Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

RS

RS РУССКИЙ, 1

GB English, 15

FR Français, 29

ES Espanol, 43

PT Portuges, 57

CI 65S E9 R /HA

Содержание

Монтаж, 2-5
Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Подсоединение к газопроводу
Настройка на различные типы газа
Таблица характеристик горелок и форсунок
Таблица характеристик

Описание изделия, 6
Общий вид
Панель управления
Дисплей

Включение и эксплуатация, 7-12
Эксплуатация варочной панели
Настройка часов
Настройка таймера
Эксплуатация духового шкафа
Программы приготовления
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления в духовом шкафу

Предосторожности и рекомендации, 13
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 14
Отключение электропитания
Чистка изделия
Замена лампочки в духовом шкафу
Уход за рукоятками газовой варочной панели
Техническое обслуживание

Hotpoint ARISTON

Монтаж

RS

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

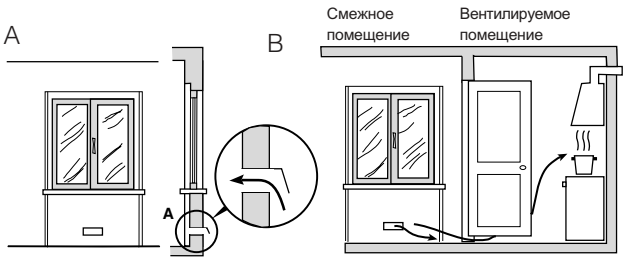
! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

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

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

Вентиляция помещений

Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м<+>3/час на 1 кВт установленной мощности). Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод площадью не менее 100 мм^2 полезного сечения и распологаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (*см. рисунок А*). Эти отверстия должны быть увеличины на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см^2 - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени, и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (*см. рисунок В*), которые не должны быть общими зонами дома, пожароопасными помещениями или спальнями, оснащенных вентиляционным воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.



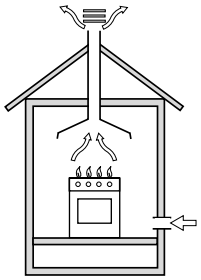
Вентиляционные отверстия для притока воздуха

Увеличение зазора между дверью и полом

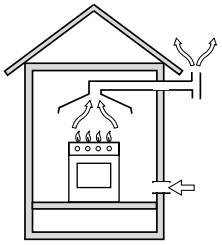
! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивный режим вентиляторов.

Дымоотвод

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



Прямой дымоотвод в атмосферу



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

! Сжиженные природные газы тяжелее воздуха, застиваются внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СПГ должны иметь внетиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.
Баллоны с СПГ, полные или частично израсходованные, не дожны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

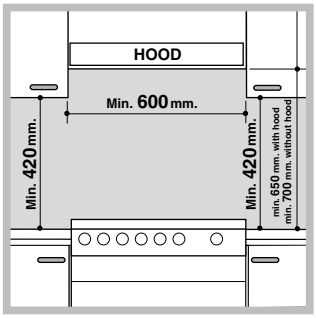
Расположение и нивелировка

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

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

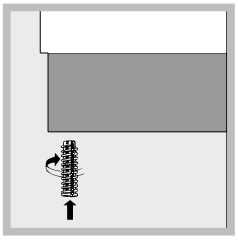
Правильный порядок монтажа:

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

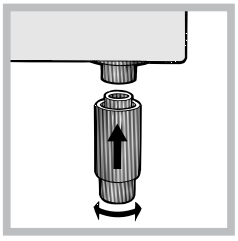


- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

Нивелировка



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



Ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подсоединение

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке изделия (*см. табличку с техническими данными).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

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

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

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

Подсоединение к газопроводу

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

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

Газовое подсоединение посредством резинового шланга

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

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:
- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;

RS

- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.

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

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

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.
Для подсоединения шланга снимите блокировочную гайку с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическу резьбу S газ «папа»).

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

Проверка уплотнения

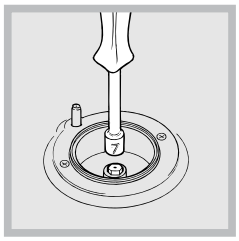
По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Настройка на различные типы газа

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

Настройка варочной панели

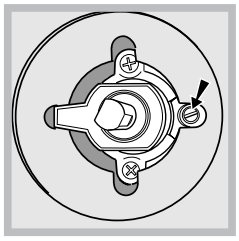
Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:
1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;

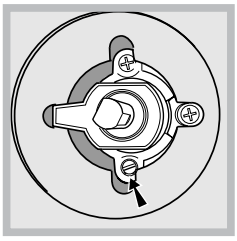


2. отвинтите форсунки при помощи полого ключа 7 мм (*см. рисунок)* и замените их на форсунки, расчитанные на новый тип газа *(см. таблицу Характеристики горелок и форсунок);*
3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочной панели:
1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

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





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

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

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

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

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1

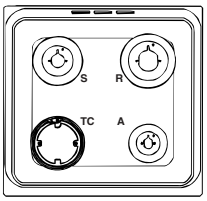
Горелка	Диа-метр (mm)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				Отвер-стие 1/100	Жиклер 1/100	Поток* g/h		Жиклер 1/100	Поток* l/h	Жиклер 1/100	Поток* l/h
		номин.	уменьш.	(мм)	(мм)	***	**	(мм)		(мм)	
Быстрая (большая)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая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

* При 15°C и 1013 мбар – сухой газ

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

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

Природный газ Теплотворная способность = 37,78 МДж/м^3



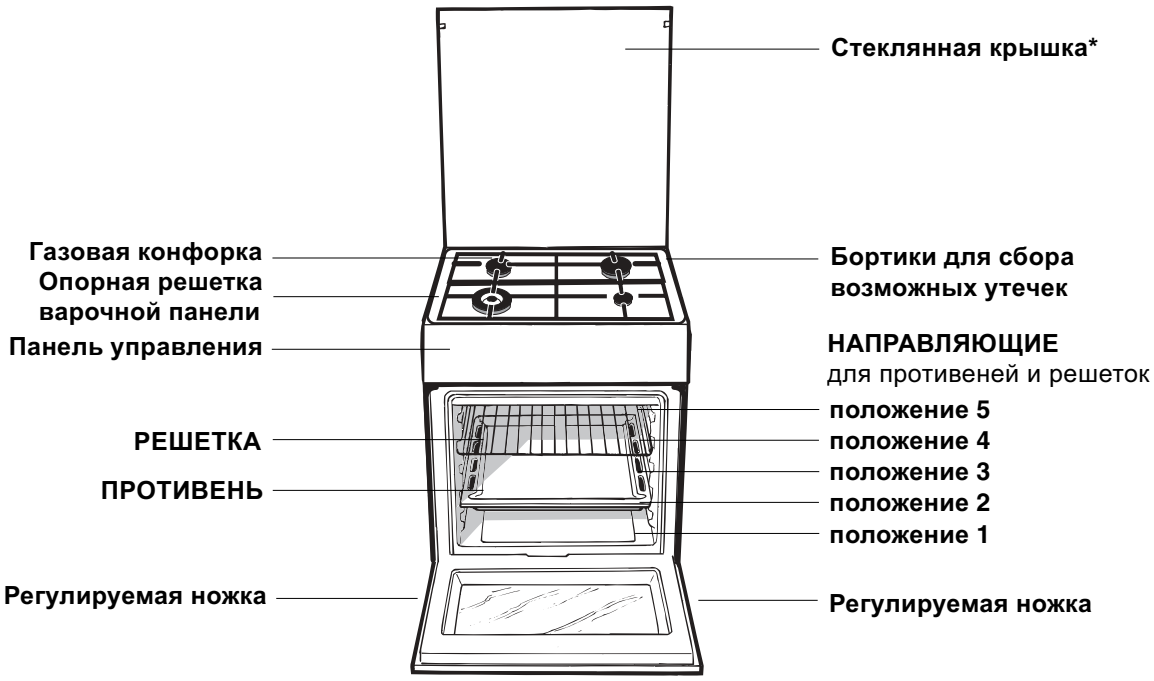
CI 65S E9 R /HA

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	32x43,5x40 cm
Объем	л 56
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. глубина 44 см. высота 8,5 см.
Горелки	настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция функция нагревания: Традиционный Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции функция нагревания: Полуфабрикаты
CE	Директива ЕС: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 90/369/CEE от 20/06/90 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/EC.

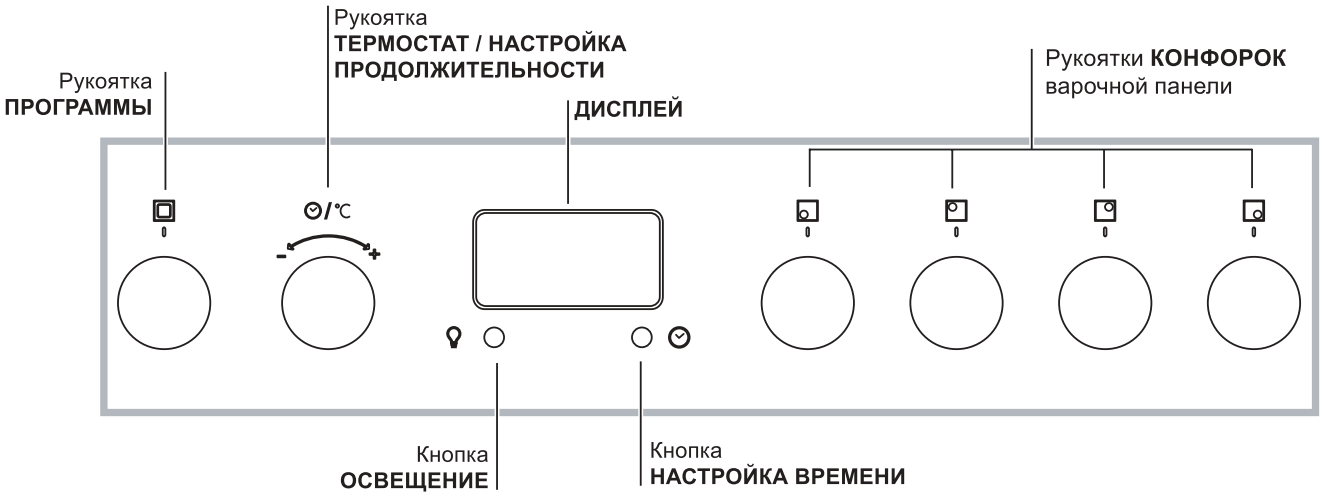
Описание изделия

RS

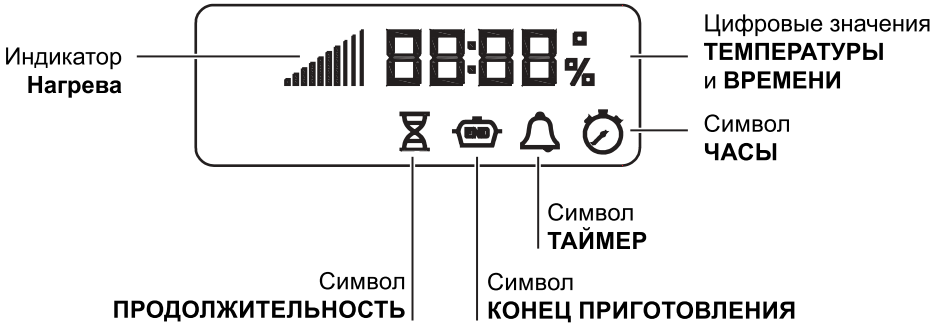
Общий вид



Панель управления



Display



* Имеется только в некоторых моделях.

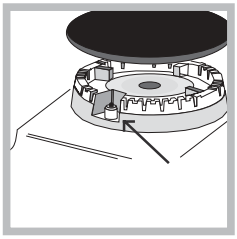
Hotpoint ARISTON

RS

Эксплуатация варочной панели

Включение конфорок

Напротив каждого рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели.
Порядок включения конфорки на варочной панели:
1. поднесите к конфорке зажженую спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени.
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум, на максимум или на среднюю мощность.



Если изделие оснащено системой электронного зажигания* (*см. рисунок)*, достаточно нажать и одновременно повернуть против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ минимального пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

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

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

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени •

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

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

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

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

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

Настройка часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончания приготовления.
1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и первые два цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
5. вновь нажмите кнопку для подтверждения.

Настройка таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
3. вновь нажмите кнопку для подтверждения.
На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Эксплуатация духового шкафа

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

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах,

* Имеется только в некоторых моделях.

RS

который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Духовой шкаф начнет фазу предварительного нагрева, и загорится индикатор нагрева. Настройка температуры производится при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.
3. Когда индикатор предварительного нагрева погаснет, и раздастся звуковой сигнал завершения нагрева духовки: Вы можете поместить в него продукт.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления (см. программы приготовления);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».
5. Продолжительность приготовления может быть изменена (см. программы приготовления).
6. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возвращения электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программах ROSTICCERIA (Полуфабрикаты) и BARBECUE (Гриль) фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

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

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охладительный вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа может быть включено в любой момент при выключенной духовке при помощи кнопки LUCE.

Программы приготовления

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную от 40°C до 250°C.
В программе ГРИЛЬ заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.

Программа **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

Вентилятор, расположенный снизу духовки, производит циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг приготавливаемого продукта. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов. Эта функция позволяет сократить время размораживания примерно в два раза. При размораживании мяса, рыбы или хлеба этот процесс может быть ускорен за счет функции “одновременное приготовление на нескольких уровнях”, задав температуру от 80° до 100°C.
! Размороженный продукт должен быть употреблен в пищу как можно раньше. Никогда повторно не замораживайте размороженные продукты. По завершении размораживания достаньте продукт из духовки и поместите его в холодильник в ожидание его приготовления и употребите его пищу как можно раньше.

Программа **РАССТОЙКА**

Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)
Пицца помещаются в духовку без ее предварительного нагрева.
Температура (40°C) не изменяется.

Программа **БУЛОЧКИ**

Идеально подходит для выпечки кондитерских изделий (из дрожжевого теста). Изделия помещаются в духовку после ее предварительного нагрева. Если Вы хотите приготовить пиццу, рекомендуется нагреть духовку до 220°C.

Программа **ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ**

Идеально подходит для выпечки сладких и несладких тортов (их песочного или слоеного теста). Оптимально запекает нижний корж торта при высокой температуре и подрумянивает начинку. Изделия помещаются в духовку после ее предварительного нагрева.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ**

Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта.
Можно одновременно использовать не более двух уровней в духовке.

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень.

Программа **ПОЛУФАБРИКАТЫ**

Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.
Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

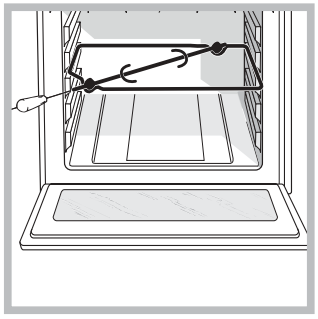
Программа **ВЕРТЕЛ**

Данная функция оптимально подходит для приготовления на вертеле. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ГРИЛЬ**

Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Вертел
Порядок включения вертела (см. схему):



1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, выбрав символы ;

! После начала выполнения программы при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

RS

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону "+" и "-" для выставления нужной продолжительности;
3. вновь нажмите кнопку для подтверждения;
4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

- Пример: в 9:00 Вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Настройка окончания приготовления

! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
2. затем нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ END и два цифровых значения;
3. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону "+" и "-" для настройки часов;
4. вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
5. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону "+" и "-" для выставления минут;
6. вновь нажмите кнопку для подтверждения;
7. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

- Пример: в 9.00 Вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15:00.

Включенные символы и END означают, что приготовление было запрограммировано. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления.

Для отмены программы поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «**0**».

Практические советы по приготовлению

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

! В режимах ВЕРТЕЛ, ГРИЛЬ и ПОЛФАБРИКАТЫ поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемых при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется задать максимальную температуру. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

Таблица приготовления в духовом шкафу

	ПРОДУКТЫ	ПРИМЕРЫ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ТИП ПРОТИВЕНЯ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	Несладки торты и тарталетки (песочное или слоеное тесто)	французская запеканка, торт с луком-пореем и т.д.	Песочный торт с начинкой	220°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Высокие пиццы с замесом теста (или мороженные)	пиццы, лепешки	Булочки	220°C	на противене
	Пиццы (из теста другого типа)		Песочный торт с начинкой	220°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Несладкий бисквитный кекс	бисквитный кеск с оливками, с тунцом и т.д.	кондитерская выпечка (или приготовление на нескольких уровнях)	160°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Домашние торты	домашний сырный торт, запеканка с семгой,...	кондитерская выпечка (или приготовление на нескольких уровнях)	200°C	на противене
	Блюда в горшочках	рыба, мясо, овощи, гусина печень и т.д. в горшочке	Традиционный	160°C	форма с горшочками, устанавливаемая на противень (на пару с уже горячей водой)
	Блюда в лотках	запеканка из куриной печени, пюре из семги, яйца в лотке и т.д.	Традиционный	160°C	лоток, устанавливаемый на противень (на пару с уже горячей водой)
	Суфле	сырное, овощное, рыбное и т.д. суфле	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Запеканки	фаршированные устрицы, горячие бутерброды и т.д.	Гриль	250°C	на решетке или в лотке, устанавливаемом на решетку
ЗЕРНОБОБОВЫЕ	Запеканки	картофельная запеканка, суп парменьтер, лазанья и т.д.	запеканка (или полуфабрикаты)	200-210°C	лоток устанавливается на противень
	Фаршированные овощи	картофель, помидоры, кабачки, капуста и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противене или в форме для тортов, устанавливаемой на противень
	Овощи, тушеные в горшочке	салат латук, морковь с шафраном, скорцобьянка и т.д.	Традиционный	200°C	горшочек, устанавливаемый на противень
	Открытый пирог флан	грибной флан, овощные оладьи и т.д.	Традиционный	160°C	лоток или форма для торта, устанавливаемые на противень (на пару с уже горячей водой)
	Блюда в горшочках	овощи в горшочке	Традиционный	160°C	форма для торта, устанавливаемая на противень (на пару с уже горячей водой)
	Суфле	суфле из спаржи, помидоров и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Плюда в тесте	овощная запеканка и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противене
	Блюда, запеченые в фольге	трюфели и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	продукт в фольге помещается на противень
	Рис	Плов	Традиционный	180°C	лоток устанавливается на конфорку

	????????	ПРИМЕРЫ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ТИП ПРОТИВЕНЯ
МЯСО	Volatili arrosto ??????? ?????	курица, утка, цыпленок, каплун	Полуфабрикаты	210°C	тушка птицы помещается на решетку
	Птица на вертеле	курица, цыплята	Вертел	250°C	крепления для вертела
	Запеченое мясо	жаркое из свинины, телятины, индейки, ростбиф, баранья нога, оленья нога, куриная грудка, фаршированная телятиной, и т.д.	Полуфабрикаты	210°C	кусок мяса помещается на решетку
	крупные куски тушеного мяса	нога, тушеная целиком, крупный каплун или индейка и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	180°C (на 1/3 приготовления понизить до 160°C)	мясо помещается на противень и регулярно поливается выделяемым соком
	Мясо тушеное в горшочке, традиционные блюда	говядина, тушеная в вине бургоньон, кролик по-охотничьи, телятина в горшочке Маренго, тушеная ягнятина, курица по-баски, и т.д., бакенхов, блюда в лотках и т.д.	Традиционный	190°C	горшочек, устанавливаемый на противень
	Блюда на гриле	бифштексы, отбивные, колбаски, шашлык, куриные окорочка и т.д.	Гриль	250°C	на гриле (уровень выбирается в зависимости от толщины куска)
	Мясо в тесте	говяжья вырезка Веллингтон, нога в тесте и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противене (для больших порций после запекания теста понизить температуру до 160°C)
	Блюда в соляной корке	птица в соляной корке и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	240°C	мясо помещается на противень или лоток устанавливается на противень
РЫБА	Рыба-гриль и шашлык из рыбы	лаврак, скумбрия, сардины, средиземноморская султанка, тунец и т.д.	Гриль	250°C	на гриле (уровень выбирается в зависимости от толщины куска)
	Рыба, приготовленная целиком (фаршированная)	дорада, карп и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противене
	Рыбное филе (с добавлением вина или других жидкостей)	семга, морской ерш, треска, лаврак и т.д.	Традиционный	200°C	на противене
	Рыба в фольге	камбала, лиманда, моллюски сант-жак и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противене
	Рыба в тесте (в песочном или слоеном тесте)	семга, шашлык из рыбы и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	на противене
	Запеканка из рыбы	запеченая треска а ля провансаль и т.д.	запеканка (или полуфабрикаты) (гриль для подрумянивания)	200-210°C 260°C	лоток устанавливается на противень (или решетка для подрумянивания в режиме гриль)
	Суфле	моллюски сант-жак и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Рыба в соляной корке	лаврак, карп и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	240°C	рыба помещается на противень или лоток устанавливается на противень

RS

Таблица приготовления в духовом шкафу

	ПРОДУКТЫ	ПРИМЕРЫ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ТИП ПРОТИВЕНЯ
КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА	Печенье (недрожжевое тесто)	бисквиты, савойское печенье, печенье-рулеты, шоколадный торт с орехами,	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Бисквитный кекс и пирог «Четыре четверти» (с химическими дрожжами)	бисквитный кекс с фруктовой начинкой, «мраморный» кекс, пирог «Четыре четверти» и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	160°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Песочные торты с фруктовой начинкой (песочное или слоеное тесто, с начинкой флан и без нее)	яблочный песочный пирог, пирог со сливами мирабель, с грушами и т.д.	Песочный торт с начинкой	220°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Торты с белым сыром		Песочный торт с начинкой	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Песочные пироги из дрожжевого теста	пироги с сахаром, торты из сухарей с фруктовой начинкой	Булочки	180°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Выпечка коржей для песочных пирогов (песочное тесто)	песочные пироги с начинкой из свежих ягод (клубника, малина и т.д.)	Песочный торт с начинкой	180°C	форма для торта, устанавливаемый на противень (сухая фасоль в тесте)
	Мелкая выпечка (песочное или слоеное тесто)	мелкая выпечка с начинкой из груш и т.д.	Песочный торт с начинкой	220°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	эклеры	профитероли, мелкие эклеры, «орешки», торт Сант Оноре и т.д	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	190°C	на противене
	Слоеное тесто	пирожки с яблоками, домашние пироги, тарталетки с начинкой и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	на противене
	Мелкая кондитерская выпечка (из дрожжевого теста)	круассаны, песочные торты с сахаром, булочки без начинки, мелкое печенье саварин и т.д.	Булочки	180°C	на противене
	Крупная кондитерская выпечка (из дрожжевого теста)	Эльзасский пирог, булки, кулич, сладкий пирог	Булочки	160°C	на противене или в форме для тортов, устанавливаемой на противень
МЕЛКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА	Тесто для печенья	печенье в бумажных формочках, печенье из жидкого теста и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	180°C	на противене
	Песочное тесто	песочное печенье, печенье spritz, сухие тарталетки и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	на противене
	Слоеное тесто	различная сладкая выпечка из слоеного теста	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	на противене
	Миндальное печенье, кокосовое печенье	миндальное печенье с кокосовым орехом или с миндалем	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	180°C	на противене
	Дрожжевое тесто	мелкие булочки, мелкие круассаны и т.д.	Булочки	180°C	на противене
	Белое безе		белое безе (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	70°C	на противене
	Янтарное безе		янтарное безе (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	110°C	на противене
ЛЕГКИЕ БЛЮДА ПЕРЕД ДЕСЕРТОМ	Пуддинг	пуддинг из хлеба или булок, рисовый пуддинг	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	190°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Кремы и сладкие флан из манки	крем-карамель, крем-брюле, шоколадный флан и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	160°C	Формы или лоток, устанавливаемые на противень (на пару на противене)
	Рисовый десерт	рис-конде, императрский рис и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	180°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
	Суфле	суфле с ликером, фруктовое суфле и т.д.	кондитерская выпечка (или одновременное приготовление на нескольких уровнях)	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень
ФРУКТЫ	Фрукты с начинкой или фрукты в фольге	яблоки, печеные в духовке и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	200°C	форма для торта, устанавливаемый на противень, или фрукты в фольге на противене
	Запеканка из фруктов (с соусом сабайон)	запеканка из свежих фруктов	Гриль	250°C	лоток на решетке

	ПРОДУКТЫ	ПРИМЕРЫ	РЕЖИМ	ТЕМПЕРАТУРА	ТИП ПРОТИВЕНЯ
РАЗНОЕ	Йогурт		Традиционный	50°C	горшочек, установленный на противень
	Сухие продукты	грибы, травы, фрукты или овощи, нарезанные ломтиками, и т.д.	Одновременное приготовление на нескольких уровнях	60°C	на решетке
	Стерилизация	банка с фруктами в сиропе и т.д.	Стерилизация (или приготовление на нескольких уровнях)	130°C	банки устанавливаются на противень
	Разогревание готовых блюд	готовые блюда (домашнего или промышленного приготовления)	Разогревание готовых блюд (или приготовление на нескольких уровнях)	140°C	лоток устанавливается на противень
	Домашний хлеб		Одновременное приготовление на нескольких уровнях	250°C на 10 минут 210°C до конца приготовления	на противене

Предосторожности и рекомендации

Hotpoint ARISTON

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности.
Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении **•**.
- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

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

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.

- Решетки, диффузоры, форсунки конфорок и горелки варочной панели снимаются для их более простой чистки. Вымойте их горячей водой и неабразивным моющим средством, обращая внимание на удаление всех налетов. После мойки тщательно высушите.

- Регулярно прочищайте кончики защитных устройств* против отсутствия пламени.

- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.

- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

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

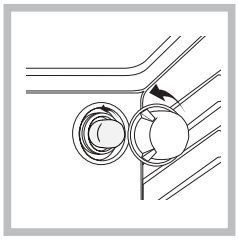
- Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

* Имеется только в некоторых моделях.

Проверяйте уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший уполномоченный Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Порядок замены лампочки в духовом шкафу



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

Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Техническое обслуживание

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F” с последующими номерами.
В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.
! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

RS РУССКИЙ, 1

GB **English, 15**

FR Français, 29

ES Espanol, 43

PT Portuges, 57

CI 65S E9 R /HA

Contents

Installation, 16-19
Positioning and levelling
Electrical connection
Gas connection
Adapting to different types of gas
Table of burner and nozzle specifications
Table of characteristics

Description of the appliance, 20
Overall view
Control panel
Display

Start-up and use, 21-26
Using the hob
Setting the clock
Setting the timer
Using the oven
Cooking modes
Programming cooking
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 27
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 28
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Gas tap maintenance
Assistance

Hotpoint ARISTON

Installation

GB

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference.. Make sure the booklet remains with the appliance if it is sold, given away or moved.

! Please read this manual carefully: it contains important information on installation, operation and safety.

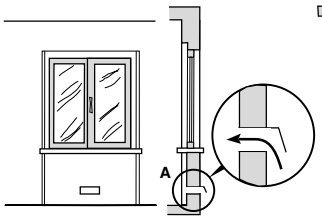
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! 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 and any subsequent amendments in force.
The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order 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.

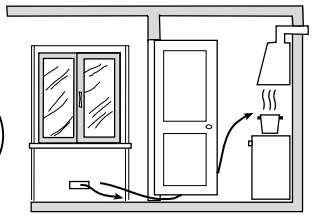
A



Ventilation opening for comburent air

Adjacent room Room requiring ventilation

B

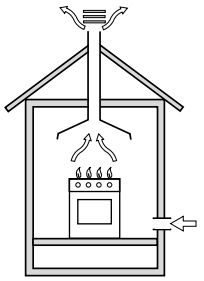


Increase in the gap between the door and the flooring

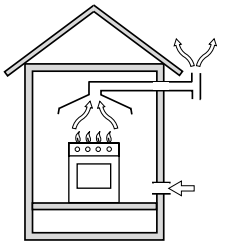
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The efficient removal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which 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)

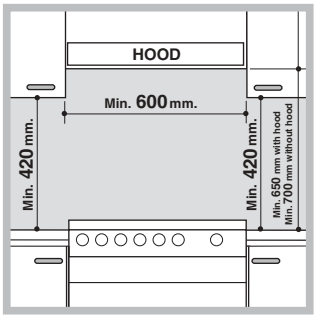
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder currently in use should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

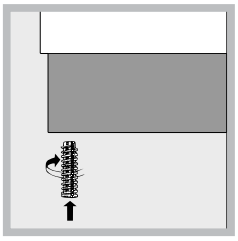
! Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

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

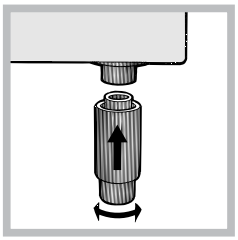


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200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

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions 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 switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

* Only available in certain models.

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 falls 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 any subsequent amendments in force, 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 and any subsequent amendments in force. 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 supplied with the appliance.

! Make sure that the gas supply pressure 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 a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

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

- Does not come into contact with any parts which 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 is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current national regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed in accordance with 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 complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

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

Checking the connection for leaks

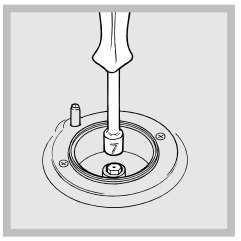
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

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

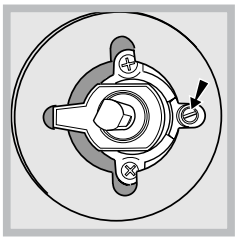
Adapting the hob

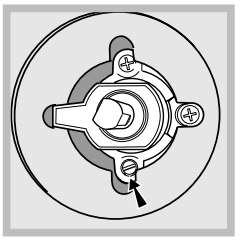
Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



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

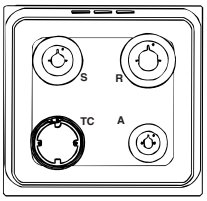
! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! 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 standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Table of burner and nozzle specifications

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas			
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	Reduced	By Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h ***	**	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Triple Ring (TC)	130	3.25	1.5	63	91	236	232	133	309	150	309
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* At 15°C 1013 mbar-dry gas *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



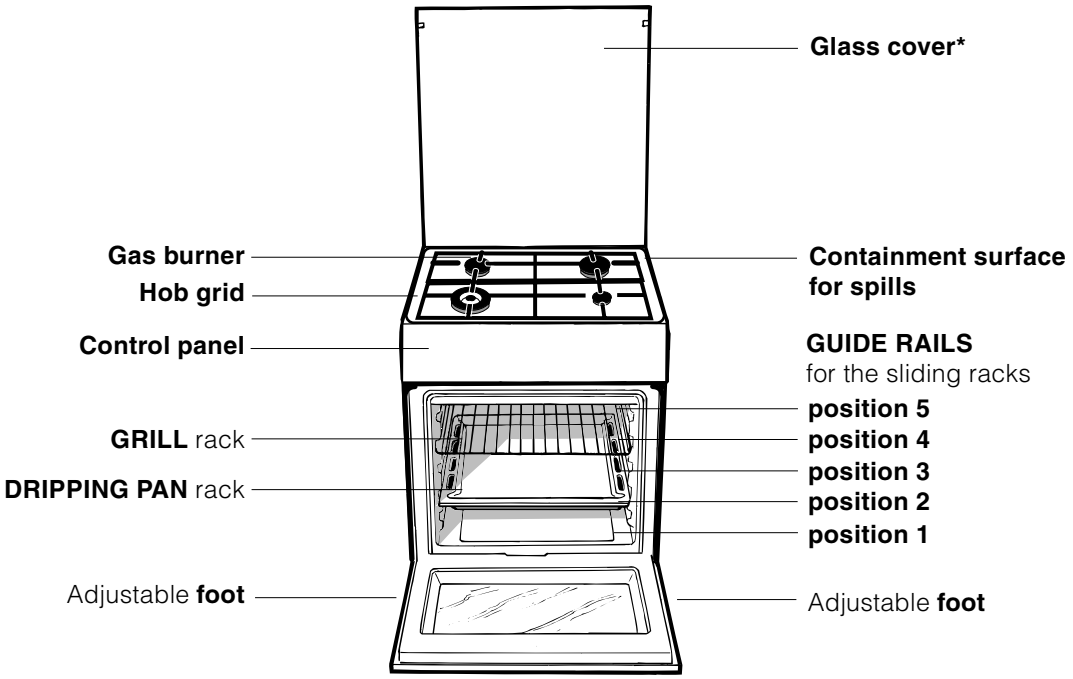
CI 65S E9 R /HA

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Roasting
	EC Directives: 2006/95/EEC dated 12.12.06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.

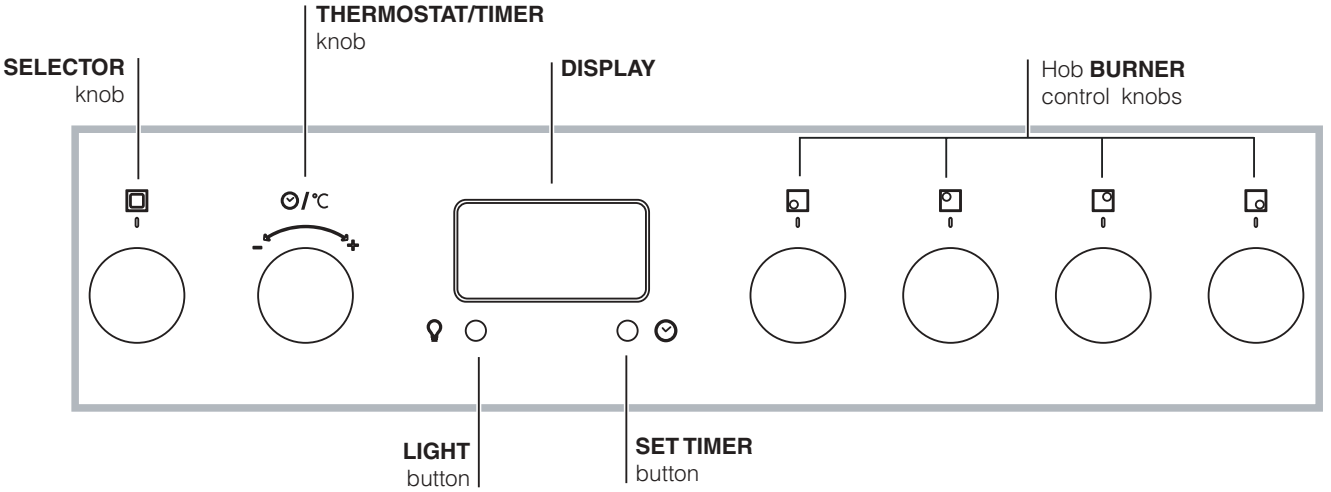
Description of the appliance

GB

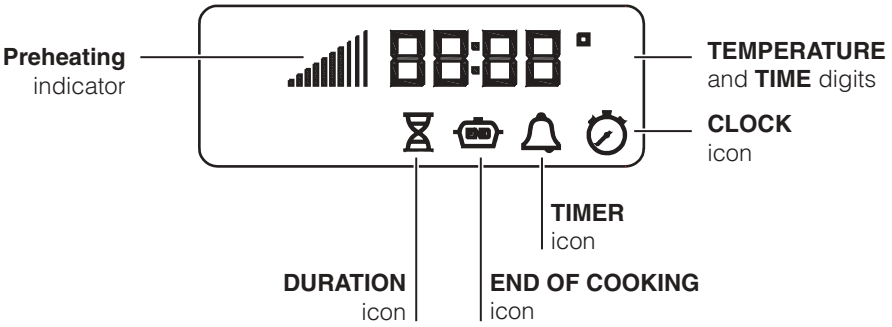
Overall view



Control panel



Display



* Only available in certain models.

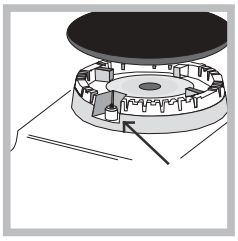
Start-up and use

Scholtès

GB

Using the hob

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



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*see figure*), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, 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 •.

Advice when using 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 which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

* Only available in certain models.

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

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

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

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.
1. Press the button several times until the icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

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

! 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. Make sure 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.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.
The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob
3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the cooking duration and the cooking end time (*see Cooking modes*).
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.
5. The cooking time may be modified (*see Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

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

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

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.
! Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by pressing the button LIGHT.

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.
In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

DEFROST mode

The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This mode is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit. The defrosting time will be approximately halved. When defrosting meat, fish or bread, the process may be accelerated by selecting the “multilevel” mode and setting a temperature between 80°C and 100°C.
! Food must be eaten promptly after it has been defrosted. Never re-freeze food that has thawed. Remove the food from the oven once it has completely defrosted and place it in the refrigerator until it is eaten or cooked.

LEAVENING mode

Rising process for dough made with yeast (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.).
Place the food inside the oven while it is still cold.
Temperature (40°C) cannot be adjusted.

BRIOCHE mode

Ideal for baked desserts (made using natural yeast).
Place the food inside the oven when it has heated up. If you wish to cook a pizza, set the temperature to 220?.

PIES mode

Ideal for sweet or savoury pastries (puff or flaky pastry). Offers perfect cooking from underneath and browning on top for decoration. Place the food inside the oven when it has heated up.

MULTILEVEL mode

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.

TRADITIONAL OVEN mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

ROASTING mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the 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.
Always cook in this mode with the oven door closed.

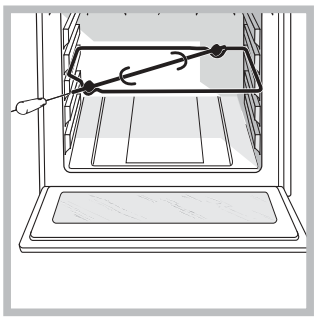
SPIT ROAST mode

The function is ideal for rotisserie spit cooking.
Always cook in this mode with the oven door closed.

BARBECUE mode

The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

Spit roast



To operate the spit roast function (*see diagram*) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the spit roast function by selecting the symbols.

! When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the SPIT ROAST, BARBECUE and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

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

BARBECUE

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

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
STARTERS	Savoury tarts and pies (shortcrust or flaky pastry)	quiche lorraine, leek tart, etc.	Tarts	220 °C	cake tin on the oven tray
	Deep pan pizzas made with bread dough (or frozen ready-made pizzas)	pizzas, focaccia	Brioches	220 °C	on the oven tray
	Pizzas (other doughs)		Tarts	220 °C	cake tin on the oven tray
	Savoury bread	olive loaf, tuna loaf, etc.	Cakes (or multi-level)	160 °C	cake tin on the oven tray
	Country pies	filo cheese pastries, salmon pithiviers, …	Cakes (or multi-level)	200 °C	on the oven tray
	Terrines	fish, meat, vegetable terrines, foie gras, etc.	Convection mode	160 °C	terrine dish on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Ramekins	poultry liver pies, salmon mousse, eggs cocotte, etc.	Convection mode	160 °C	ramekins on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Soufflés	cheese, vegetable or fish soufflés, etc.	Multi-level	200 °C	cake tin on the oven tray
	Food requiring browning	stuffed oysters, cheese on toast, etc.	Grill	260 °C	directly on the grid or dish on the grid
VEGETABLES	Au gratin	dauphinois, shepherd's pie, lasagna, etc.	Gratin (or roasting)	210 °C	dish on the oven tray
	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, aubergines, peppers, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray or in a dish on the oven tray
	Vegetable casseroles	cabbage, carrots and saffron, leeks, etc.	Convection mode	200 °C	casserole dish on the oven tray
	Flans	mushroom flan, vegetable flan, etc.	Convection mode	160 °C	ramekins or flan dish on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Terrines	vegetable terrines	Convection mode	160 °C	terrine dish on the oven tray (Bain-Marie starting with hot water)
	Soufflés	asparagus or tomato soufflés, etc.	Multi-level	200 °C	soufflé dish on the oven tray
	Pies	vegetable pie, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Foil parcels	truffles, etc.	Multi-level	200 °C	foil parcels on the oven tray
	Rice	Pilaf	Convection mode	180 °C	dish on the oven tray

	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MEAT	Roast poultry	chicken, duck, cockerel, capon.	Roasting	210 °C	poultry on the grid
	Poultry on the spit	chicken, cockerel	Turnspit	260 °C	turnspit support
	Roasts	roast pork, veal, turkey, beef, leg of lamb, haunch of venison, stuffed veal breast, etc.	Roasting	210 °C	meat directly on the grid
	large pieces of braised meat	whole ham on the bone, large capon or turkey, etc.	Multi-level	180 °C (one third into cooking, lower the temperature to 160°C)	meat on the oven tray baste regularly with the juice
	Meat casseroles and traditional dishes	beef bourguignon, rabbit chasseur, veal Marengo, lamb stew, Basquaise chicken, etc. hotpots, cassoulet, etc.	Convection mode	190 °C	casserole dish on the oven tray
	Grilled meat	ribs, cutlets, sausages, kebabs, chicken thighs, etc.	Grill	260 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Meat pies	Beef Wellington, steak and kidney pie, etc.	Multi-level	200 °C	on the tray (for large pieces of meat, lower the temperature to 160°C when the pastry crust is baked)
	Salt-baking	salt-baked poultry, etc.	Multi-level	240 °C	meat on the oven tray or in a dish on the oven tray
FISH	Grilled fish and fish kebabs	bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Grill	260 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Whole fish (stuffed)	sea bream, carp, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish fillets (with basting)	salmon, scorpion fish, cod, bass, etc.	Convection mode	200 °C	on the oven tray
	Foil parcels	sole, dab, scallops, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish pies (flaky or shortcrust pastry)	salmon, pike, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish au gratin	brandade gratin, etc.	gratin (or roasting) (grill for browning)	210 °C 260 °C	dish on the oven tray (or grid for browning under the grill)
	Soufflés	scallop soufflé, etc.	Multi-level	200 °C	soufflé dish on the oven tray
	Salt-baked fish	bass, carp, etc.	Multi-level	240 °C	fish on the oven tray or in a dish on the oven tray

GB

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
PASTRIES	Biscuits (no baking powder)	sponge, savoy biscuits, rolled biscuits, brownies,	cakes (or multi-level)	200 °C	cake tin on the oven tray
	Fruitcake and pound cake (containing baking powder)	fruitcake, marble cake, pound cake, etc.	cakes (or multi-level)	160 °C	cake tin on the oven tray
	Fruit tart (shortcrust or flaky, with or without flan)	apple, plum or pear tarts, etc.	Tarts	220 °C	cake tin on the oven tray
	Cheesecake		Tarts	200 °C	cake tin on the oven tray
	Raised dough	sugar pies, brioche fruit tart	Brioches	180 °C	cake tin on the oven tray
	Blind baking pastry bases (puff pastry)	tarts garnished with fresh fruit (strawberries, raspberries, etc.)	Tarts	180 °C	cake tin on the oven tray (dry beans on the pastry base)
	Pies (shortcrust or flaky pastry)	pear pies, etc.	Tarts	220 °C	cake tin on the oven tray
	Choux pastry	profiteroles, choux balls, eclairs, praline filled paris brest, saint honoré, etc.	cakes (or multi-level)	190 °C	on the oven tray
	Flaky pastry	apple turnovers, flaky pastries, pithiviers, etc.	cakes (or multi-level)	200 °C	on the oven tray
	Buns and small pastries (containing yeast or baking powder)	croissants, sugar pies, individual brioches, small savarins, etc.	Brioches	180 °C	on the oven tray
	Large pastries (containing yeast or baking powder)	Kugelhopf, brioche, panettone, currant cramique,...	Brioches	160 °C	on the oven tray or in a dish on the oven tray
MINI CUP CAKES	Biscuit dough	mini cup cakes, finger biscuits, etc.	cakes (or multi-level)	180 °C	on the oven tray
	Puff pastry	shortbread biscuits, spritz, cookies, etc.	cakes (or multi-level)	200 °C	on the oven tray
	Flaky pastry	palmier biscuits, etc.	cakes (or multi-level)	200 °C	on the oven tray
	Macaroons, coconut rocks	coconut or almond macaroons	cakes (or multi-level)	180 °C	on the oven tray
	Raised dough	mini-brioches, mini-croissants, etc.	Brioches	180 °C	on the oven tray
	White meringues		white meringues (or multi-level)	70 °C	on the oven tray
	Golden brown meringues		golden brown meringues (or multi-level)	110 °C	on the oven tray
DESSERTS	Puddings	bread or brioche based pudding, rice pudding	cakes (or multi-level)	190 °C	cake tin on the oven tray
	Custards and flans Semolina pudding	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan, etc.	cakes (or multi-level)	160 °C	Ramekins or flan dishes on the oven tray (Bain-Marie in the oven tray)
	Rice pudding	milky rice pudding, rich riz à l'impératrice	cakes (or multi-level)	180 °C	cake tin on the oven tray
	Soufflés	liqueur soufflé, fruit soufflé, etc.	cakes (or multi-level)	200 °C	cake tin on the oven tray
FRUIT	Stuffed fruit or fruit foil parcels	oven-baked applies, etc.	Multi-level	200 °C	dish or foil parcel on the oven tray
	Fruit gratins (with sabayon)	fresh fruit gratin	Grill	260 °C	dish on the grid

	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MISCELLANEOUS	Yoghurts		Convection mode	50 °C	ramekins on the oven tray
	Dry food	mushrooms, herbs, dried fruit or vegetables, etc.	Multi-level	60 °C	on the grid
	Sterilisation	jars of fruit in syrup, etc.	Sterilisation (or multi-level)	130 °C	jars on the oven tray
	Reheating dishes	cooked dishes (home-made or ready-made packets)	Reheating dishes (or multi-level)	140 °C	dish on the oven tray
	Home-made bread		Multi-level	260 °C for 10 minutes 210 °C afterwards	on the oven tray

Precautions and tips

Scholtès

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 while barefoot, or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and heat dispersal must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the • position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals 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 all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, and particularly the “delayed cooking” mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the SPIT ROAST, BARBECUE and ROASTING modes. this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

Care and maintenance

GB

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.

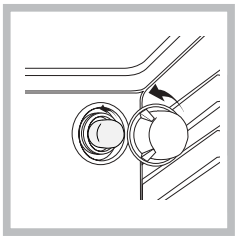
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or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

* Only available in certain models.

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. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

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

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

Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions.
Malfunctions are displayed by messages of the following type: “F” followed by numbers.
Call for technical assistance in the event of a malfunction.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

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

Mode d'emploi

CUISINIERE

FR

RS РУССКИЙ, 1

GB English, 15

FR **Français, 29**

ES Espanol, 43

PT Portuges, 57

CI 65S E9 R /HA

Sommaire

Installation, 30-33
Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Raccordement gaz
Adaptation aux différents types de gaz
Caractéristiques techniques
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l'appareil, 34
Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Mise en marche et utilisation, 35-40
Utilisation du plan de cuisson
Régler l'horloge
Programmer la minuterie
Mise en marche du four
Programmes de cuisson manuels
Programmes de cuisson automatiques
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 41
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 42
Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Remplacement de l'ampoule d'éclairage
Nettoyage automatique du four par catalyse
Entretien robinets gaz
Assistance

Hotpoint ARISTON

Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

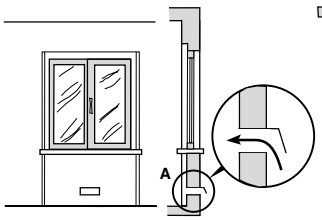
! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Aération des locaux

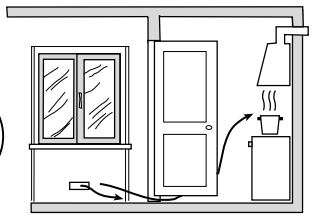
L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m^3/h par kW de puissance installée).
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm2 de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm2) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.

Local adjacent



Ouverture de ventilation pour l'air comburant
Fig. A

Local à ventiler

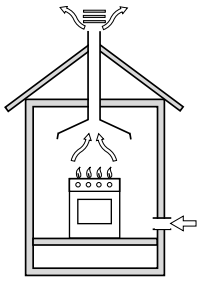


Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol
Fig. B

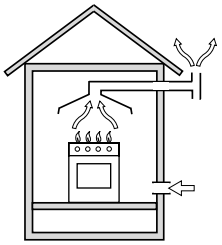
! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



Evacuation directement à l'extérieur



Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

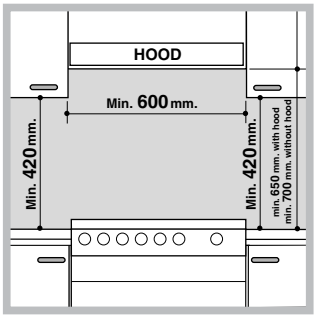
! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

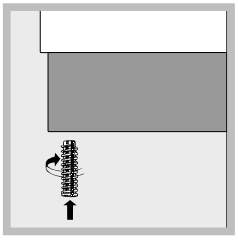
! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil;

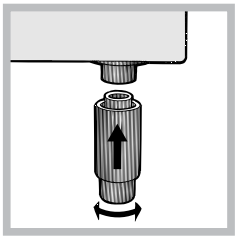


• si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir tableau des caractéristiques techniques*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;

*N'existe que sur certains modèles

- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (*voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous*). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (*fourni avec l'appareil*).

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (*voir ci-dessous*).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.
Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité

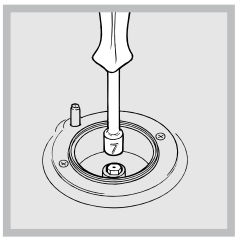
Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour le quel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

Adaptation du plan de cuisson

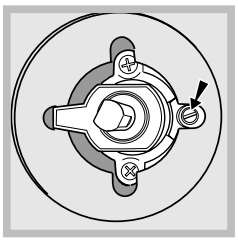
Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;

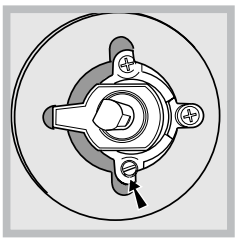


2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :
1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.





! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

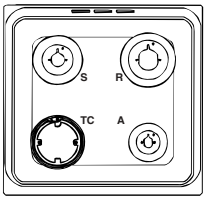
! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Réduite	Gaz liquide: By-pass 1/100 (mm)	Gaz liquide: injecteur 1/100 (mm)	Gaz liquide: Charge* g/h ***	Gaz liquide: Charge* g/h **	Gaz naturel: injecteur 1/100 (mm)	Gaz naturel: Charge* L/h G20
Triple Couronne (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rapide (Intermédiaire) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minima (mbar) Maxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m^3



CI 65S E9 R /HA

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 56
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Rôtisserie
CE	Directives Communautaires : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CEE.

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

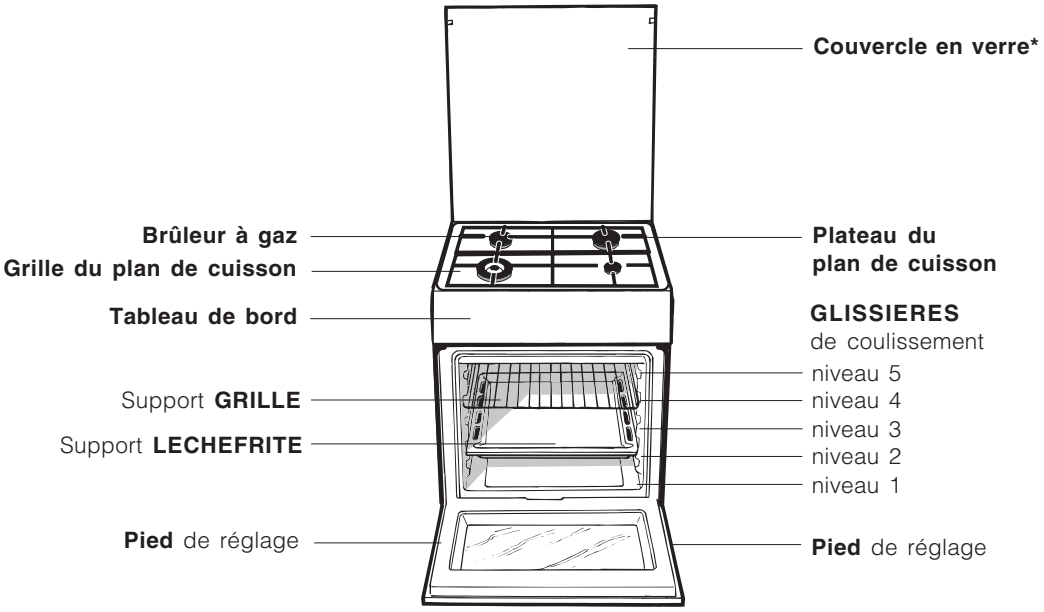
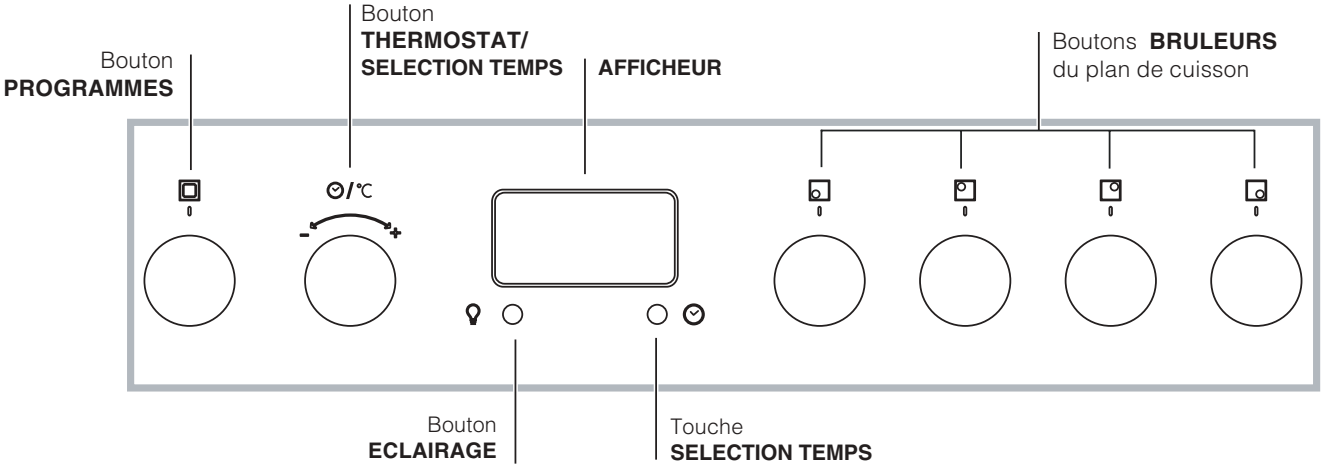
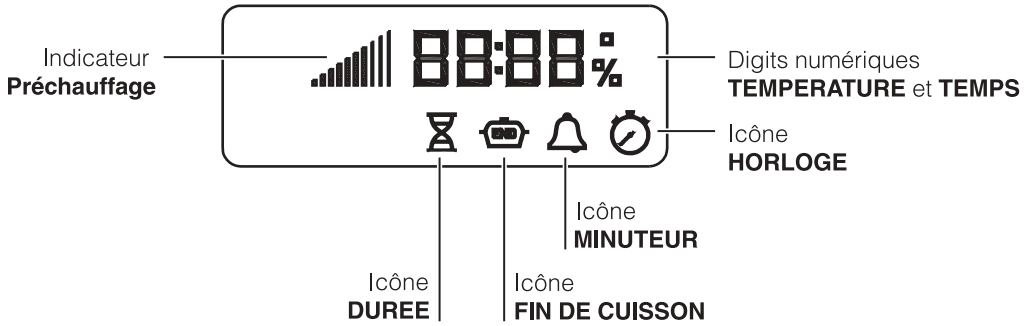


Tableau de bord



Afficheur



*N'existe que sur certains modèles

Hotpoint ARISTON

FR

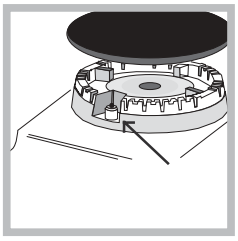
! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme .
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum , sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (*voir figure*) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme, pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

Brûleurs	ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

* N'existe que sur certains modèles

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.

Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.

3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.

4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. (*voir programmes de cuisson*) ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

5. Il est possible de modifier la durée de cuisson (*voir programmes de cuisson*).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes ROTISSERIE et BARBECUE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, la lampe peut être allumée à tout moment par pression sur la touche ECLAIRAGE.

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.
Pour le programme BARBECUE, la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi etre réglé manuellement.

Programme **DECONGELATION**

Le ventilateur au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits. La durée de décongélation est pratiquement réduite de moitié. Pour la viande, le poisson ou le pain, la décongélation peut être accélérée grâce à la fonction "multicuisson" en réglant une température de 80° - 100°C.
! Un produit décongelé doit être consommé rapidement. Il ne faut jamais recongeler un aliment décongelé. Une fois la décongélation terminée, enlevez l'aliment du four et mettez-le dans le réfrigérateur dans l'attente d'être cuisiné ou consommé rapidement.

Programme **ETUVE**

Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.) Enfourner à froid.
Température (40°C) non modifiable.

Programme **BRIOCHE**

Idéal pour pâtisseries (à base de levure de boulanger). Enfourner à chaud. Pour cuire une pizza, la température préconisée est de 220°C.

Programme **TARTES**

Idéale pour tartes sucrées ou salées (pâte brisée ou feuilletée) Cuisson parfaite à température élevée du fond et dorage adéquat de la garniture. Enfourner à chaud.

Programme **MULTINIVEAUX**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.

Programme **ROTICCERIE**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.
Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

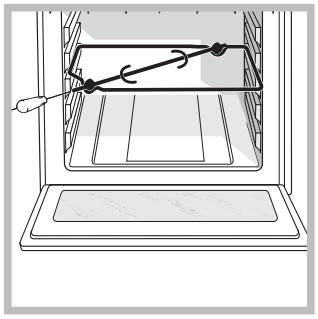
Programme **TOURNEBROCHE**

Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.

Programme **BARBECUE**

La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*), procéder comme suit:

1. placer la lèchefrite au niveau 1;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionner le tournebroche en sélectionnant les icônes ;

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

FR

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple: il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône END et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
3. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
5. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes et END éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE, BARBECUE ou ROTISSERIE, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

Tableau de cuisson

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES ENTREES	Tartes salées et tourtes (pâte brisée ou feuilletée)	quiche lorraine, flamiche aux poireaux,...	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pizzas épaisses en pâte à pain (ou surgelées industrielles)	pizzas, fougasses	brioches	220°C	sur plateau
	Pizzas (autre pâte)		tartes	220°C	moule sur plateau
	Cakes salés	cakes aux olives, au thon,...	gâteau (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Feuilletés	feuilletés au fromage, pithivier de saumon,...	gâteau (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Terrines	terrines de poisson, viande, légumes, foie gras,...	tradition	160°C	moule à terrine sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Ramequins individuels	gâteaux foie volaille, mousselines de saumon, œufs cocotte,...	tradition	160°C	ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés au fromage, aux légumes, au poisson,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations à gratiner	huitres farcies, croque-monsieurs,...	barbecue	250°C	sur grille ou plat sur grille
LES LEGUMES	Gratins	dauphinois, parmentier, lasagnes,...	gratin (ou rôtisserie)	200-210°C	plat sur plateau
	Légumes farcis	pommes de terre, tomates, courgettes, choux,...	multiniveaux	200°C	sur plateau ou moule sur plateau
	Légumes braisés en cocotte	laitues, carottes au safran, salsifis,...	tradition	200°C	cocotte sur plateau
	Flans	flan de champignons, subric de légumes,...	tradition	160°C	ramequins ou moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Terrines	terrines de légumes	tradition	160°C	moule sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Soufflés	soufflés d'asperges, à la tomate,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Préparations en croûte	pithivier de légumes,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Papillotes	truffes,...	multiniveaux	200°C	papillotes sur plateau
	Riz	pilaf	tradition	180°C	plat sur plaque

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,.	rôtisserie	210°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	250°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigue de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	210°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multiniveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise,... baeckenhoffe, cassoulet,...	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	barbecue	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multiniveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multiniveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	barbecue	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie) (barbecue si finition)	200-210°C 260°C	plat sur plateau (ou grille si finition au barbecue)
	Soufflés	saint jacques,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multiniveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau

FR

Tableau de cuisson

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
PATISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoises, biscuits de savoie, biscuits roulés, Brownies,	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
	Cakes et quatre-quarts (avec levure chimique)	cakes aux fruits, marbrés, quatre-quarts,…	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	moule sur plateau
	Tartes aux fruits (pâte brisée ou feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires,…	tartes	220°C	moule sur plateau
	Tartes au fromage blanc		tartes	200°C	moule sur plateau
	Tartes en pâte levée	tartes au sucre, tartes briochées aux fruits	brioches	180°C	moule sur plateau
	Cuisson des fonds de tarte à blanc (pâte sablée)	tartes aux fruits crus (fraises, framboises,,,,)	tartes	180°C	moule sur plateau (haricots secs sur pâte)
	Tourtes (pâte feuilletée ou brisée)	tourtes aux poires,…	tartes	220°C	moule sur plateau
	Pâte à choux	profiterolles, chouquettes, éclairs, paris brest, saint honoré,…	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, feuilletés, pithiviers,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Petites viennoiseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches individuelles, petits savarins,…	brioches	180°C	sur plateau
	Grosses viennoiseries (levure de boulanger)	kougloff, brioche, panettone, cramique,...	brioches	160°C	sur plateau ou moule sur plateau
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits caissettes en papier, biscuits cuillère,…	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte sablée	sablés, spritz, cookies,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Pâte feuilletée	palmiers, allumettes,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	sur plateau
	Macarons, rochers coco	macarons noix de coco ou amande	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	sur plateau
	Pâte levée	mini-brioches, mini-croissants,…	brioches	180°C	sur plateau
	Meringues blanches		meringues blanches (ou multiniveaux)	70°C	sur plateau
	Meringues ambrées		meringues ambrées (ou multiniveaux)	110°C	sur plateau
ENTREMETS	Puddings	pudding à base de pain ou brioche, pudding au riz	gâteaux (ou multiniveaux)	190°C	moule sur plateau
	Crèmes et flans Gâteaux de semoule	crème caramel, brûlée, flan chocolat,…	gâteaux (ou multiniveaux)	160°C	Moules ou ramequins sur plateau (bain marie départ eau chaude)
	Gâteaux de riz	riz condé, riz impératrice,…	gâteaux (ou multiniveaux)	180°C	moule sur plateau
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits,…	gâteaux (ou multiniveaux)	200°C	moule sur plateau
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four,…	multiniveaux	200°C	moule ou papillote sur plateau
	Gratins de fruits (avec sabayon)	gratin de fruits frais	barbecue	250°C	plat sur grille

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPERATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yoghourts		tradition	50°C	ramequins sur plateau
	Préparations déshydratées	champignons, herbes, lamelle de fruits ou légumes,…	multiniveaux	60°C	sur grille
	Pasteurisation	bocaux de fruits au sirop,…	pasteurisation (ou multiniveaux)	130°C	bocaux sur plateau
	Réchauffage de préparation	plats cuisinés (ménagers ou industriels)	Réchauffage de préparation (ou multiniveaux)	140°C	plat sur plateau
	Pain ménager		multiniveaux	250°C durant 10 mn 210°C ensuite	sur plateau

Précautions et conseils

Hotpoint ARISTON

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE, au BARBECUE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne nettojez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.

- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.

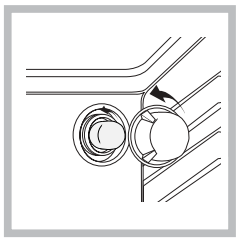
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

- Eviter de fermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :
1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Assistance

Attention :
L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

* N'existe que sur certains modèles

Manual de instrucciones

COCINA Y HORNO

ES

RS РУССКИЙ, 1

GB English, 15

FR Français, 29

ES **Espanol, 43**

PT Portuges, 57

CI 65S E9 R /HA

Sumario

Instalación, 44-47
Colocación y nivelación
Conexión eléctrica
Conexión de gas
Adaptación a los distintos tipos de gas
Tabla de características de quemadores e inyectores
Tabla de características

Descripción del aparato, 48
Vista de conjunto
Panel de control
Display

Puesta en funcionamiento y uso, 49-54
Uso de la encimera
Puesta en hora del reloj
Programar el contador de minutos
Uso del horno
Programas de cocción
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción en el horno

Precauciones y consejos, 55
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 56
Interrumpir la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno
Mantenimiento de las llaves de gas
Asistencia

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

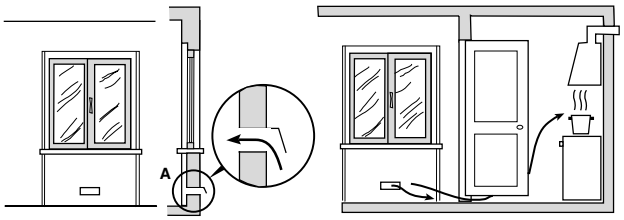
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Ventilación de los ambientes

El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder afluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m^3/h por kW de potencia instalada). Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm^2 de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (*ver la figura A*). Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm^2 – cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produzca de modo indirecto desde ambientes adyacentes (*ver la figura B*) – siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones – dotados de un conducto de ventilación con la parte externa como se describe precedentemente.

Ambiente adyacente Ambiente que se debe ventilar

A **B**

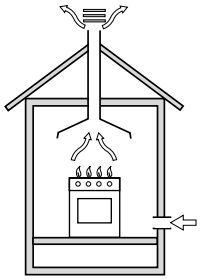


Abertura de ventilación para el aire comburente. Aumento de la rendija entre la puerta y el piso

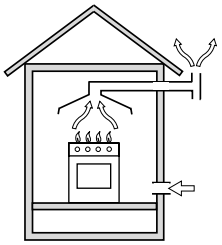
! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

Descarga de los humos de la combustión

La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (*ver las figuras*).



Descarga directamente al exterior



Descarga mediante chimenea o conducto de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)

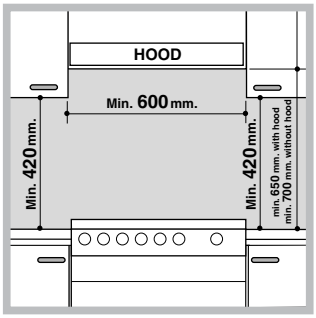
! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas.
Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50ºC.

Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

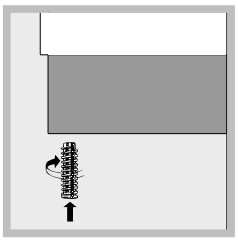
Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm del aparato;



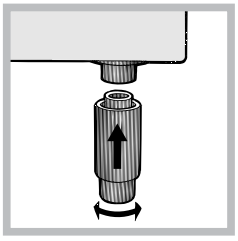
• si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm. Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (*ver la figura*);

- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (*ver la figura*).



Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (*ver la tabla de Datos técnicos*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

Conexión de gas

La conexión a la red de gas o a la botella de gas se puede realizar con un tubo flexible de goma o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (ver la etiqueta de calibrado en la tapa: si no es así, *ver más adelante*). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes. Para facilitar la conexión, la alimentación de gas se puede orientar lateralmente*: invierta la boquilla para la conexión con el tapón de cierre y sustituya la junta estanca suministrada con el aparato.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla “Características de los quemadores e inyectores” (*ver más adelante*).

Conexión de gas con tubo flexible de goma

Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo debe ser: 8 mm. para alimentación con gas líquido; 13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:
- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50ºC;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues o estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;

- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.

! Si alguna de estas condiciones no puede se respetada o si la cocina se instala según las condiciones de la clase 2 – subclase 1 (aparato empotrado entre dos muebles), es necesario recurrir al tubo flexible de acero (*ver más adelante*).

Conexión de gas con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes.
Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

Control de la estanqueidad

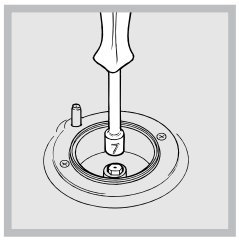
Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

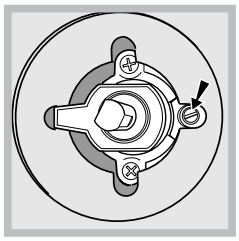
Adaptación de la encimera

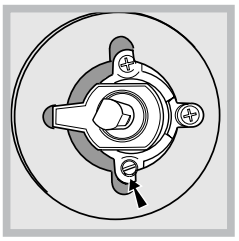
Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:
1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;



2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (*ver la figura*), y sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (*ver la tabla "Características de los quemadores e inyectores"*);
3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descripta arriba.

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:
1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;





3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

!Los quemadores de la encimera no necesitan regulación de aire principal.

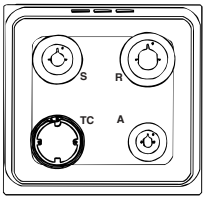
! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de entrada, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre "reguladores de gas para distribución por conducto".

Tabla de características de quemadores e inyectores

Tabla 1				Gas Líquido				Gas Natural	
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	inyector 1/100 (mm)	caudal* g/h		inyector 1/100 (mm)	caudal* l/h
		Nominal	Reducido			***	**		
Triple Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Mediano)(S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeño)(A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Presiones de alimentación	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



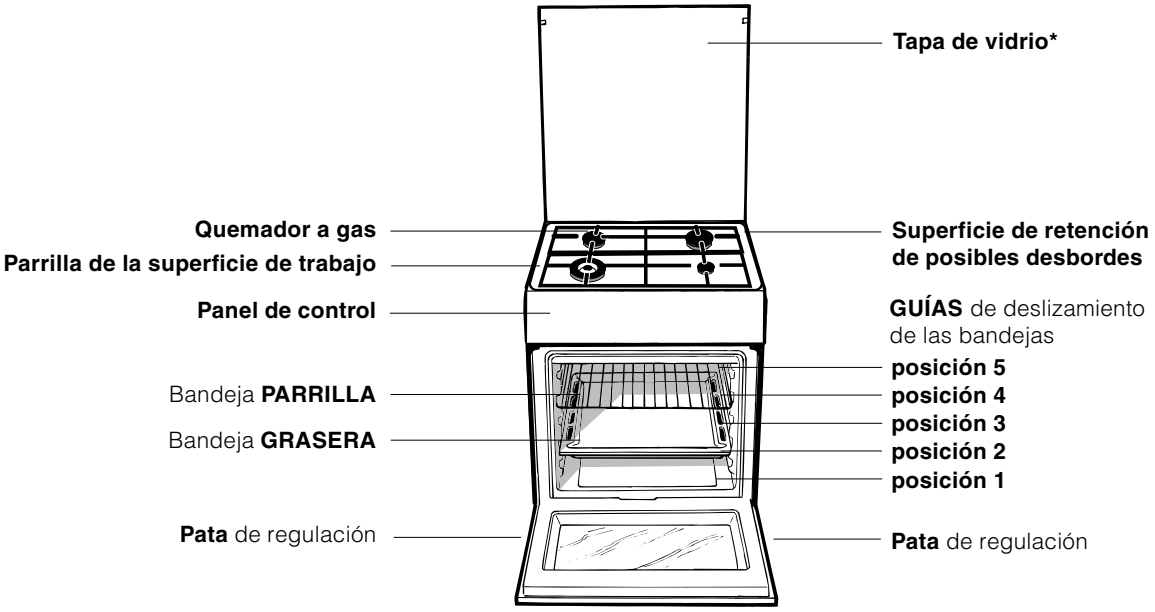
CI 65S E9 R /HA

TABLA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volumen	litros 56
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos:	ancho 42 cm profundidad 44 cm altura 8,5 cm
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características
Tensión y frecuencia de alimentación:	ver placa de características
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento: Tradicional Consumo de energía para funcionamiento Clase por convección Forzada - función de calentamiento: Asados.
CE	Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones -89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) y posteriores modificaciones -93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC.

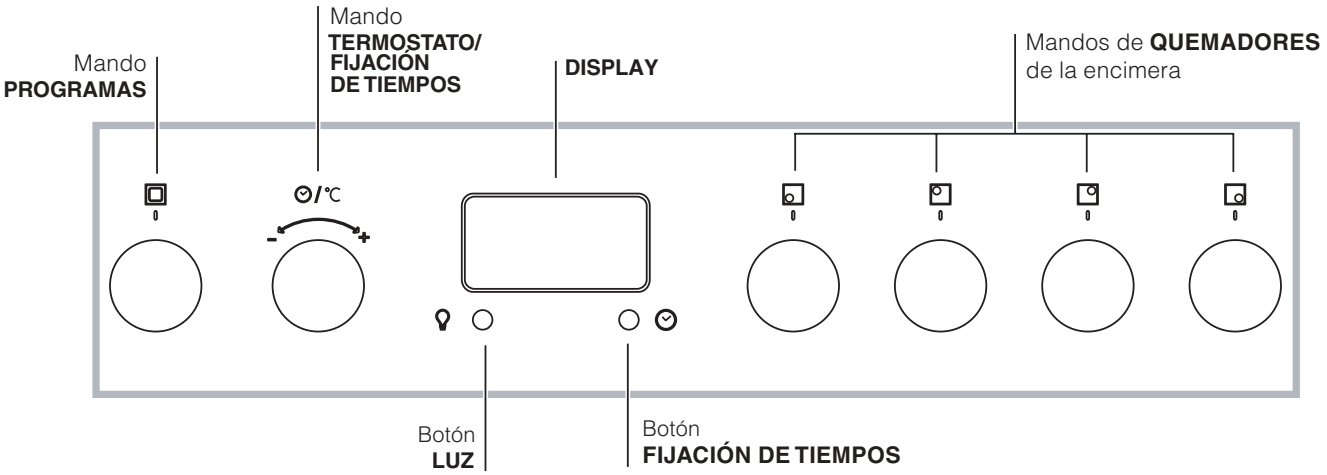
Descripción del aparato

ES

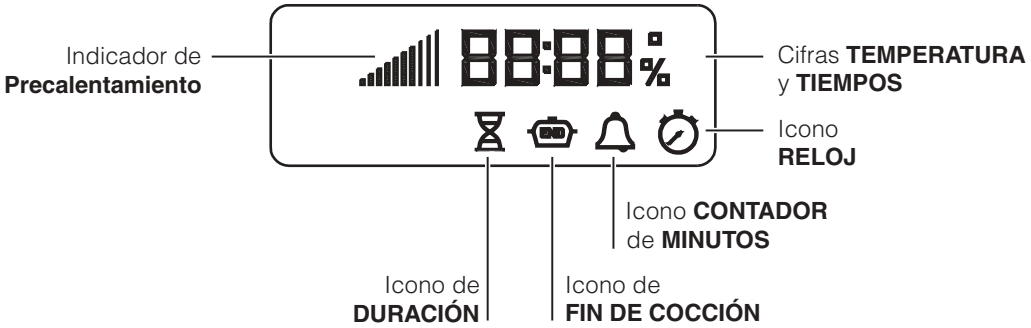
Vista de conjunto



Panel de control



Display



* Presente sólo en algunos modelos.

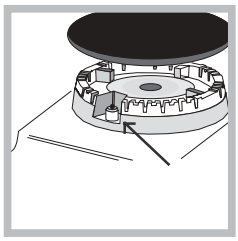
Puesta en funcionamiento y uso

Hotpoint ARISTON

ES

Uso de la encimera

Encendido de los quemadores
Coincidiendo con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente.
Para encender un quemador de la encimera:
1. acerque al quemador una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima.
3. regule la potencia de la llama deseada, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo, hasta el máximo o hasta una posición intermedia.



Si el aparato posee encendido electrónico* (*ver la figura*), basta presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima y mantenerlo así hasta que se produzca el encendido. Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad* por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga •.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador.

Quemador	ø Diámetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26

* Presente sólo en algunos modelos.

Para identificar el tipo de quemador, consulte los dibujos del párrafo “Características de los quemadores e inyectores”.

! En los modelos que poseen rejilla de reducción, la misma se deberá utilizar sólo para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de un diámetro inferior a los 12 cm.

Puesta en hora del reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
4. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para regular los minutos;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Uso del horno

! Antes de usar quitar las películas de plástico colocadas a los lados del aparato!

!La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es

debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.
Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.
3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (*ver programas de cocción*);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.
4. Es posible modificar la duración de la cocción (*ver programas de cocción*).
5. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas ASADOS y BARBACOAS no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la bombilla en cualquier momento pulsando el botón LUZ.

Programas de cocción

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.
En el programa BARBACOA, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

Programa **DESCONGELACIÓN**
El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, postres o pasteles con crema, pasteles de fruta. El tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. Cuando se trate de carne, pescado o pan, es posible reducir los tiempos utilizando la función "multicocción" y seleccionando una temperatura de 80° 100°C.
! Un producto descongelado debe consumirse con rapidez. No volver a congelar nunca un alimento descongelado. Una vez finalizada la descongelación, quitar el alimento del horno y colocarlo en el frigorífico hasta que se decide cocinar o consumirlo en el breve plazo.

Programa **LEUDADO**
Leudado de las masas con levadura natural (bollería, pan, torta de azúcar, croissant, etc.) Coloque en el horno cuando está frío. Temperatura (40ºC) no puede modificarse.

Programa **BOLLERÍA**
Ideal para pastelería (a base de levadura natural) Coloque en el horno cuando esté caliente. Si se desea cocinar una pizza, se aconseja llevar la temperatura a 220ºC.

Programa **TARTAS**
Ideal para tartas dulces o saladas (hojaldre o pastaflora) Permite una cocción perfecta a fuego directo en la base y un dorado adecuado de la decoración. Coloque en el horno cuando esté caliente.

Programa **MULTINIVEL**
Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

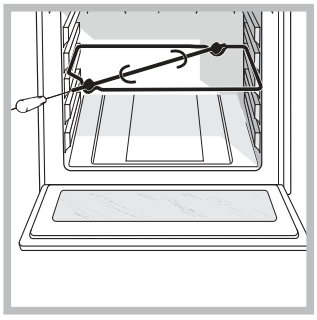
Programa **HORNO TRADICIÓN**
Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel.

Programa **ASADOS**
Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **ASADOR ROTATIVO**
La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta del horno cerrada.

Programa **BARBACOA**
La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Asador rotativo



Para accionar el asador automático (ver la figura) proceda del siguiente modo:

1. Colocar la grasera en la posición 1;
2. Colocar el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introducir el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. Accionar el asador automático seleccionando los iconos ;

! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador rotativo se detiene.

ES

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular el tiempo deseado;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
4. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón hasta que centelleen el icono END y las dos cifras en el DISPLAY;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular la hora;
4. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
5. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
6. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Los iconos y END encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas, no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.

! En las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOAS y ASADOS, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTINIVEL

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

Tabla de cocción en el horno

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTE
PRIMEROS	Tartas saladas y pasteles (hojaldre o pasta frola)	Quiche lorraine, tarta de puerros, etc.	Tartas	220 ?	Tortera sobre grasera
	Pizzas altas con masa de pan (o congeladas)	Pizzas, hogazas	Bollería	220 ?	Sobre grasera
	Pizzas (otro tipo de masa)		Tartas	220 ?	Tortera sobre grasera
	Plum-cake salados	Plum-cake de aceitunas, de atún, etc.	postres (o multinivel)	160 ?	Tortera sobre grasera
	Tortas rústicas	Tortas rústicas de queso, pastel de salmón	postres (o multinivel)	200 ?	Sobre grasera
	Tarrinas	Tarrinas de pescado, carne, verdura, paté, etc.	Tradicional	160 ?	Molde de tarrina en grasera (baño María con agua caliente)
	Cazuela	Pasteles de hígado de ave, puré de salmón, huevo a cocotte, etc.	Tradicional	160 ?	Cazuela sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Soufflé	Soufflé de queso, de verduras, de pescado, etc.	Multinivel	200 ?	Tortera sobre grasera
	Comidas para gratinar	Ostras rellenas, toast, etc.	Grill	250 ?	Sobre parrilla o bandeja sobre parrilla
LEGUMBRES	Alimentos gratinados	Patatas gratinadas, sopa parmentier, lasañas, etc.)	gratinado (o asados)	200-210 ?	Bandeja sobre grasera
	Verduras rellenas	Patatas, tomates, calabacines, repollos, etc.	Multinivel	200 ?	Sobre grasera o tortera sobre grasera
	Verduras asadas en cocotte	Lechuga, zanahorias al azafrán, escorzonera, etc.	Tradicional	200 ?	Cocotte sobre grasera
	Flan	Flan de hongos, buñuelos de verdura, etc.	Tradicional	160 ?	Cazuela o tortera sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Tarrinas	Tarrinas de verdura	Tradicional	160 ?	Tortera sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Soufflé	Soufflé de espárragos, de tomate, etc.	Multinivel	200 ?	Tortera sobre grasera
	Alimentos empanados	Pastel de verduras, etc.	Multinivel	200 ?	Sobre grasera
	Papillote	Trufas, etc.	Multinivel	200 ?	Papillote sobre grasera
	Arroz	Pilaf	Tradicional	180 ?	Bandeja sobre placa

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTE
LAS CARNES	Volatili arrostoAves asadas	Pollo, pato, gallitos, capón	Asados.	210 ?	Ave sobre parrilla
	Aves al spiedo	Pollo, gallito	Asador rotativo	250 ?	Soporte para asador automático
	Asados	Asado de cerdo, de ternero, de pavo, roast-beef, cuarto trasero de cordero, cuarto trasero de cabrito, carne rellena de ternero.	Asados.	210 ?	Carne a la parrilla
	Grandes trozos asados	Pernil entero asado, capón o pavo grande, etc.	Multinivel	180 °C(a la tercera parte de la cocción bajar a 160 °C)	Carne en grasera, bañar a intervalos regulares con el líquido de la cocción
	Sauté de carne en cocottee comidas tradicionales	Vaca bourguignon, conejo a la cazadora, sauté de ternero Marengo, guiso de cordero, pollo a la vasca, etc. Backenhof, tarrinas, etc.	Tradicional	190 ?	Cocotte sobre grasera
	Asados	Bistecas, chuletas, salchichas para asar, brochetas, muslos de pollo	Grill	250 ?	En grill (nivel en función del espesor)
	Carnes empanadas	Filete de vaca Wellington, pernil empanado, etc.	Multinivel	200 ?	Sobre grasera (para piezas grandes bajar a 160 °C después de la cocción de la pasta)
	Comidas a la sal	Aves a la sal, etc.	Multinivel	240 ?	Carne sobre grasera o bandeja sobre grasera
LOS PESCADOS	Pescados asados o al spiedo	Lubina, caballa, sardina, salmonete, atún, etc.	Grill	250 ?	En parilla (nivel en función del espesor)
	Pescados enteros (rellenos)	Dorada, carpa, etc.	Multinivel	200 ?	Sobre grasera
	Filetes de pescado (con agregado de vino u otro líquido)	Salmón, gallineta nórdica, lubina, etc.	Tradicional	200 ?	Sobre grasera
	Papillote	Lenguados, limanda, conchas de saint jacques, etc.	Multinivel	200 ?	Sobre grasera
	Pescados envueltos (hojaldre o pasta frola)	Salmón, brochetas, etc.	Multinivel	200 ?	Sobre grasera
	Pescado gratinado	Merluza a la provenzal gratinada, etc.	gratinado (o asado) (grill para dorado)	200-210 ? 260 ?	Bandeja sobre grasera (o parrilla para dorado al grill)
	Soufflé	Conchas de saint jacques, etc.	Multinivel	200 ?	Tortera sobre grasera
	Pescados a la sal	Lubina, carpa, etc.	Multinivel	240 ?	Pescado sobre grasera o bandeja sobre grasera

ES

Tabla de cocción en el horno

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
PASTELERÍA	Biscochos (sin levadura)	Bizcochuelo, bizcochos de Saboya, bizcochos arrollados, Brownie,	pasteles (multinivel)	200 ?	Tortera sobre grasera
	Plum-cake y cuatro cuartos (con levadura química)	Plum-cake de fruta, pasteles variados, cuatro cuartos, etc.	pasteles (multinivel)	160 ?	Tortera sobre grasera
	Tartas de fruta (hojaldre o pasta frola, con o sin flan)	Tartas de manzanas, de ciruelas, de peras, etc.	Tartas	220 ?	Tortera sobre grasera
	Tortas de queso blanco		Tartas	200 ?	Tortera sobre grasera
	Bollería de masa leudada	Bollos de azúcar, bollería a la fruta	Bollería	180 ?	Tortera sobre grasera
	Cocción de bases para tartas (pasta sablée)	Tartas de fruta cruda (fresas, frambuesas, etc.)	Tartas	180 ?	Tortera sobre grasera (alubias secas en pasta)
	Pasteles (hojaldre o pasta frola)	Pasteles de peras, etc.	Tartas	220 ?	Tortera sobre grasera
	Petisús	Profiterol, pequeños petisús, petisús, paris brest, saint honoré, etc.		190 ?	Sobre grasera
	hojaldre	Tortas rústicas, pasteles, pasteles rellenos de manzana, etc.	Pasteles (multinivel)	200 ?	Sobre grasera
	Pequeños pasteles (levadura natural)	Croissant, tartas de azúcar, bollos vacíos, pequeños savarin, etc.	Bollería	180 ?	Sobre grasera
	Pasteles (levadura natural)	Kougloff, bollo, panettone, pan dulce,...	Bollería	160 ?	Sobre grasera o tortera sobre grasera
PASTELES	Pasta de bizcochos	Bizcochos en pirotines, bizcochos a la cuchara, etc.	Pasteles (multinivel)	180 ?	Sobre grasera
	Pasta sablée	Pasta frolla, bizcochos spritz, bizcochos secos, etc.	Pasteles (multinivel)	200 ?	Sobre grasera
	Hojaldre	Pasteles de hojaldre de diferentes tipos, etc.	Pasteles (multinivel)	200 ?	Sobre grasera
	Amaretis, bolitas de coco	Amaretis de nuez de coco o de almendras	Pasteles (multinivel)	180 ?	Sobre grasera
	Pasta leudada	Mini-bollos, mini-croissant, etc.	Bollería	180 ?	Sobre grasera
	Merengues blancos		Merengue blanco (o multinivel)	70 ?	Sobre grasera
	Merengues tostados		Merengue dorado (o multinivel)	110 ?	Sobre grasera
POSTRES	Pudding	Pudding a base de pan o croissant, pudding de arroz	Pasteles (multinivel)	190 ?	Tortera sobre grasera
	Cremas y flanes, postres de sémola	Flan de vainilla, crema quemada, flan de chocolate, etc.	Pasteles (multinivel)	160 ?	Moldes o cazuela sobre grasera (baño María sobre grasera)
	Postres de arroz	Arroz a la condé, riso emperatriz, etc.	Pasteles (multinivel)	180 ?	Tortera sobre grasera
	Soufflé	Soufflé de licor, soufflé de fruta, etc.	Pasteles (multinivel)	200 ?	Tortera sobre grasera
FRUTA	Fruta rellena o en papillote	Manzanas al horno, horno	Multinivel	200 ?	Tortera o papillote sobre grasera
	Gratin de fruta (con sambayón)	Gratin de fruta fresca	Grill	250 °C	Bandeja sobre parrilla

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTE
VARIOS	Yogurt		Tradicional	50 ?	cazuela sobre grasera
	Alimentos secos	Hongos, hierbas, fruta o verdura en lonchas, etc.	Multinivel	60 ?	sobre rejilla
	Esterilización	Frasco de fruta en almíbar, etc.	Esterilización (o multinivel)	130 ?	Frascos sobre grasera
	Calentar comidas	Platos precocidos (en casa o de producción industrial)	Calentar comidas (o multinivel)	140 ?	Bandeja sobre grasera
	Pan casero		Multinivel	250 °C durante 10 minutos 210 °C hasta el final de la cocción	sobre grasera

Precauciones y consejos

Hotpoint ARISTON

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Para introducir o extraer recipientes, utilice siempre guantes para horno.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición ●.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en las horas que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana,
  colaboramos con la disminución de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (*ver Programas*), permiten organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOAS y ASADOS con la puerta cerrada: Se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

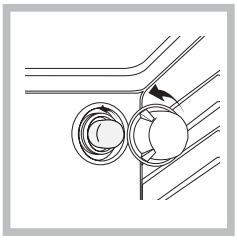
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar su limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo quitando todas las incrustaciones, luego espere hasta que estén perfectamente secos.
- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad* por ausencia de llama.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza y cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- Evite cerrar la tapa cuando los quemadores estén encendidos o todavía calientes.

Controlar las juntas del horno

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

Asistencia

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento.
Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “F” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años. Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al 902.133.133 y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO

* Presente sólo en algunos modelos.

Instruções de utilização

FOGÃO E FORNO

PT

RS
РУССКИЙ,1

GB
English, 15

FR
Français, 29

ES
Espanol, 43

PT
Portuges, 57

CI 65S E9 R /HA

Índice

Instalação, 44-47
Posicionamento e nivelamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Adaptação aos diferentes tipos de gás
Tabela das características dos queimadores e bicos
Tabela das características

Descrição do aparelho, 48
Vista de conjunto
Painel de comandos
Display

Início e utilização, 49-53
Utilização do plano de cozedura
Acertar o relógio
Programe o contador de minutos
Utilização do forno
Programas de cozedura manuais
Programas de cozedura automáticos
Programação da cozedura
Conselhos práticos para a cozedura
Tabela de cozedura no forno

Precauções e conselhos, 54
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 55
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Substituir a lâmpada de iluminação do forno
Manutenção das torneiras do gás

Assistência técnica, 56

Hotpoint ARISTON

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

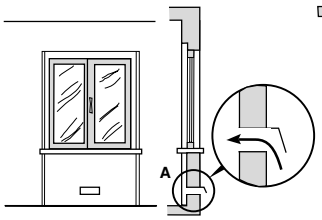
! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m^3/h por kW de potência instalada). As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm^2de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (*ver figura A*). Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm^2 – no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (*ver figura B*) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

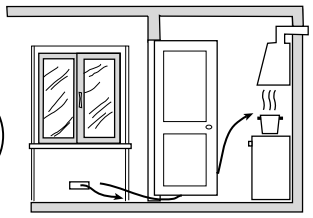
A



Abertura para ventilação do ar comburente

Sala ao lado — Sala a ser ventilada

B

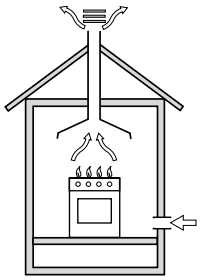


Aumento do vão entre a porta e o chão

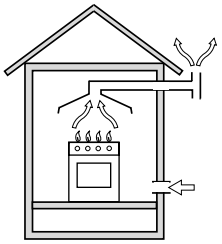
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos ventiladores que houver.

Descarga dos fumos de combustão

A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (*ver figuras*).



Descarga directamente para fora



Descarga através de uma chaminé ou uma conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura).

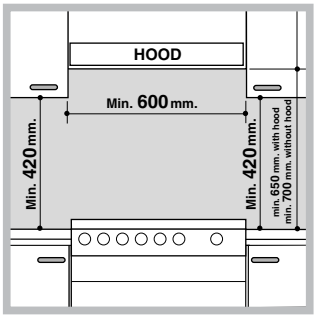
! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, permanecem em baixo, portanto onde houver recipientes de GLP deve haver aberturas para fora para as eventuais fugas de gás escoaram-se. Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50ºC.

Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis não mais altas do plano de trabalho.

! Assegurar-se que a parede em que a parte traseira do aparelho encostar-se seja de material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

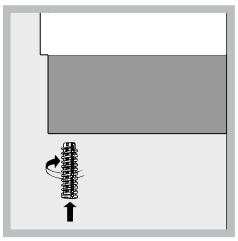
Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados pelo menos a 600 mm. do aparelho;



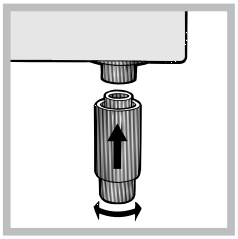
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho. *Esta distância deve ser de 700 mm. se as prateleiras forem de material inflamável* (*vide a figura*);

- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (*ver figura*).



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja a tabela dos Dados técnicos*). No caso de ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (o fio de ligação à terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação ao gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrário *veja abaixo*). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente *: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

! Para assegurar um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela das Características dos queimadores e dos bicos (*vide abaixo*).

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:
- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50ºC;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não se encoste a corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;

- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado um tubo flexível de aço (*vide abaixo*).

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha que há no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

! Efectuar a ligação de modo que o comprimento dos tubos não ultrapasse 2 metros de extensão máxima e assegurar-se que o tubo não se encoste nas partes móveis nem seja esmagado.

Controle da vedação

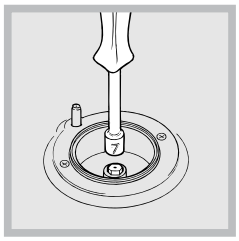
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

Adaptação ao plano de cozedura

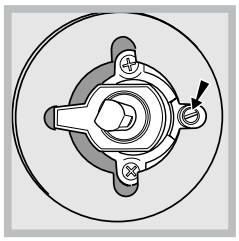
Substituição dos bicos dos queimadores do plano:
1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;

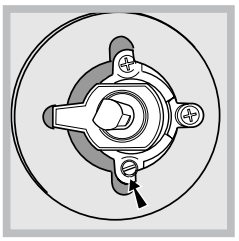


2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (*ver figura*), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (*ver tabela "Características dos queimadores e dos bicos");*
3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:
1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

! No caso de gases líquidos, o parafuso de regulação deverá ser atarraxado até o fundo;





3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

! Os queimadores do plano não precisam de qualquer regulação do ar primário.

! Após a regulação com um gás diferente do para o qual foi aferido o aparelho, substituir a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

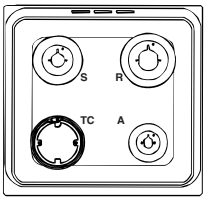
! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar nos tubos de entrada um regulador de pressão, conforme as normas nacionais em vigor sobre os "reguladores para gás canalizados".

Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm.)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Reduzida	Gás Líquido: By-pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	vazão* g/h ***	**	Gás Natural: bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
Tripla Coroa (TC)	130	3.25	1.50	63	91	236	232	133	309
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rápido (Médio)(S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Pequeno)(A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



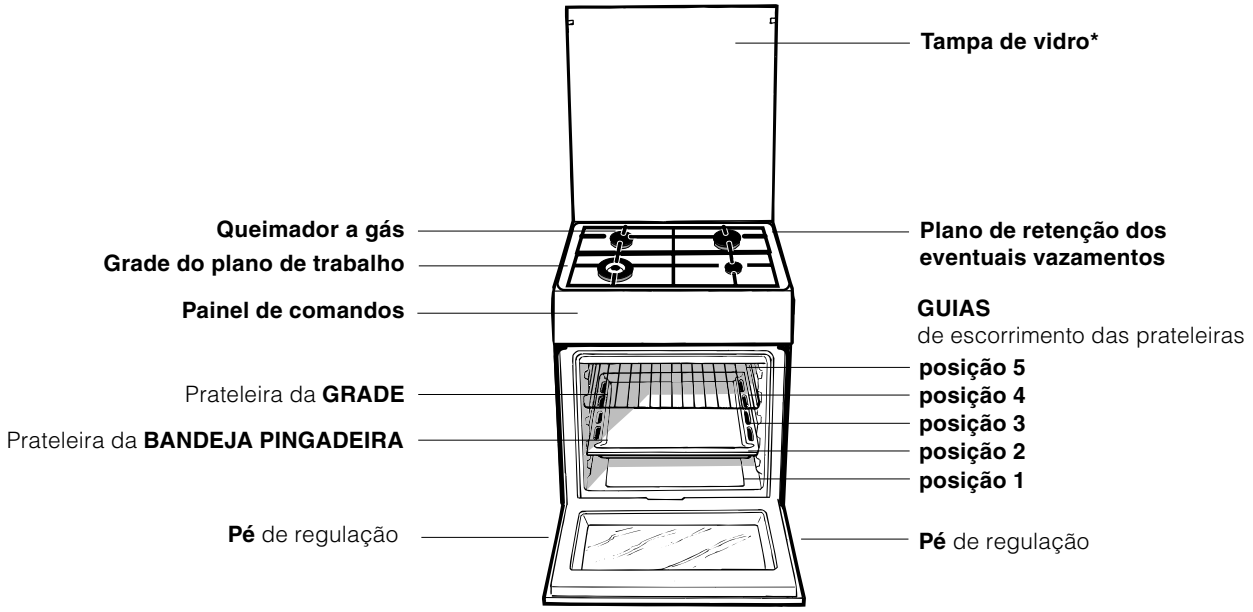
CI 65S E9 R /HA

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	Litros 56
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 8,5 cm
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de gases indicados na placa de identificação
Tensão e frequência de fornecimento	vide a a placa das características
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE relativa aos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradição Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Assados
CE	Directivas Comunitárias: 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – -89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 90/369/CEE de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações – - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/EC.

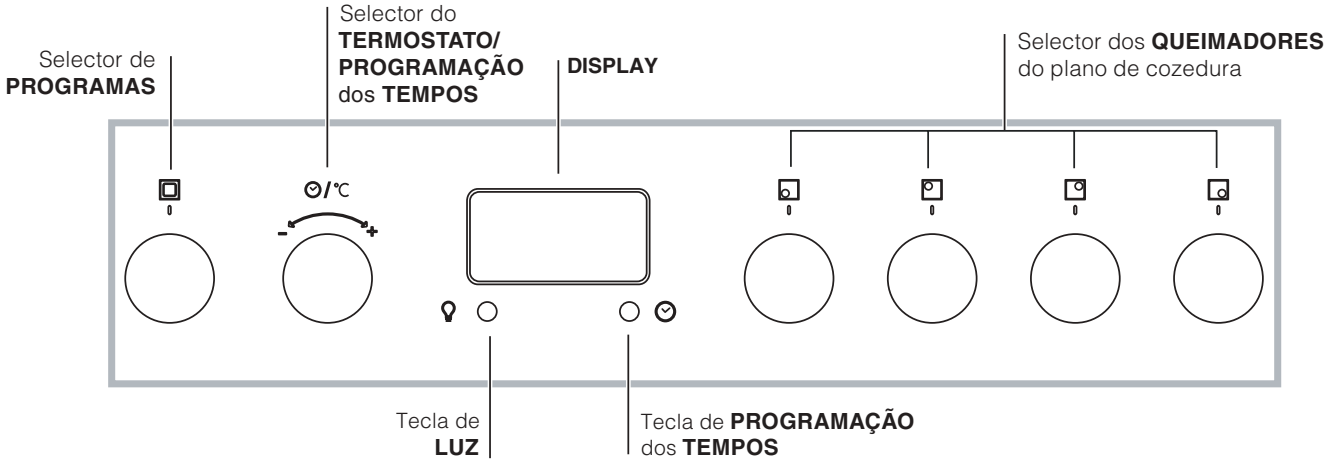
Descrição do aparelho

PT

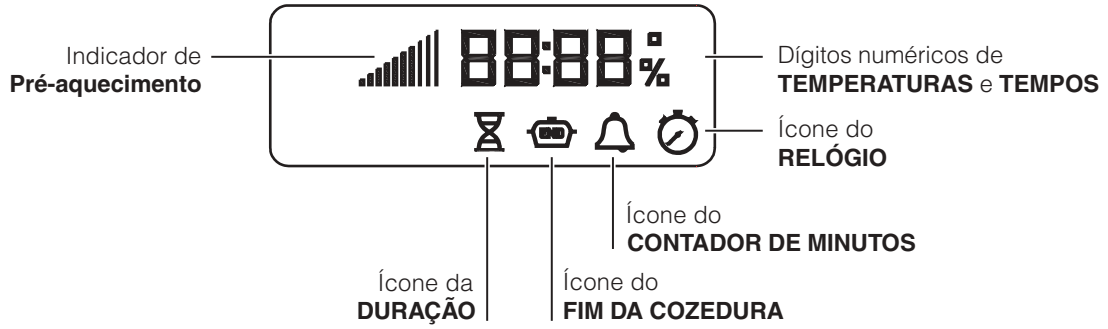
Vista de conjunto



Painel de comandos



Display



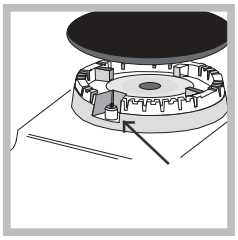
* Que há apenas em alguns modelos.

Hotpoint ARISTON

PT

Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores
Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.
Para acender um queimador do plano de cozedura:
1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima;
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo, no máximo ou numa posição intermediária.



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* (*vide a figura*) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança* para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague•.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores
Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Queimador	ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

* Há apenas em alguns modelos.

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos que há no parágrafo das “Características dos queimadores e bicos”.

! Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.

Acertar o relógio

Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar uma cozedura posterior.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os dois algarismos piscarem no display dos TEMPOS;
2. rodar o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular a hora;
3. premir de novo a tecla até os outros dois algarismos começarem a piscar no DISPLAY;
4. rodar o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
5. premir outra vez a tecla para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde da utilização do forno; apenas permite tocar o sinal acústico depois de passarem os minutos configurados.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do display dos TEMPOS piscarem;
2. rodar o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
3. premir outra vez a tecla para confirmar.
Em seguida será mostrada a contagem regressiva no final da qual tocará o sinal acústico.

Utilização do forno

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

! Quando o acenderem pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar a vácuo o forno pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à

evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entrará na fase de pré-aquecimento, o indicador de pré-aquecimento acende-se.
É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.
3. Quando o indicador de pré-aquecimento apagar-se e ouvir-se um sinal acústico, o pré-aquecimento terá terminado: colocar dentro os alimentos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
programe a durada e a hora para terminar (veja o parágrafo “Programar a cozedura”).
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.
5. É possível mudar a duração da cozedura (*veja os Programas*).
6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! Para os programas ASSADOS e BARBECUE não está previsto o aquecimento prévio.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.
! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento ao carregar na tecla LUZ.

Programas de cozedura manuais

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.
No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Programa de **DESCONGELAMENTO**

A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente em redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de alimentos, mas especialmente para alimentos delicados que não se devem aquecer, tais como por exemplo: tartes geladas, bolos de creme ou de nata, bolos de frutas. O tempo de descongelamento diminui pela metade. No caso de carne, peixe ou pão, é possível acelerar se utilizar a função "cozedura múltipla" e definir a temperatura entre 80° e 100 °C.
! Um produto descongelado deve ser consumido rapidamente. Não recongele nunca um alimento descongelado. Depois de concluído o descongelamento, retire o alimento do forno e coloque-o no frigorífico até ao momento de o cozinhar ou de o consumir após um breve espaço de tempo.

Programa de **FERMENTAÇÃO**

Fermentação das massas com levedura natural (bolos, pão, tartes doces, croissants, etc.)
Enfornar com o forno frio.
Temperatura (40 °C) não modificável.

Programa **BRIOCHE**

Ideal para bolos de pastelaria (à base de levedura natural). Enfornar com o forno quente. Se desejar cozer uma pizza, recomenda-se colocar a temperatura a 220 °C.

Programa **TARTES**

Ideal para tartes doces ou salgadas (massa quebrada ou massa folhada). Permite uma perfeita cozedura da base em fogo vivo e um dourado adequado da decoração. Enfornar com o forno quente.

Programa **MULTINÍVEL**

Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar simultaneamente dois tabuleiros no máximo.

Programa **FORNO TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional, é melhor utilizar um único tabuleiro.

Programa **ASSADOS**

Une a irradiação térmica unidireccional à circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

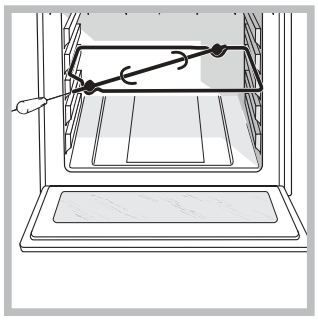
Programa **ESPETO ROTATIVO**

A função é optimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **BARBECUE**

É aconselhada uma temperatura elevada e directa do grelhador para os alimentos que necessitam de uma temperatura superficial elevada. Coza com a porta do forno fechada.

Espeto rotativo



Para accionar o espeto rotativo (veja a figura), realize as seguintes operações:

1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3, e introduza o espeto no respectivo orifício, situado na parede traseira do forno;
3. accione o espeto rotativo seleccionando os ícones ;

! Depois de o programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotativo pára.

Programação da cozedura

! A programação é possível somente depois de seleccionar um programa de cozedura.

Programar a duração da cozedura

1. Premir várias vezes a tecla ⏲ até o ícone ⌛ e os três algarismos no DISPLAY piscarem;
2. rodar o selector das CONFIGURAÇÕES dos TEMPOS para "+" ou "-" para regular o tempo que desejar;
3. premir outra vez a tecla ⏲ para confirmar.
4. depois que terminar o prazo, no DISPLAY aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! Uma programação para cozedura posterior é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida premir a tecla ⏲ até o ícone END e os dois algarismos do DISPLAY piscarem;
3. rodar o selector da CONFIGURAÇÃO dos TEMPOS para "+" ou "-" para regular a hora;
4. premir de novo a tecla ⏲ até os outros dois algarismos piscarem no DISPLAY;
5. rodar o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
6. premir outra vez a tecla ⏲ para confirmar.
7. depois que terminar o prazo, no DISPLAY aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.

Os ícones ⌛ e END acesos avisam que foi realizada uma programação. No DISPLAY são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas. Para anular uma programação rodar o selector PROGRAMAS até a posição "0".

Conselhos práticos para a cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilizar as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS, coloque o tabuleiro de recolha na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

MULTINÍVEL

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

Tabela de cozedura no forno

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
ENTRADAS	Tartes salgadas e pastéis (massa quebrada ou massa folhada)	quiche lorraine, tarte de alho-francês, etc.	Tartes doces	220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Pizzas altas com massa de pão (ou ultracongeladas)	pizzas, fogaças	Brioche	220 °C	no tabuleiro de recolha
	Pizzas (outra massa)		Tartes doces	220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Bolos salgados	bolo de azeitonas, de atum, etc.	Bolos (ou multinível)	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Folhados	folhados de queijo, empada de salmão,…	Bolos (ou multinível)	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Terrinas	terrinas de peixe, carne, legumes, foie gras, etc.	Tradição	160 °C	formas para terrinas no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Pastéis	pastéis de fígado de aves, puré de salmão, ovos em caçarola, etc.	Tradição	160 °C	forminhas no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Suflês	suflê de queijo, de legumes, de peixe, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Gratinados	ostras recheadas, tostas, etc.	Grelhador	250 °C	na grelha ou travessa na grelha
LEGUMES	Alimentos gratinados	gratinado de batatas, sopa parmentier, lasanhas, etc.)	Gratinado (ou assado)	200-210 °C	travessa no tabuleiro de recolha
	Legumes recheados	batatas, tomates, abobrinhas, couves, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha ou tarteira no tabuleiro de recolha
	Legumes estufados na caçarola	alface, cenoura com açafrão, salsifis, etc.	Tradição	200 °C	caçarola no tabuleiro de recolha
	Flans	flan de cogumelos, filhós de legumes, etc.	Tradição	160 °C	forminhas ou tarteira no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Terrinas	terrinas de legumes	Tradição	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Suflês	suflê de espargos, de tomate, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Panados	empada de legumes, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Papelotes	trufas, etc.	Multinível	200 °C	papelote no tabuleiro de recolha
	Arroz	Pilaf	Tradição	180 °C	travessa na chapa

	PIETANZEALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
CARNE	Volatili arrostoCarne de ave assada	frango, pato, galo, capão,..	Assados	210 °C	carne na grelha
	Carne de ave no espeto	frango, galo	Espeto rotativo	250 °C	suporte para espeto rotativo
	Assados	assado de porco, de vitela, de peru, roast-beef, perna de borrego, perna de cabrito, peito de vitela recheado, etc.	Assados	210 °C	carne na grelha
	Peças grandes assadas na brasa	perna inteira assada, capão ou peru grande, etc.	Multinível	180 °C (a um terço da cozedura, diminuir para 160 °C)	carne no tabuleiro de recolha banhar em intervalos regulares com o molho da cozedura
	Carne salteada em caçarola e pratos tradicionais	novilho bourguignon, coelho à caçador, vitela Marengo salteada, estufado de borrego, frango à la basquaise, etc. backenhof, terrinas, etc.	Tradição	190 °C	caçarola no tabuleiro de recolha
	Grelhados	bifes, costelas, salsichas para grelhar, espetadas, coxas de frango, etc.	Grelhador	250 °C	na grelha (tabuleiro em função da espessura)
	Carnes panadas	filete de novilho Wellington, coxa panada, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha (para peças grandes, diminuir para 160 °C após a cozedura da massa)
	Panados de sal	carne de ave em panado de sal, etc.	Multinível	240 °C	carne no tabuleiro de recolha ou travessa no tabuleiro de recolha
PEIXE	Peixe na grelha e espetadas	robalo, carapau, sardinha, salmonete, atum, etc.	Grelhador	250 °C	na grelha (tabuleiro em função da espessura)
	Peixe inteiro (recheado)	dourada, carpa, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Filetes de peixe (com vinho ou outro líquido)	salmão, cantarilho, bacalhau, robalo, etc.	Tradição	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Papelotes	solha, solha-limão, coquilles de saint-jacques, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Peixe panado (massa folhada ou massa quebrada)	salmão, espetada, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Peixe gratinado	bacalhau gratinado, etc.	Gratinado (ou assado) (grelhador para dourar)	200-210 °C 260 °C	travessa no tabuleiro de recolha (ou grelha para dourar com o grelhador)
	Suflês	coquilles de saint-jacques, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Peixe panado de sal	robalo, carpa, etc.	Multinível	240 °C	peixe no tabuleiro de recolha ou travessa no tabuleiro de recolha

Tabela de cozedura no forno

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
PASTELARIA	Biscoitos (sem levedura)	pão de Espanha, biscoitos de champanhe, biscoitos enrolados, Brownies	Bolos (ou multinível)	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Bolos e quatro-quartos (com fermento químico)	bolo de fruta, bolos mármore, quatro-quartos, etc.	Bolos (ou multinível)	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes de fruta (massa quebrada ou massa folhada, com ou sem flan)	tartes de maça, mirabelas, peras, etc.	Tartes doces	220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes de requeijão		Tartes doces	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes em massa levedada	tartes de açúcar, tartes de pão de brioche com fruta	Brioche	180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Cozedura de bases para tartes (massa areada)	tartes de fruta crua (morangos, framboesas, etc.)	Tartes doces	180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha (feijões na massa)
	Pastéis (massa folhada ou massa quebrada)	pastéis de peras, etc.	Tartes doces	220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Massa para bolos	profiteroles, bolinhos, bolos, paris brest, saint-honoré, etc.	Bolos (ou multinível)	190 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa folhada	panzerotti de maçã, folhados, pastéis, etc.	Bolos (ou multinível)	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Miniaturas de pastelaria (levedura natural)	croissants, tartes de açúcar, brioches sem recheio, pequenos savarins, etc.	Brioche	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Bolos de pastelaria (levedura natural)	kougloff, brioche, panettone, pão doce,...	Brioche	160 °C	no tabuleiro de recolha ou tarteira no tabuleiro de recolha
PASTÉIS	Massa para biscoitos	biscoitos em formas de papel, biscoitos de colher, etc.	Bolos (ou multinível)	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa areada	bolos secos, biscoitos spritz, bolachas, etc.	Bolos (ou multinível)	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa folhada	bolos folhados de vários tipos, etc.	Bolos (ou multinível)	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Almendrados, bolinhas de coco	almendrados com nozes de coco ou amêndoa	Bolos (ou multinível)	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa levedada	mini-brioches, mini-croissants, etc.	Brioche	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Suspiros brancos		Suspiros brancos (ou multinível)	70 °C	no tabuleiro de recolha
	Suspiros dourados		Suspiros dourados (ou multinível)	110 °C	no tabuleiro de recolha
SOBREMESAS	Pudins	pudim à base de pão ou brioche, pudim de arroz	Bolos (ou multinível)	190 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Cremes e flans Doces de sêmola	creme de caramelo, creme queimado, flan de chocolate, etc.	Bolos (ou multinível)	160 °C	formas ou forminhas no tabuleiro de recolha (banho-maria no tabuleiro de recolha)
	Bolos de arroz	arroz condé, arroz à imperatriz, etc.	Bolos (ou multinível)	180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Suflês	suflê de licor, suflê de fruta, etc.	Bolos (ou multinível)	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
FRUTTAFRUTA	Fruta recheada ou em papelote	maças assadas, etc.	Multinível	200 °C	tarteira ou papelote no tabuleiro de recolha
	Gratinado de fruta (com gemada)	gratinado de fruta fresca	Grelhador	250 °C	travessa na grelha

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
VÁRIOS	logurte		Tradição	50 °C	forminhas no tabuleiro de recolha
	Alimentos secos	cogumelos, ervas, fruta ou legumes cortados, etc.	Multinível	60 °C	na grelha
	Esterilização	frasco de fruta em calda, etc.	Esterilização (ou multinível)	130 °C	frascos no tabuleiro de recolha
	Aquecimento dos alimentos	pratos pré-cozidos (caseiros ou industriais)	Aquecimento dos alimentos (ou multinível)	140 °C	travessa no tabuleiro de recolha
	Pão caseiro		Multinível	250 °C para 10 minutos 210 °C até ao fim da cozedura	no tabuleiro de recolha

Precauções e conselhos

Hotpoint ARISTON

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- As superfícies internas da gaveta (se há) podem ficar muito quentes.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição ● quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se ligar o forno no horário desde o fim da tarde até às primeiras horas da manhã colabora-se para diminuir a carga de absorção das empresas eléctricas. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (*vide os Programas*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Nunca utilizar equipamento de limpeza a vapor nem de alta pressão para limpar o equipamento.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- As grades, as tampinhas, as coroas divisoras das flamas e os queimadores do plano de cozedura podem ser retirados.
  para facilitar a limpeza; lavá-los com água quente e detergente não abrasivo, prestar atenção para remover todas as crostas e aguardar que se enxuguem perfeitamente.

- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.

- Limpar o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não usar materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e partir o vidro.

- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

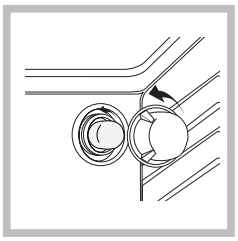
- Evitar fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

* Há apenas em alguns modelos.

Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (*ver figura*).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Assistência técnica

Hotpoint ARISTON

PT

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.