H5TMH6AF C UA

GB English

Operating Instructions
COOKER AND OVEN

Contents
Operating Instructions,1
Warning, 2
Description of the appliance-Overall view,4
Description of the appliance-Control Panel,5
Installation,6
Start-up and use,10
Using the hob,10
Cooking modes,11
Precautions and tips,14
Care and maintenance,15
Assistance,15

UA **Українська**

Інструкції з експлуатації
КУХНЯ

Зміст
Інструкції з експлуатації,1
ВНИМАНИЕ,3
Опис установки-Загальнии вигляд,4
Опис установки-Панель управління,5
Встановлення,17
Включення і використання,21
Користування робочою поверхнею,21
Програми приготування їжі,22
Запобіжні засоби і поради,26
Догляд і технічне обслуговування,27
Допомога,26

Hotpoint ARISTON

GB WARNING

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

UA

УВАГА

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.

Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.

Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

УВАГА! Небезпечно залишати без нагляду плити з жиром або олією, тому що це може призвести до пожежі.

НІ В ЯКОМУ РАЗІ не слід намагатися погасити полум'я/пожежу водою. Необхідно вимкнути прилад і накрити полум'я, наприклад, кришкою або вогнетривким покривалом.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцях духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Внутрішні поверхні відділення (де вони наявні) можуть нагріватися до високих температур.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

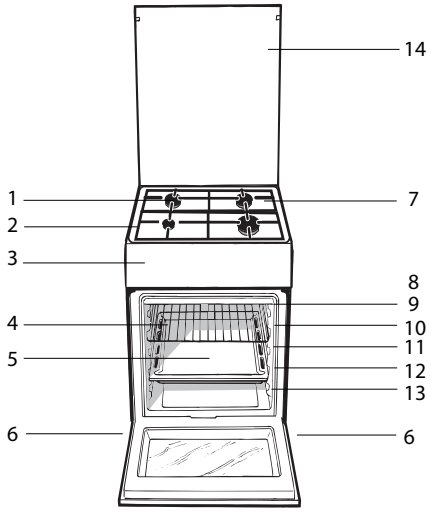
УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж заміняти лампочку.

Витріть насухо всі наявні на кришці рідини, перш ніж відкрити її. Не закривайте скляну кришку (якщо вона наявна), якщо газові пальники або електричні конфорки залишаються нагрітими.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж заміняти лампочку.

УВАГА! використання невідповідних захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасних випадків.

! Під част вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші .



UA Опис плити

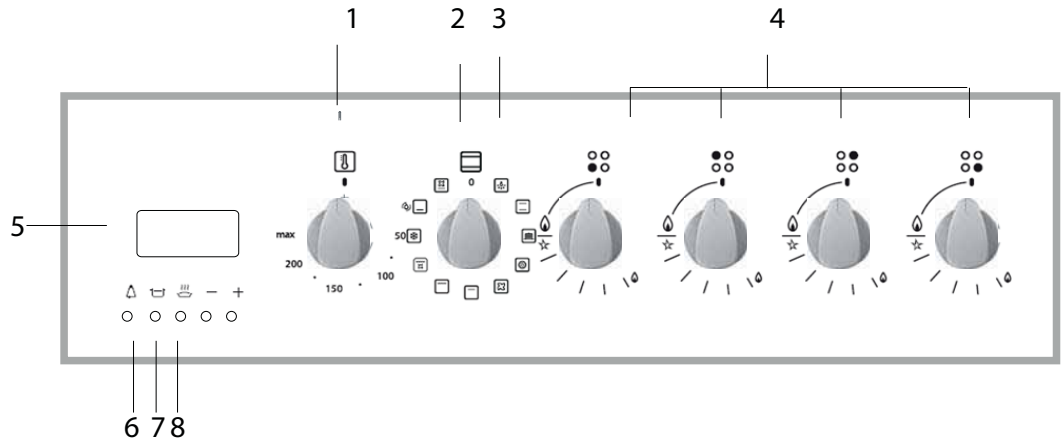
Загальнии вигляд

1.Газовий пальник
2.Піддон на випадок переливань
3.Панель управління
4.Полка РЕШІТКИ
5.Полка ДЕКО
6.Лапка для налаштування
7.Поверхня для збирання збіглої рідини
8.НАПРАВЛЯЮЧІ для полиць
9.положення 5
10.положення 4
11.положення 3
12.положення 2
13.положення 1
14.Скляна кришка (Є лише в деяких моделях.)

GB Description of the appliance

Overall view

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



UA Опис плити

Панель управління

1.Реґулятор ТЕРМОСТАТУ
2.Реґулятор РСПГСБМ
3.Індикатор ТЕРМОСТАТУ
4.Ручки для керування газовими
пальниками на варильній поверхні
5.Електронний програматор приготування їжі
6.Кнопка ТАЙМЕР
7.Кнопка ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ
8.Кнопка ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

GB Description of the appliance

Control panel

1.THERMOSTAT knob
2.SELECTOR knob
3.THERMOSTAT indicator light
4.Hob BURNER control knob
5.Electronic cooking programmer
6.TIMER button
7.COOKING TIME button
8.COOKING END TIME button

Installation

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

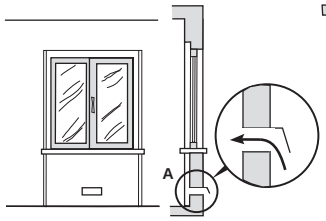
The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device.

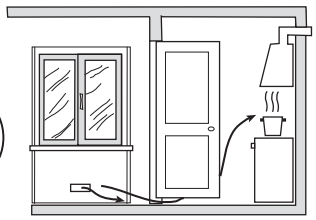
When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.

A



Ventilation opening for comburent air

B

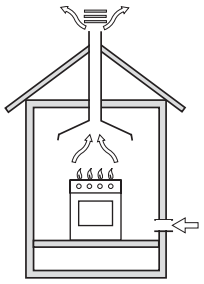


Increase in the gap between the door and the flooring

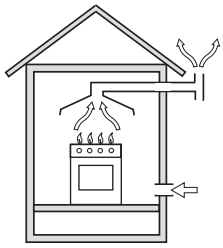
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside
!



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

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

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

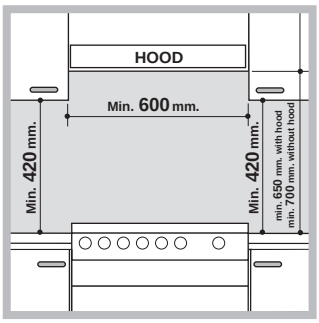
Positioning and levelling

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

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

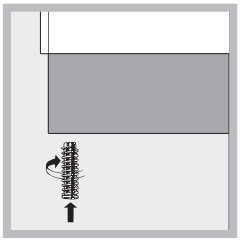
To install the appliance correctly:

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

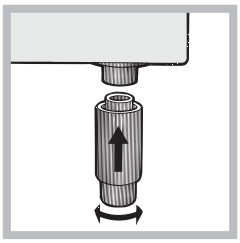


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



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

Electrical connection

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

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

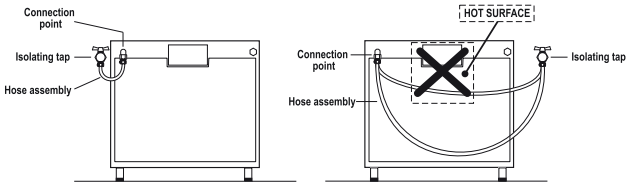
Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if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

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

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.
Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Its whole length is easy to inspect so that the condition of the hose may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

Checking the tightness of the connection

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

GB

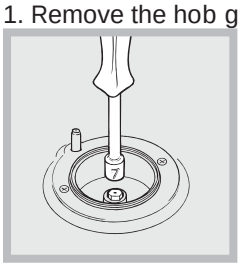
Adapting to different types of gas

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.

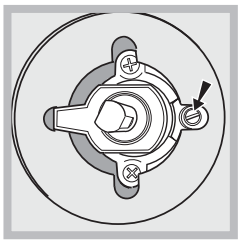


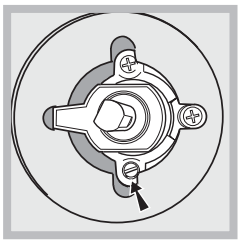
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

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.





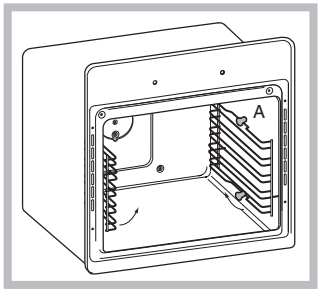
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! 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).

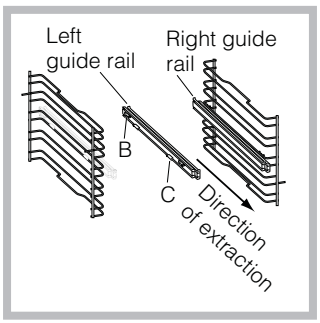
! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Assembling the sliding rack kit

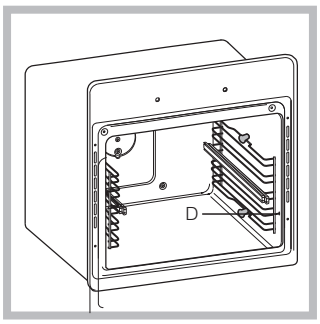


To assemble the sliding racks:

1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (see figure).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (see diagram). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.
4. Finally, fit the frames on the spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Replacing the Triple ring burner nozzles

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

- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

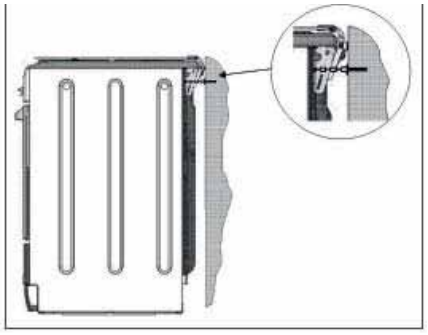
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

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

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

TABLE OF CHARACTERISTSICS	
Dimensions Oven HxWxD	340x410x424 mm
Volume	60 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564. Standard EN 30-2-1 Energy consumption for Natural convection – heating mode: ▭ Traditional mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ▤ Baking mode.
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 2009/142/EC of 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Table of burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	Thermal Power kW (p.c.s.*) Reduced	Liquid Gas: By Pass 1/100 (mm)	Liquid Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Liquid Gas: Flow* g/h ***	Liquid Gas: Flow* g/h **	Natural Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas: Flow* l/h	Natural Gas: Nozzle 1/100 (mm)	Natural Gas: Flow* l/h
Triple Crown (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309	2x107	309
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* At 15°C 1013 mbar-dry gas

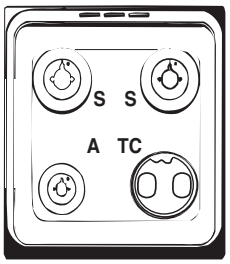
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Start-up and use

GB

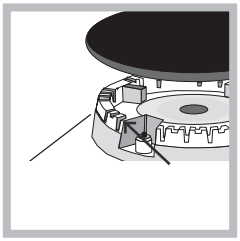


H5TMH6AF C UA

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

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

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

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

Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 6 power levels, from maximum to minimum with 4 intermediate positions:

a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.

Practical advice on using the burners

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

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

Using the oven

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

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

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

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

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

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

THERMOSTAT indicator light

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

Oven light

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

Cooking modes

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

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

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

PIZZA mode

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

MULTI-COOKING mode

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

OVEN TOP 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.

GRILL mode

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

GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

DEFROSTING mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the “multi-cooking” mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

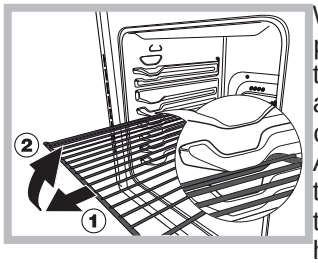
BOTTOM VENTILATED mode

The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish.

BOTTOM mode

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C)

and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

GB

Practical cooking advice

! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

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

Planning cooking with the electronic programmer

Setting the clock

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

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

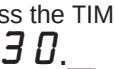
Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer

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

To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button. The display shows:



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

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

Adjusting the volume of the buzzer

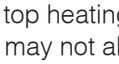
After selecting and confirming the clock settings, use the − button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Setting the cooking time with a delayed start

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

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

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

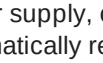


3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol and the letter A (AUTO).

Next the desired cooking end time must be set:

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

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



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

Setting the cooking time with an immediate start

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

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

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

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button, and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button. When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and − buttons.

Cancelling a previously set cooking programme

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

Correcting or cancelling previously set data

The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or − button. When the cooking time data is cancelled, the cooking

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

end time data is also cancelled automatically, and vice versa.
If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Sponge cake made with yoghurt	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Grill	Sole and cuttlefish	0.7	4		100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4		100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4		100%	10-15
	Cod fillet	0.8	4		100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4		100%	15-20
	Veal steak	0.8	4		100%	15-20
	Sausages	0.6	4		100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4		100%	10-12
	Mackerel	1	4		100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4 and 6	4		100%	3-5
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	n.° 4	4	5	Max	2-3
	With the rotisserie					
	Spit-roast veal	1.0		5	Max	70-80
	Spit-roast chicken	2.0		5	Max	70-80
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18′	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16′	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24′	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 – 1,0	3	21′	190 -200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 – 2,0	3	20′	180 - 190	55 - 60
Bottom	For perfecting cooking					

Precautions and tips

GB

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage comaprtment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "•" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product.

  These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

- Always keep the oven door closed when using the GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN modes: this will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Care and maintenance

Switching the appliance off

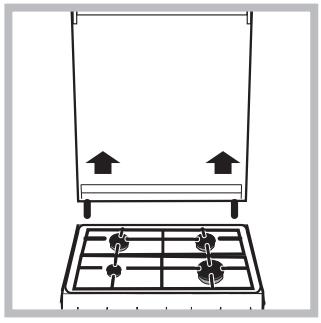
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

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

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

The cover



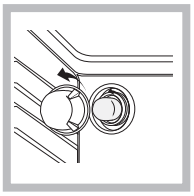
If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.
It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

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

Inspecting the oven seals

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

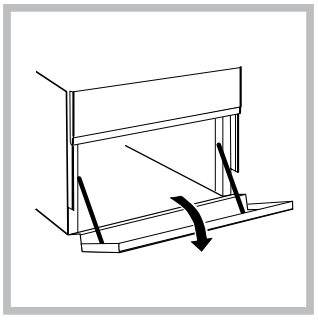
Replacing the oven light bulb



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

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

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.

Gas tap maintenance

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

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

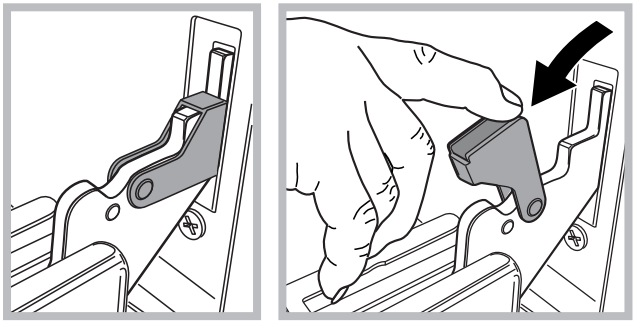
Assistance

Please have the following information to hand:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

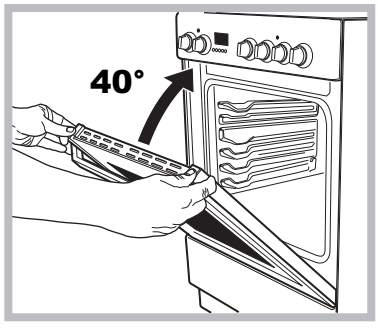
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Removing and fitting the oven door:

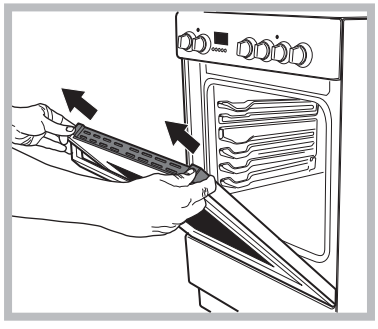
1.Open the door
2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



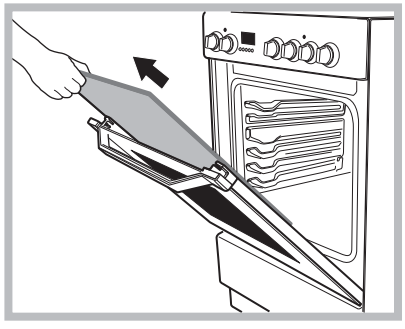
3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4.Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5.Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

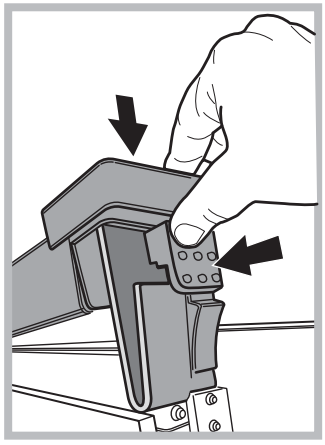


6.Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7.Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8.Open the door completely.
9.Close the supports (see photo).



10.Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted)meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:
-Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:
1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven **BOTTOM** and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam –cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

! Perform cleaning only in the cold oven!

Встановлення

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

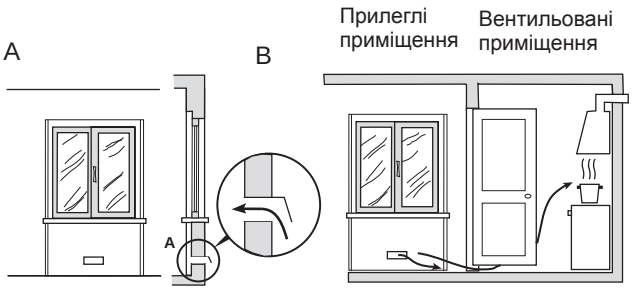
! Уважно прочитаите інструкції: в них наводиться важлива інформація про обладнання, використання и безпеку.

! Установка прилада має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

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

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постіино вентильованих приміщеннях, згідно діючим нормам в краіні, де буде використано вироб. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою 2м^3/год на кожнии кВт встановленої потужності).
Вхід приточної вентиляції, захищении ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см^{2}корисного перетину і має бути розміщении так, щоб він не міг забитися, навіть частково (*див. малюнок А*).
Такии вхід повинен бути збільшении на 100%, тобто мінімум 200 см^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливии непрямии потік повітря із прилеглих приміщень (*див.малюнок В*) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляціинним трубопроводом назовні, як описано вище.



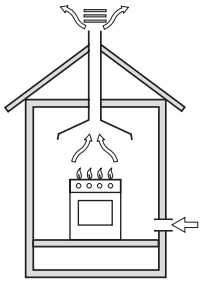
Вентиляціинии отвір для відпрацьованого повітря

Збільшення щілини між дверима і підлогою

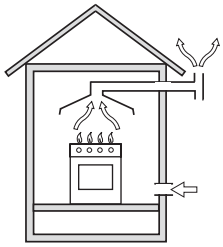
! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

Відведення продуктів згорання

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



Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канали або розгалужении димар (зарезервовании для кухонного устаткування)

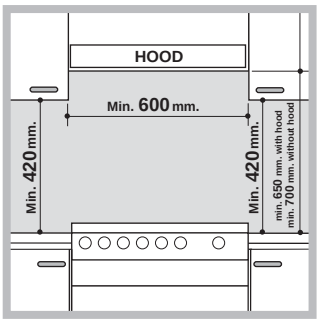
! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, збираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.
Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені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

Розміщення і вирівнювання

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

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

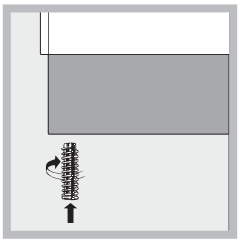
Для правильного встановлення:
- розміщуите плиту в кухні, обідніи залі або в однокімнатніи квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;



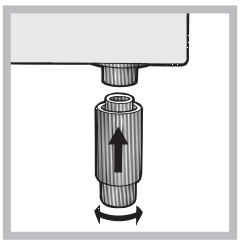
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, відстань до іі поверхні не повинна бути меншою за 420мм. Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (*див. малюнок);*
- не розміщуите занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від іі сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкції.

UA

Вирівнювання



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



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане в табличці з технічними характеристиками, розміщеніи на плиті (*див. таблицю Технічних Даних*).
У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярнии вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розраховании на вказане навантаження і такии, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташовании так, щоб жодна з иого частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконаитеся, що:
- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуите подовжувачі и тріиники.

! У встановленіи плиті, має бути забезпечении легкии доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

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

Підключення газу

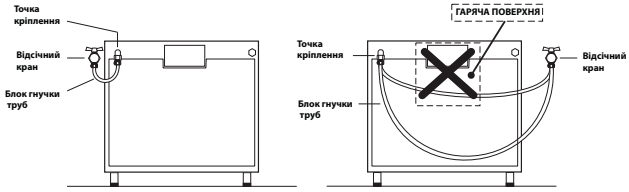
Підключення до газової мережі або балона може виконуватися за допомогою гнучкого гумового шланга або шланга в сталевому обплетенні, згідно діючим національним нормам і після того, як встановлено, що плита була налаштована на тип газу, на якому вона працюватиме (див. Калібрувальна бирка на кришці: в іншому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

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

Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

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

Виконавши з'єднання, переконаитеся в тому, що шланг:
- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50оС;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлении;
- може бути легко оглянутии по всіи довжині для контролю иого стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплении на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.



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

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

Перевірте, щоб шланг і ущілення відповідали діючим державним нормам.
Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюима).

! Виконаите з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускаите контакту шланга з рухомими частинами та иого стиснення.

Контроль герметичності

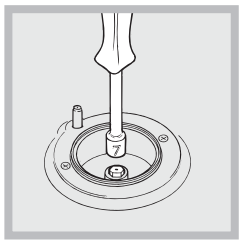
Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильнии розчин і у жодному випадку сірник.

Налаштування на різні типи газу

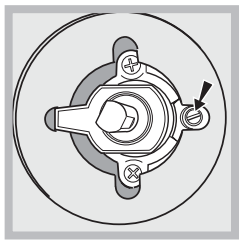
Є можливість налаштування плити під тип газу, відмінниии від типу, на якии вона була налаштована підприємством-виробником (вказании на калібрувальніи бирці на кришці).

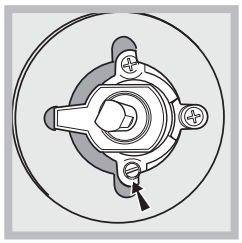
Налаштування робочоі поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:
1. Зніміть ґратки и пальники з іх посадочних місць;
2. відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (*див. малюнок),* і замініть іх форсунками, що відповідають новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);*
3. встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотніи послідовності.



Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішніи частині або збоку на стрижні крана, добиитеся маленького стабільного полум'я.
! У разі зріджених газів регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;





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

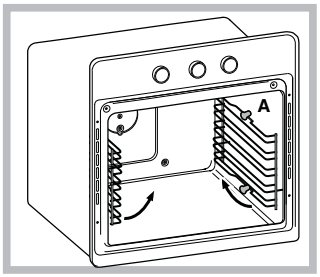
! Пальники робочоі поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

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

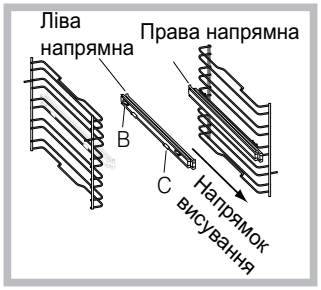
! Якщо тиск газу відрізнятиметься (або мінятиметься) від раніше встановленого, необхідно встановити на вході редуктор тиску, згідно діючим національним нормам для "редукторів для каналізованих газів".

Монтаж комплекту ковзних напрямних

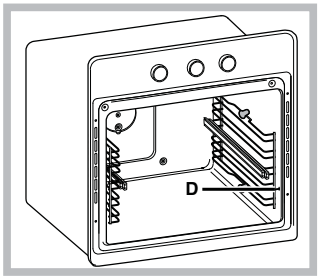
Процедура монтажу ковзних напрямних:



1. Вийміть дві рами з розпірок А (*див.малюнок*).



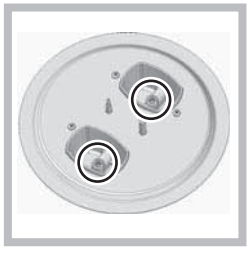
2. Виберіть рівень для ковзних напрямних. Дотримуючись напрямку висування напрямної, розташуйте на рамі спершу гніздо В і потім гніздо С.



3. Закріпіть дві рамки зі встановленими на них напрямними у відповідні отвори на стінках духовки (*див. малюнок)*. Отвори для лівої рамки знаходяться угорі, для правої - унизу.
4. Наприкінці вставте рамки на розпірки А.
! Не вставляйте ковзні напрямні у позицію 5.

Заміна форсунок на пальнику «трійна корона»

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



• Регулювання основного повітря на пальники
Пальники не вимагають ніякого регулювання основного повітря.

• Регулювання мінімального полум'я

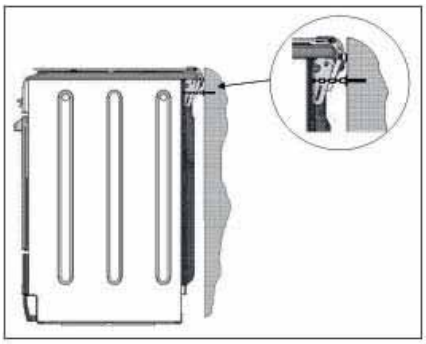
1. Перевести кран в положення мінімуму.
2. Зняти ручку і за допомогою регулювального гвинта, розташованого всередині або збоку стрижня крану, налаштувати невеличке стабільне полум'я.
3. Після цього слід перевірити, що при швидкому обертанні крану з максимального у мінімальне положення пальник не гасне.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

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

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

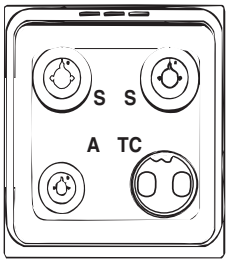
! Якщо тиск використовуваного газу відрізняється від передбаченого або належить до змінного типу, необхідно встановити на трубопроводі подачі відповідний регулятор тиску (згідно до стандарту EN 88-1 і EN 88-2 «прохідні газові регулятори»).

Безпека ланцюга



! Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духової шафи, НЕОБХІДНО встановити захисний ланцюжок з комплекту постачання!
Плита оснащується захисним ланцюжком, який кріпиться за допомогою гвинта (не входить в комплект постачання) до стіни за приладом на тій самій висоті, на якій ланцюжок кріпиться до плити. Гвинт і дюбель для кріплення ланцюжка слід обирати відповідно до матеріалу стіни за приладом.
Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм.
Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.

H5TMH6AF C UA



Таблиця характеристик пальників ¡ форсунок

Таблиця 1

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (p.c.s.*) Номін.	Зменш.	Зріджений газ: Канал 1/100 (мм)	Форсун-ка 1/100 (мм)	Пропускна здат-ність* г/год ***	**	Природний газ: Форсун-ка 1/100 (мм)	Пропускна здат-ність* л/год	Форсун-ка 1/100 (мм)	Пропускна здат-ність* л/год
Потрійна корона (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309	2x107	309
Напів-швидкий (середній) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181	115	181
Допоміжний (Маленький) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95	85	95
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* При 15°C 1013 мбар-сухий газ
** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ = 37,78 МДж/м³

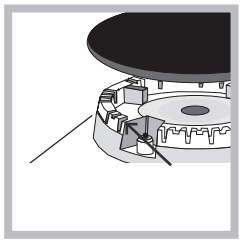
Включення і використання

Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показании у вигляді круга.
Щоб запалити пальник робочої поверхні:
1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я .
3. відрегулюите силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум , на максимум або в проміжне положення.

Якщо плита обладнана електророзпалюванням



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

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

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

Щоб погасити пальник, обертаите рукоятку до упору •.

Регулювання сили полум'я

Інтенсивність полум'я пальника можна регулювати ручкою за 6 рівнями потужності, від максимального до мінімального з 4 проміжними положеннями:

перехід від одного рівня до іншого супроводжується клацанням при повороті ручки. Система має можливість більш точного регулювання для відтворення інтенсивності полум'я та легкого встановлення бажаного рівня для різних режимів приготування їжі.

Практичні поради з використання пальників

Для кращої продуктивності пальників і мінімального споживання газу необхідно використовувати посуд з плоским дном, накритии кришкою, і якии відповідає за розміром пальнику:

Пальник	ø Діаметр місткостей (см)
Потрійна корона (TC)	24 – 26
Напівшвидкий (Середній) (S)	16 – 20
Допоміжний (Маленький) (A)	10 – 14

Користування духовкою

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

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

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

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи рукоятку ПРОГРАМИ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи рукоятку ТЕРМОСТАТ.
Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведении у спеціальніи таблиці (*див. Таблиця приготування в духовці*).

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

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

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ

Ії включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішніи частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у поперемінному режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постіину температуру.

Освітлення духовки

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

UA

Користування духовкою

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

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

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки

ви ризикуєте пошкодити емаль.

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

Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами приведении у спеціальніи таблиці (*див. Таблиця приготування в духовці*).

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

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

Індикаторна лампа ТЕРМОСТАТ
Ії включення попереджає про те, що духовка виробляє тепло. Гасне, коли у внутрішніи частині досягнуто вибрану температуру. При цьому індикаторна лампа спалахує і гасне у поперемінному режимі, показуючи, що термостат працює і підтримує постіину температуру.

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

Програми приготування їжі

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

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

Програма **ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**

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

Програма **ДУХОВКА ДЛЯ ВИПІЧКИ**

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

Програма **ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ**

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

Програма **ДУХОВКА ПІЦЦА**

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

Духовка «верхнє відділення»

Положення ручки термостату : Між **50°C** і **Max**.
Працює верхній нагрівальний елемент.
Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.

Програма **ГРИЛЬ**

Включається центральна частина верхнього нагрівального елементу. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які

потребують сильного нагріву поверхні (біфштекси з телятини і яловичини, філе, антрекоти). Це - програма із зниженим споживанням енергії, ідеальна для смаження страв зменшених розмірів. Помістіть страву у центр решітки, тому що в кутках вона не приготується.

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

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

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

Програма **Обережна духовка**

Положення регулятора термостату: Між **50**°C і **Max**.
Працює нижній нагрівальний елемент.
Ця функція призначена для приготування делікатних страв, зокрема, дріжджової випічки, яка краще підійде завдяки теплу знизу.
Оскільки досягнення високої температури потребує багато часу, в таких випадках рекомендується використання «Традиційної духовки».

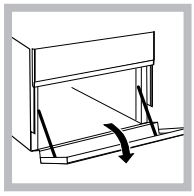
Програма **РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Вентилятор в нижній частині духовки заставляє циркулювати навколо їжі повітря кімнатної температури. Цей режим рекомендується використовувати для розморожування всіх видів їжі, особливо для делікатних продуктів, які не потребують нагріву, наприклад: торти з морозивом або кремом, десерти із заварним кремом, фруктові торти. Завдяки роботі вентилятора час розморожування скорочується приблизно в два рази. У разі розморожування м'яса, риби або хліба процес можна прискорити вмиканням режиму «мульти-приготування» та встановленням температури у межах 80-100 °C.

Програма **ВЕНТИЛЯЦІЇ ЗНИЗУ**

Увімкнений нижній нагрівальний елемент та вентилятор, що гарантує циркуляцію тепла по всій духовці. Цей режим зручний для легкого приготування овочів та риби.

Нижніи відсік



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

! Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік.

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

Практичні поради з приготування їжі

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

МУЛЬТИПРИГОТУВАННЯ

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

У режимах приготування ГРИЛЬ і ПОДВІИНИИ ГРИЛЬ, помістіть ґратку в положення 5 і деко в положення 1, щоб збирати соки і / або жири, що утворюються в результаті приготування. У режимі приготуванні GRATIN, помістіть ґратку в положення 2 або 3 і деко в положення 1, для збору соків і жирів. Рекомендується виставити рівень енергіі на верхнє положення. Не турбуитеся, якщо верхня межа не залишається постіино включеною: іі робота контролюється термостатом.

ПРИГОТУВАННЯ ПІЦЦИ

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

UA

Планування приготування їжі за допомогою електронного програматора

Налаштування годинника

Після підключення до електричної мережі або після раптового відключення електроенергії, дисплеи відображатиме 0.00.
Щоб налаштувати час:
1. натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ і КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ;
2. через 4 секунди виставте поточнии час, натискаючи на кнопки + е −. Натискаючи на кнопку +, час збільшується; натискаючи на кнопку −, час зменшується.
Після виставляння часу, програматор переходить автоматично в ручне положення.

Налаштування таимера

За допомогою таимера можна задавати відлік у зворотному напрямі , після закінчення заданого часу подається звуковии сигнал.
Щоб налаштувати таимер:
1. натисніть кнопку ТАИМЕР. На дисплеі з'явиться:

0:30

2. натискаите на кнопки + е − , щоб виставити бажании час;
3. при відпусканні кнопок починається відлік у зворотному напрямі і на дисплеі з'являється поточнии час:

10:00

4. після закінчення заданого часу подається звуковии сигнал, якии можна вимкнути, натиснувши на будь-яку кнопку (окрім кнопок + е −): позначка гасне.

! Таимер не контролює включення і виключення духовки.

Настроика гучності звукового сигналу

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

Планування тривалості приготування із затримкою включення

Перш за все потрібно вибрати бажану програму приготування і температуру за допомогою рукояток ПРОГРАМИ і ТЕРМОСТАТ духовки.
На цьому етапі можна планувати тривалість приготування:
1. натисніть на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ;
2. через 4 секунди виставте бажану тривалість приготування, натискаючи на кнопки + е −. Якщо, наприклад , планується тривалість в 30 хвилин, на дисплеі з'являється:

0:30

3. при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеі з'являється поточнии час (наприклад, 10.00) із позначкою і літера A (АВТО):

Далі потрібно задати час закінчення приготування;
4. натисніть на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ;
5. встановіть бажании час закінчення приготування, натискаючи на кнопки + е −. Якщо, наприклад, необхідно закінчити приготування в 13.00 годин, на дисплеі з'являється:

13·00

6. при відпусканні кнопок, через 4 секунди, на дисплеі з'являється поточнии час (наприклад, 10.00) із літерою A (АВТО):

10·00

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

Планування тривалості приготування із негаиним запуском

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

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

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

У будь-якии момент можна вивести на дисплеи виставлену тривалість, натиснувши на кнопку ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ, і побачити час закінчення приготування, при натисканні на кнопку ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ. Після закінчення приготування лунає акустичнии сигнал. Щоб перервати иого, натисніть на будь-яку кнопку, окрім кнопок + е −.

Як анулювати запрограмовании режим приготування їжі

Натисніть одночасно на кнопки ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ і ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ;

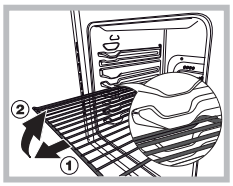
Виправіть або відміните задані параметри

Задані параметри можуть бути змінені у будь-якии момент шляхом натискання на відповідну кнопку (ТАИМЕР, ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ або ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) та натиснувши на кнопки + або −.
При відміні тривалості приготування також відбувається автоматична відміна закінчення приготування і навпаки.

У разі запрограмованої роботи, прилад не приимає час закінчення приготування, якщо він передує часу початку приготування, заданого у цьому ж приладі.

Таблиця приготування в духовці

Програми	Страви	Вага (кг)	Положен-ня деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендо-вана темпера-тура	Трива-лість приготу-вання (хвили-ни)
Звичайна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Піскове печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Духовка Кондитер-ська	Солодкі пироги	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктові торти	1	2 або 3	15	180	40-45
	Кекси	0.7	3	15	180	40-50
	Бісквіти	0.5	3	15	160	25-30
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	1.2	2 і 4	15	200	30-35
	Млинці фаршировані (на двох полицях)	0.6	2 і 4	15	190	20-25
	Солоні вироби з листкового тіста (на двох полицях)	0.4	2 і 4	15	210	15-20
	Заварні (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Печиво (на трьох полицях)	0.7	1 і 3 і 5	15	180	20-25
	Безе (на трьох полицях)	0.5	1 і 3 і 5	15	90	180
Духовка Піцца	Піцца	0.5	3	15	220	15-20
	Жарке з телятини або з яловичини	1	2	10	220	25-30
	Курка	1	2 або 3	10	180	60-70
Мультипри-готування	Піцца (на двох полицях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазан'я	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Заварні (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на двох полицях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на одній полиці)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на двох полиці)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Солоні торти	1.5	3	15	200	25-30
Гриль	Камбала та каркатиці	0.7	4	-	100%	10-12
	Шампури з кальмарів та креветок	0.6	4	-	100%	8-10
	Каракатиці	0.6	4	-	100%	10-15
	Філе мерлузи	0.8	4	-	100%	10-15
	Овочи гриль	0.4	3 або 4	-	100%	15-20
	Біфштекс з телятини	0.8	4	-	100%	15-20
	Сосиски	0.6	4	-	100%	15-20
	Гамбургери	0.6	4	-	100%	10-12
	Скумбрія	1	4	-	100%	15-20
	Тости (або підсмажений хліб)	№ 4 і 6	4	-	100%	3-5
Подвійний гриль	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс	15-20
	Відбивні	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	№ 4	4	5	Макс	2-3
	На рожні					
	Телятина на рожні	1.0	-	5	Макс	70-80
	Курка на рожні	2.0	-	5	Макс	70-80
Конвекцій-ний гриль (Gratin)	Курка гриль	1.5	2	10	200	55-60
	Каракатиці	1.5	2	10	200	30-35
		0.8		5	Макс	25-30
ВЕНТИЛЯЦІЇ ЗНИЗУ	лещ	0,5	3	18'	170-180	25-35
	Филе трески	0,5	3	16'	160-170	15-20
	Морской окунь в фольге	0,5	3	24'	200-210	35-45
	Овощные смеси (типа рататуй)	0,8 - 1,0	3	21'	190-200	50-60
	Хорошо приготовленные овощи	1,5 - 2,0	3	20'	180-190	55-60
Низ духовки	Доведение доготовности					



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

Запобіжні засоби и поради

UA

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

Загальна безпека

- Газова плита призначена для непрофесіиного використання всередині житлових приміщень.
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати іі дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- **Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.**
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізольоване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітеи.
- Уникаите контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закриваите вентиляціині отвори и отвори для відведення тепла.
- Завжди використовуите рукавиці для завантаження або витягання місткостеи для іжі.
- Не користуитеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижніи відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні•.
- Не виимаите вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- Не виконуите чищення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагаитеся самостіино полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.

ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой

- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.
- Якщо плита розташована на п'єдестал, вжити необхідних заходів обережності для запобігання зісковзуванню плити з п'єдесталу самого.

Утилізація

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

Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

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

.

Допомога

Повідомте:

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

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

Догляд і технічне обслуговування

Відключення електричного живлення

До початку всіх робіт ізолюите прилад від мережі електричного живлення .

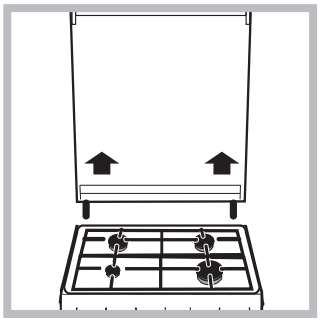
Чищення прилада

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

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

Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення здіиснюється за допомогою теплої води. Уникаите абразиві. Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити іі и потягнути наверх (*див. малюнок).*



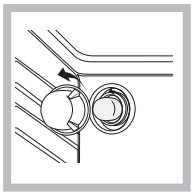
! Уникати закривання кришки, коли пальники включені або ще гарячі.

Контроль ущільнень духовки

Регулярно перевіряите стан ущільнення навколо дверцят духовки. У разі иого пошкодження, зверніться в наиближчии авторизовании Сервіснии центр. Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі, зніміть скляну кришку патрона (*див. малюнок).*
2. Відгвинтіть лампочку і замініть іі аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Знов встановіть кришку и повторно підключіть духовку до електричної мережі.



! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Технічне обслуговування газових кранів

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

! **Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.**

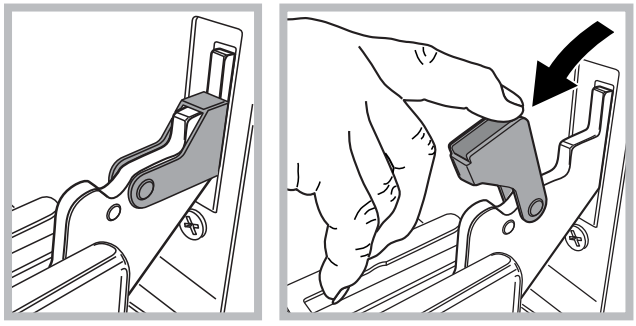
ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри духовки ВхШхГ	340x410x424 mm
Об'єм	літрів60
Корисні розміри коробки духовки	ширина 42 см глибина 44 см висота 17 см
Пальники	налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
ENERGY LABEL	Директива ЄС 2002/40/CE з приводу етикеток електричних духовок. Норма EN 50304 Споживання енергії свободна конвекція – для обогріву: ▭ Традиційна; Споживання енергії декларація Клас конвекції примушена для обогріву: ▭ Кондитерськи вироби.
	Цей прилад відповдає таким Директивам ЄС: 2006/95/EC від 12/12/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/EC від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 93/68/EEC від 22/07/93 та подальші зміни. 2002/96/EC 2009/142/EC від 30/11/09(Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

пластини номінальний є розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці

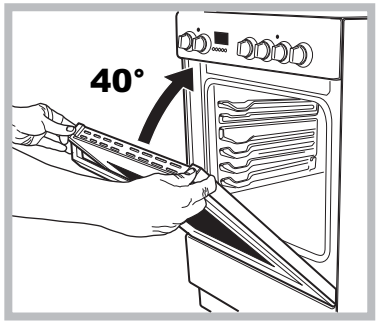
UA

Знімання та встановлення дверцят духовки

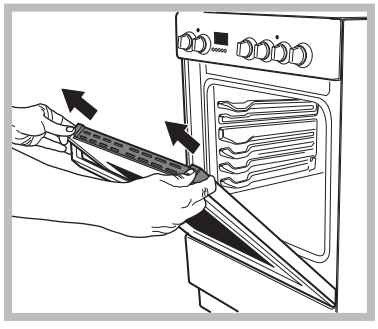
1. Відкрийте дверцята
2. Поверніть затискачі на петлях дверцят повністю назад (див. фото)



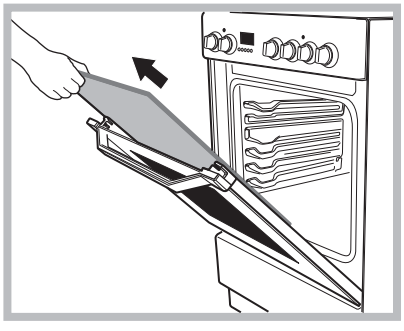
3. Закрийте дверцята до зупинки затискачів (дверцята залишаться відчиненими на близько 40°) (див. фото)



4. Натисніть на дві кнопки на верхній частині каркаса та витягніть його (див. фото)



5. Зніміть скло та почистіть його, як зазначено в розділі «Догляд та обслуговування»

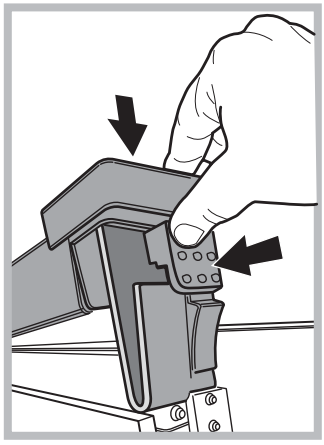


6. Поставте скло назад.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Духовкою не можна користуватися, коли скло дверцят зняте!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! При встановленні внутрішнього скла у дверцята слідкуйте за тим, щоб попереджувальний надпис на панелі був повернутий назовні та легко читався.

7. Встановіть каркас; клацання вкаже, що він встав на місце.
8. Повністю відкрийте дверцята
9. Закрийте затискачі (див. фото).



10. Тепер дверцята можна повністю закрити, і духовка готова до нормального використання.

Цей режим чищення рекомендується використовувати після приготування жирної їжі (смаження, м'яса).

Парове очищення духовки:

Ця процедура очищення може спростити видалення з абруднень зі стінок духовки завдяки створенню пари усередині духовки. Таким чином, почистити духовку буде простіше.

Важливо! Перед очищенням парою:

- видаліть всі залишки їжі / жиру з дна духовки;
- витягніть всі аксесуари (решітки та каструлі).

Після цих кроків ми рекомендуємо таку послідовність дій:

1 - Налийте 300 мл води у глибоке деко та поставте його на першу ланку знизу.

У моделях без глибокого деко скористайтеся стандартним деко для випічки та покладіть його на решітку на першій ланці знизу.

2 – виберіть режим **Обережна духовка** та встановіть температуру 100 ℃;

3 – залиште духовку ввімкненою на 15 хвилин;

4 – вимкніть духовку;

5 – коли духовка захолоне, відкрийте дверцята та закінчіть чищення водою і вологою тканиною.

6 – після чищення приберіть з духовки всі залишки води.

Якщо парове чищення здійснюється після приготування особливо жирних продуктів або коли піч дуже брудна, завершіть чищення традиційним методом, що описаний у попередньому пункті.

04 /2014 195122536.00
XEROX FABRIANO

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu