

Программа СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. При приготовлении блюд в традиционном режиме лучше использовать только один уровень в духовом шкафу, в противном случае распределение температуры будет неоптимальным.

Программа ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА

Включаются попеременно нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно одновременно использовать не более двух уровней в духовке.

Программа ГРИЛЬ

Включается центральная часть верхнего нагревательного элемента. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре (телятины и говяжьих 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 ДВОИНОЙ ГРИЛЬ

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

Программа ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ

Включается верхний нагревательный элемент, вертел и вентилятор. Сочетает одностороннее выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обогоранию поверхности продукта, повышая

проникающую способность жара. Этот режим подходит для быстрого гриля или для приготовления крупных кусков мяса без использования вертела.

! Для приготовления в режимах ГРИЛЬ, ДВОИНОЙ ГРИЛЬ и ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ дверца духового шкафа должна быть закрыта.

! При использовании ГРИЛЯ и ДВОИНОГО ГРИЛЯ установите решетку на 5-ый уровень и противень для сбора соков (жира) на 1-ый. При использовании ДВОИНОГО ВЕНТИЛИРУЕМОГО ГРИЛЯ установите решетку на 2-ой или 3-ий уровень, а противень на 1-ый для сбора соков.

Электронный таймер

Показывает время и выполняет функцию таймера с обратным отсчетом.

! Все функции включаются примерно через 7 секунд после их выбора.

Регуляция часов

После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения на дисплее мигает значение: **0:00**

- Нажмите кнопку  и затем при помощи кнопок — и + установите точное время. Для быстрой регуляции держите кнопки нажатыми. При необходимости откорректировать время выполните вышеописанные операции.

Функция таймера

Эта функция открывается при нажатии кнопки  и на дисплее показывается символ . При каждом нажатии кнопки + значение времени увеличивается на 10 секунд вплоть до 99 минут и 50 секунд. Если вы будете продолжать нажимать на эту кнопку, значение времени будет увеличиваться на одну минуту вплоть до 10 минут. При помощи — значение уменьшается. После установки нужного отрезка времени, начинается обратный отсчет. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал, погасить который вы можете, нажав любую кнопку. На дисплее можно вывести время при помощи кнопки , символ  означает, что была включена функция таймера. Примерно через 7 секунд на дисплее автоматически вернется визуализация таймера.

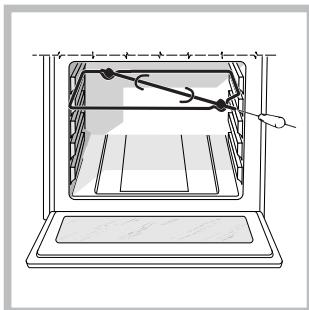
Порядок отмены заданного времени

Нажмите кнопку до визуализации 0:00.

Регуляция громкости звукового сигнала

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

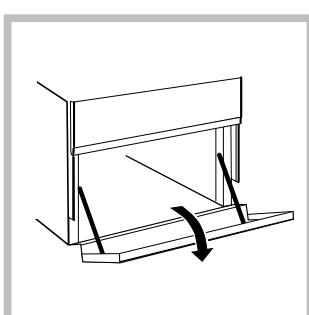
Вертел



Порядок включения вертela (см. рисунок):
 1. установите противень на 1-ый уровень;
 2. установите держатель вертela на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней

стенке духового шкафа;
 3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ или .

Нижний отсек*



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

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

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

Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости использовать две решетки выберите программу ВЕНТИЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА , единственную расчитанную на такой тип приготовления. Кроме того рекомендуется:

- не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.
- используйте в основном 2-ой и 4-ый уровни, помещая на 2-ой уровень продукты, требующие большего жара.
- для продуктов, приготовление которых требует разного времени и температуры, следует задать среднюю температуру из двух рекомендованных (см. Таблицу приготовления в духовом шкафу) и поместите более деликатные продукты на 4-ый уровень. Вначале выньте из духовки продукт, требующий более быстрого приготовления.
- при приготовлении пицц на нескольких уровнях при температуре 220°C, следует предварительно разогреть духовку в течение 15 минут. Обычно приготовление на 4-ом уровне требует большего времени: поэтому рекомендуется вначале вынуть пиццу с более низкого уровня, и только через несколько минут вынуть пиццу с 4-ого уровня.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

* Имеется только в некоторых моделях

Таблица приготовления в духовом шкафу

| Программы | Продукты | Вес (кг) | Уровень | Время нагревания (мин.) | Рекомендуемая температура (°C) | Продолжительность приготовления (минуты) |
|--------------------------------------|--|----------|---------|-------------------------|--------------------------------|--|
| Статическое | Утка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Жаркое из телятины или говядины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Жаркое из свинины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Печенье (песочное) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Песочный торт с начинкой | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Вентилированное | Пицца (на 2 уровнях) | 1 | 2 и 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Баранина | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Курица с картошкой | 1+1 | 2 и 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Скумбрия | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Кекс | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Эклеры (на 2 уровнях) | 0.5 | 2 и 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Печенье (на 2 уровнях) | 0.5 | 2 и 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Бисквитный торт (на 1 уровне) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Бисквитный торт (на 2 уровнях) | 1 | 2 и 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| Гриль | Несладкие торты | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| | Камбала и каракатицы | 1 | 4 | 5 | Макс. | 8-10 |
| | Кальмары и креветки на шампурах | 1 | 4 | 5 | Макс. | 6-8 |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | Макс. | 10 |
| Двойной гриль | Овощи-гриль | 1 | 3/4 | 5 | Макс. | 10-15 |
| | Телячий бифштекс | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 |
| | Отбивные | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 |
| | Гамбургер | 1 | 4 | 5 | Макс. | 7-10 |
| | Скумбрия | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 |
| | Горячие бутерброды | 4 шт. | 4 | 5 | Макс. | 2-3 |
| | На вертеле | | | | | |
| | Телятина на вертеле | 1.0 | - | 5 | Макс. | 80-90 |
| | Курица на вертеле | 1.5 | - | 5 | Макс. | 70-80 |
| | Баранина на вертеле | 1.0 | - | 5 | Макс. | 70-80 |
| Двойной вентилированный гриль | Курица-гриль | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Каракатицы | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Курица на вертеле | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | картошка (на противене) | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 |
| | На вертеле | | | | | |
| | Телятина на вертеле | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Курица на вертеле | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Баранина на вертеле | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | На вертеле с несколькими шампурями (где имеется) | | | | | |
| | Шашлык | 1.0 | - | 5 | 200 | 40-45 |
| | Овощной шашлык | 0.8 | - | 5 | 200 | 25-30 |

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности.

Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, должно использоваться только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве. Версии руководств отмечены символом страны, в котором продается данное изделие.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не следует закрывать стеклянную крышку варочной панели (имеется в некоторых моделях), когда конфорки включены или еще не остывли.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающими кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки на варочной панели находились в положении •, и чтобы газовый кран был перекрыт.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической

розетки, возьмитесь за вилку рукой.

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

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выбровенные 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.
Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- При использовании режимов ГРИЛЬ, ДВОИНОЙ ГРИЛЬ и ДВОИНОЙ ВЕНТИЛИРОВАННЫЙ ГРИЛЬ дверца духового шкафа должна оставаться закрыто: 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

Hotpoint
ARISTON

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

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

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

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Решетки, рассеиватели и диффузоры и горелки варочной панели являются съемными для облегчения их чистки. Их можно мыть горячей водой с неабразивным моющим средством, тщательно удаляя все налеты. По окончании моеки вытереть насухо.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- 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.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

! Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остывли.

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.

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.

Замена лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети

электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).

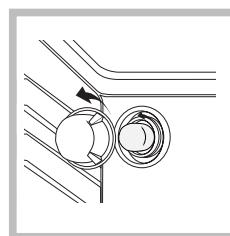
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

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

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



04/2007 - 195061820.00

RS