

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso

CUCINA E FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo,5
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme,6
Installazione,7
Avvio e utilizzo,12
Utilizzo del piano cottura,12
Precauzioni e consigli,14
Manutenzione e cura,15
Assistenza,15

GB

English

Operating Instructions

COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Description of the appliance-Control Panel,5
Description of the appliance-Overall view,6
Installation, 16
Start-up and use,21
Using the hob,21
Precautions and tips,23
Care and maintenance,24
Assistance,24

RS

Русский

Руководство по эксплуатации КУХОННАЯ ПЛИТА С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ,2
Описание изделия-Общий вид,5
Описание изделия-Панель управления,6
Монтаж,25
Включение и эксплуатация,30
Варочная панель,30
Предосторожности и рекомендации,33
Техническое обслуживание и уход,34
Техническое обслуживание,34

UA

Українська

Інструкції з експлуатації КУХНЯ

Зміст

Інструкції з експлуатації,1
Опис установки-Панель управління,5
Опис установки-Загальний вигляд,6
Встановлення,36
Включення і використання, 41
Користування робочою поверхнею,41
Запобіжні засоби і поради,43
Догляд і технічне обслуговування,44
Допомога,44

CZ

Cesky

Pokyny pro použití SPORÁK S TROUBOU

Obsah

Pokyny pro použití,1
Popis zařízení-Ovládací panel,5
Popis zařízení-Celkový pohled,6
Instalace,45
Spuštění a použití,50
Použití trouby,50
Opatření a rady,52
Údržba a péče,53
Servisní služba,53

SK

Slovensky

Návod na použitie SPORÁK S RÚROU

Obsah

Návod na použitie,1
Popis zariadenia-Ovládací panel,5
Popis zariadenia-Celkový pohľad,6
Inštalácia,54
Uvedenie do činnosti a použitie,59
Opatrenia a rady,62
Starostlivosť a údržba,63
Servisná služba,63

KZ

Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы ПЕШ ПЕН АСТЫҒЫ ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы, 1
Құрылғы сипаттамасы-Басқару тақтасы, 5
Құрылғы сипаттамасы-Жалпы көрінісі, 6
Орнату, 64
Қосу және пайдалану, 69
Конфорканы пайдалану, 69
Сақтандырулар мен кеңестер, 71
Күтім және техникалық қызмет көрсету, 72
Көмек, 72

IT ATTENZIONE

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio.

Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

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

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

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

GB WARNING

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance. Remove any liquid from the lid before opening it.

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

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

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

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

CZ

UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení a jeho přístupné části dosahují během použití velmi vysoké teploty.

Je třeba dávat pozor a zabránit styku s topnými články.

Udržujte děti mladší 8 let v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a které si uvědomují související nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí provádět operace čištění a údržby bez dohledu.

UPOZORNĚNÍ: Ponechání sporáku s ohřívacími tuky a oleji může být nebezpečné a může způsobit požár. **NIKDY** není třeba hasit plamen/požár vodou, ale je nutné vypnout zařízení a zakrýt plamen například víkem nebo hydrofóbnou dekou.

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní výrobky ani ostré kovové špachtle, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.

Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení vysokotlaký parní čistič.

Před otevřením krytu setřete případné kapaliny, které se na něm nacházejí.

Nezavírejte skleněný kryt (je-li součástí) s ještě teplými plynovými hořáky nebo elektrickou plotnou.

UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je zařízení vypnuté, aby se zabránilo možnosti zásahu elektrickým proudem.

UPOZORNĚNÍ: Použití nevhodných ochranných desek může způsobit nehody.

! Při vložení mřížky se ujistěte, že se doraz nachází v zadní části prohloubeniny a je obrácen směrem nahoru.

SK

UPOZORNENIE

UPOZORNENIE: Toto zariadenie a jeho prístupné časti dosahujú počas použitia veľmi vysokú teplotu.

Je potrebné venovať pozornosť a zabrániť styku s výhrevnými článkami. Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v dostatočnej vzdialenosti, ak nie sú pod neustálym dohľadom.

Toto zariadenie môže byť použité deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami bez skúseností a znalostí, ktoré sa nachádzajú pod náležitým dohľadom, alebo ktoré boli poučené ohľadne použitia zariadenia bezpečným spôsobom a ktoré si uvedomujú súvisiace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Operácie čistenia a údržby nesmú byť vykonávané deťmi bez dohľadu.

UPOZORNENIE: Ponechanie sporáku s ohrievacími tukmi a olejmi môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. **NIKDY** nie je potrebné hasiť plameň/požiar vodou, ale je potrebné vypnúť zariadenie a zakryť plameň napríklad vekom alebo hydrofóbnou dekou.

Nepoužívajte abrazívne výrobky ani ostré kovové špachtle na čistenie sklenených dvierok rúry, pretože by mohli poškrabať povrch a spôsobiť tak prasknutie skla.

Vnútorne povrchy zásuvky (ak je súčasťou) by sa mohli ohriať na vysokú teplotu.

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

Pred otvorením krytu zotrite prípadné tekutiny, ktoré sa na ňom nachádzajú.

Nezavárajte sklenený kryt (ak je súčasťou), ak sú plynové hořáky alebo elektrická platňa ešte teplé.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby sa zabránilo možnosti zásahu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE: Použitie nevhodných ochranných desiek môže spôsobiť nehody.

! Pri vložení mriežky sa uistite, že sa doraz nachádza v zadnej časti priehlbiny a je obrátený smerom nahor.

UA

УВАГА!

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

Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

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

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

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

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

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

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

Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

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

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

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

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

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

! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші .

RS ВНИМАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.

Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла. Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться. Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Если на крышку пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку. Не закрывайте стеклянную крышку варочной панели (если она имеется), если газовые или электрические конфорки еще горячие. **ВНИМАНИЕ:** Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: использование ненадлежащих предохранений варочной панели может привести к пожару.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

KZ ЕСКЕРТУ

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.

8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.

Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе ертенбейтін матамен.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

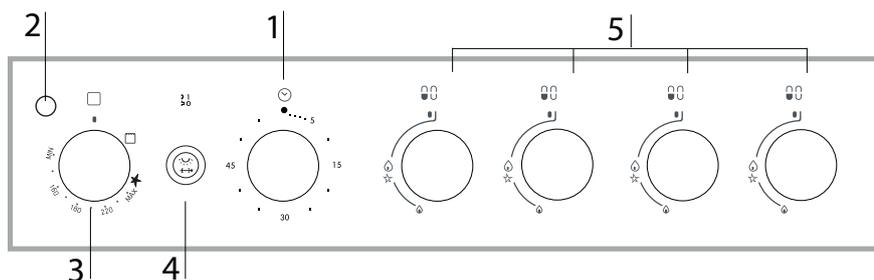
Қақпақты ашпас бұрын ондағы сұйықтықты сүртіп алыңыз.

Шыны қақпақты (бар болса) газ оттықтары немесе электр плиталар әлі ыстық болған кезде жаппаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: сәйкес келмейтін конфоркалардың қорғану құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға себеп болуы мүмкін.

! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.



IT

Descrizione Pannello di controllo

1. Manopola TIMER
2. Spia funzionamento GRILL
3. Manopola FORNO e GRILL
4. Tasto LUCE FORNO
5. Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

CZ

Popis zařízení Ovládací panel

1. Knoflík časovače
2. Indikátor grila
3. Knoflík trouby i grila
4. Spínač osvětlení trouby
5. Regulační knoflíky pro ovládání hořáků varné desky

RS

Описание изделия Панель управления

1. Таймер
2. Световой индикатор гриль
3. Рукоятка управления духовкой и грилем
4. Кнопка выключения освещения духовки
5. Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

GB

Description Control panel

1. TIMER knob
2. GRILL indicator light
3. OVEN AND GRILL CONTROL knob
4. OVEN LIGHT button
5. Hob BURNER control knob

SK

Popis zariadenia Ovládací panel

1. Otcný gombík casovaca
2. Indikátor GRIL
3. Otočný ovládač rúry
4. Spínač osvetlenia rury
5. Otočné ovládače plynových horákov varnej dosky

UA

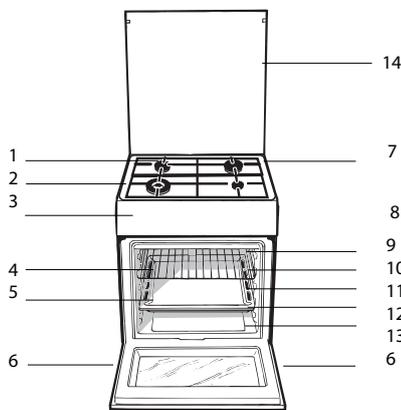
Опис плити Панель управління

1. Сукоятка ТАЙМЕРА
2. Індикатор гриль
3. Ручка ДУХОВКА й гриля
4. КНОПКА ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ
5. Ручки для керування газовими пальниками на варильній поверхні

KZ

Құрылғы сипаттамасы Басқару тақтасы

1. ТАЙМЕР тұтқасы
2. ГРИЛЬ индикатор шамы
3. ПЕШ ПЕН ГРИЛЬ БАСҚАРУ тұтқасы
4. ПЕШ ШАМЫ түймесі
5. Плита ОТТЫҒЫН басқару тұтқасы



IT

Descrizione dell'apparecchio Vista d'insieme

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

GB

Description of the appliance Overall view

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

RS

Описание изделия Общий вид

- 1 Газовые горелки
- 2 Рабочая поверхность
- 3 Панель управления
- 4 Решетка духовки
- 5 Противень или жарочный лист
- 6 Регулируемые ножки
- 7 Электрические конфорки
- 8 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противней решеток
- 9 Положение 1
- 10 Положение 2
- 11 Положение 3
- 12 Положение 4
- 13 Положение 5
- 14 Стеклопанель крышки

(Имеется только в некоторых моделях.)

UA

Опис плити Загальний вигляд

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

SK

Popis zariadenia Celkový pohľad

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

CZ

Popis zařízení Celkový pohled

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

KZ

Құрылғы сипаттамасы Жалпы шолу

1. Плита оттығы
2. Плита торы
3. Басқару тақтасы
4. Сырғымалы гриль тартпасы
5. МАЙ ЖИНАЙТЫН таба
6. Реттелмелі аяқ
7. Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
8. Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ
9. 5-позиция
10. 4-позиция
11. 3-позиция
12. 2-позиция
13. 1-позиция
14. Шыны қақпақ (тек кейбір модельдерде)

Installazione

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

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

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

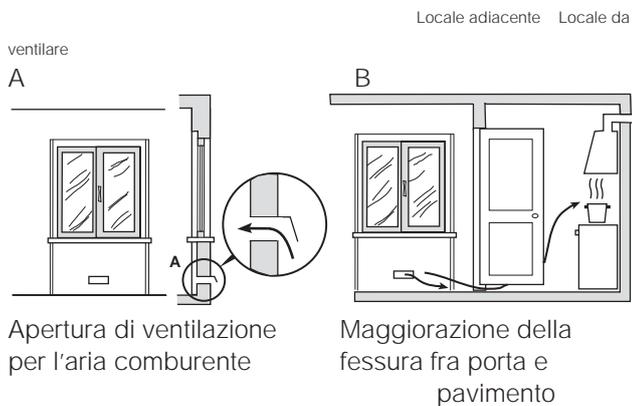
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

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

Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (**vedi figura A**).

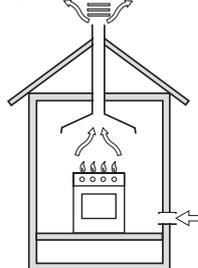
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm² – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (**vedi figura B**) – purché non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



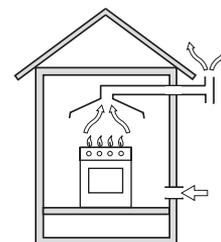
! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (**vedi figure**).



Scarico direttamente all'esterno



Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas. I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

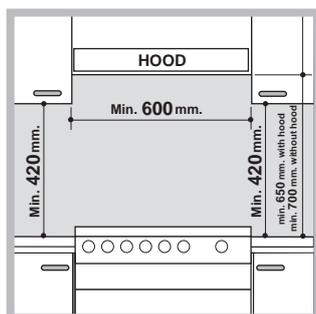
! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

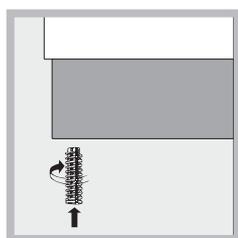
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

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

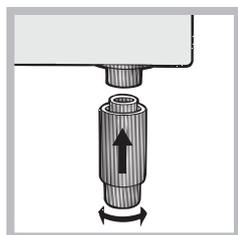


- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

Livellamento



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



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

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

*Presente solo su alcuni modelli.

- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

Collegamento gas

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

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (**vedi sotto**).

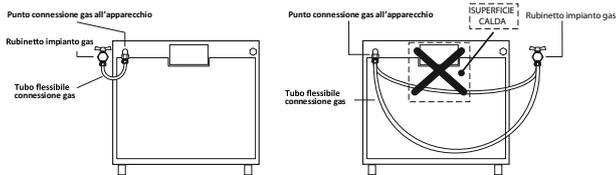
Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

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

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi,

- parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle norme UNI-CIG 7141 in vigore.



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

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

Controllo tenuta

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

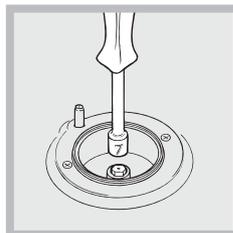
Adattamento a diversi tipi di gas

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

Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;



2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le

operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

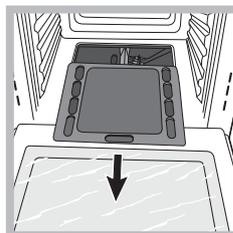
1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrà essere svitata in senso antiorario;

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

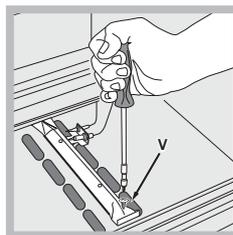
! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

Adattamento del forno

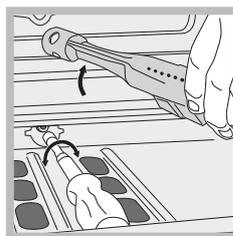


Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:

1. aprire la porta del forno completamente;
2. estrarre il fondo forno scorrevole (vedi figura);



3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore e rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite V;



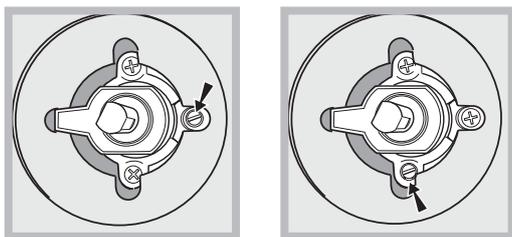
4. svitare l'ugello del bruciatore con l'apposita chiave a tubo per ugelli (vedi figura) o con una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella

Caratteristiche bruciatori e ugelli).

Regolazione del minimo del bruciatore forno gas:

1. accendere il bruciatore (vedi Avvio e Utilizzo);

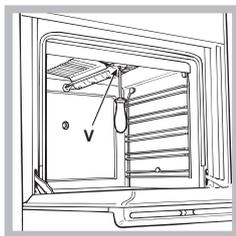
2. portare la manopola sulla posizione di minimo (MIN) dopo averla lasciato per 10 minuti circa in quella di massimo (MAX);
 3. togliere la manopola;
 4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato (**vedi figure**) fino a ottenere una piccola fiamma regolare.
- ! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrà essere svitata in senso antiorario.



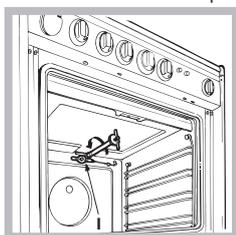
5. verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione MAX a quella MIN o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Adattamento del grill

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del grill:



1. rimuovere il bruciatore del grill dopo aver tolto la vite V (**vedi figura**);
 2. svitare l'ugello del bruciatore grill servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli (**vedi figura**), o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (**vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli**).
- ! Fare attenzione ai cavi delle candele e ai tubi delle termocoppie.



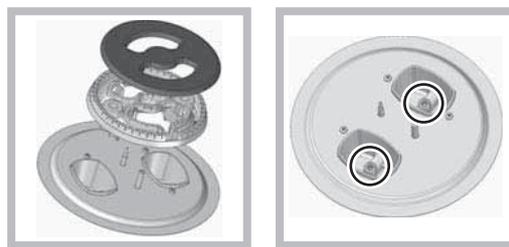
! I bruciatori del forno e del grill non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le **norme EN 88-1 e EN88-2** in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

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



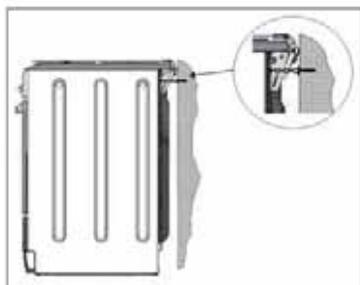
dell'aria primaria.

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

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

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

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



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!

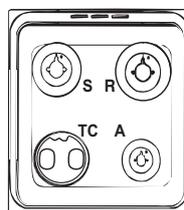
La cucina e' dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio. Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio. Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo e' necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm. Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo.

! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione !

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Volume	lt. 58
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 46 profondita cm 42 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Brucciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.
 	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegner tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.



CG65SG1 IT/HA H

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido				Gas Naturale	
		Nominale	Ridotto	By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h	portata** g/h	ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Forno	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)					28-30	37	20	
	Minima (mbar)					20	25	17	
	Massima (mbar)						35	45	25

* A 15°C 1013 mbar-gas secco

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

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

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Avvio e utilizzo

IT

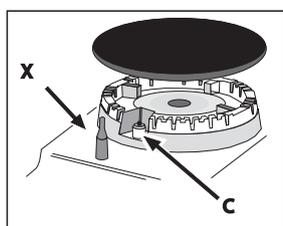
Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato. Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima .
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo , sul massimo  o su una posizione intermedia.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica*



(C), prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo , poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma

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

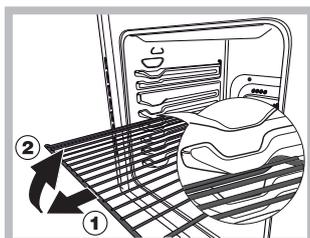
! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

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

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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



ATTENZIONE ! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

Per estrarre completamente le griglie e sufficiente, come indicato sul

disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle. (2)

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

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

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

Uso del forno

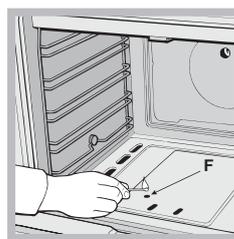
! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

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

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

Accensione del forno

Per accendere il bruciatore del forno avvicinare al



foro F (vedi figura) una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO fino a MAX.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica*, prima premere il pulsante di accensione,

identificato dal simbolo , poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO su MAX, fino ad accensione avvenuta. Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. In caso di assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con una fiamma o un accenditore, come descritto sopra.

! Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza per cui è necessario tenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi.

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

* Presente solo su alcuni modelli.

Regolazione della temperatura

Per ottenere la temperatura di cottura desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola FORNO. Le temperature sono indicate sul pannello di controllo e vanno dal MIN (150°C) al MAX (250°C). Una volta raggiunta la temperatura, il forno la manterrà costante grazie al termostato.

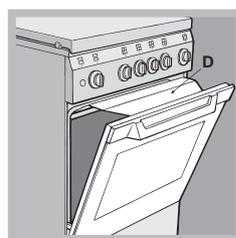
Grill

Per accenderlo avvicinare al bruciatore grill una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso orario la manopola FORNO fino a ☐. Il grill permette la doratura dei cibi ed è particolarmente indicato per la cottura di roast-beef, arrosti, bracioline, salsicce. Disporre la griglia nelle posizioni 4 o 5 e una leccarda in posizione 1 per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo. Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica*, prima premere il pulsante di accensione,

identificato dal simbolo ★, poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso orario la manopola FORNO fino a ☐. Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. In caso di assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con una fiamma o un accenditore, come descritto sopra.

! Il grill è dotato di un dispositivo di sicurezza per cui è necessario tenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi.

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



! Quando si utilizza il grill è necessario lasciare la porta del forno semiaperta posizionando fra porta e il pannello di controllo il deflettore D (vedi figura) che impedisce il surriscaldamento delle manopole.

Luce del forno

La lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.

Il contaminuti

Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola contaminuti di un giro quasi completo in senso orario ↻; quindi, tornando indietro ↻, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

Tabella cottura in forno

Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Paste gratinate	2.5	3	10	200	40-50
Carne					
Vitello	1.7	3	10	200	85-90
Pollo	1.5	3	10	220	90-100
Anatra	1.8	3	10	200	100-110
Coniglio	2	3	10	200	70-80
Maiale	2.1	3	10	200	70-80
Agnello	1.8	3	10	200	90-95
Pesce					
Sgombri	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentice	1.5	3	10	180-200	40-50
Trota al cartoccio	1	3	10	180-200	40-45
Pizza Napoletana	1	3	15	220	15-20
Torte					
Biscotti	0.5	3	15	180	30-35
Crostata	1.1	3	15	180	30-35
Torte salate	1	3	15	180	45-50
Torte lievitate	1	3	15	180	35-40
Cottura al grill					
Bistecche di vitello	1	4	5		15-20
Cotolette	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		20-30
Sgombri	1	4	5		15-20
Toast	4 pcs	4	5		2-4

* Presente solo su alcuni modelli.

Precauzioni e consigli

IT

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

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

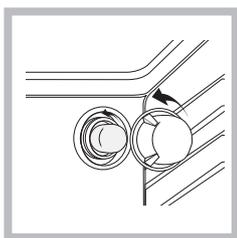
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalamпада (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.

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

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

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

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

Assistenza attiva 7 giorni su 7



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

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

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

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

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

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

* Presente solo su alcuni modelli.

Installation

GB

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

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

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

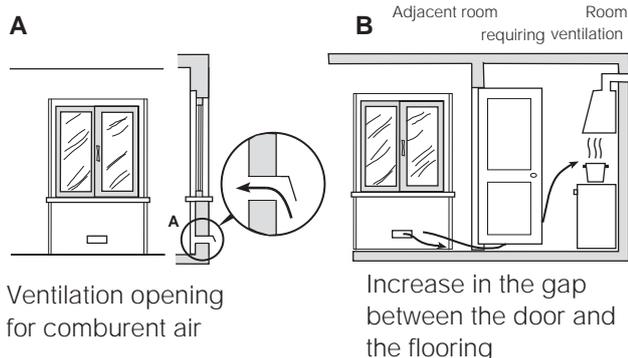
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

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

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

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



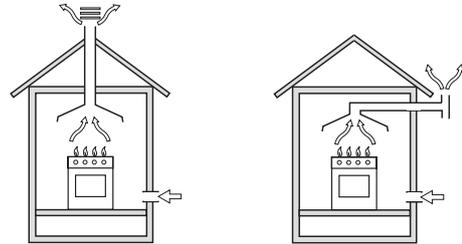
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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

! 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



Fumes channelled straight outside

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

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

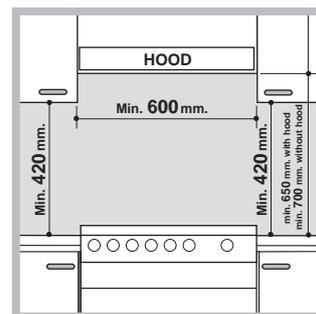
Positioning and levelling

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

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

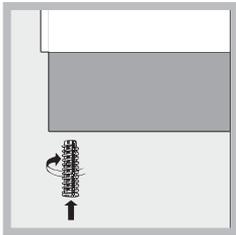


relevant operating manual.

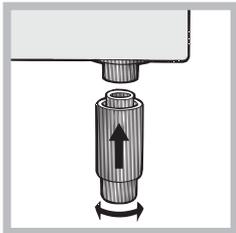
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

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

Levelling



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



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

Electrical connection

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

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

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

* Only available in certain models

Gas connection

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

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

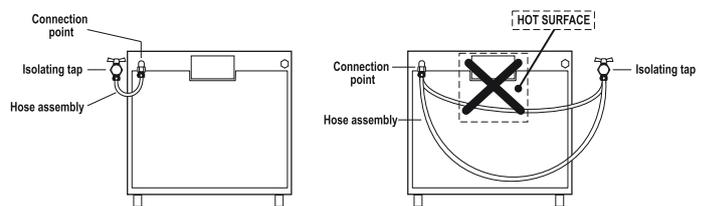
Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

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

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances



(installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

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

Checking the tightness of the connection

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

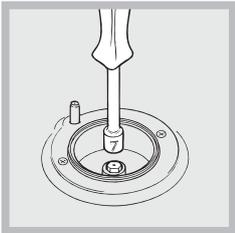
Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

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



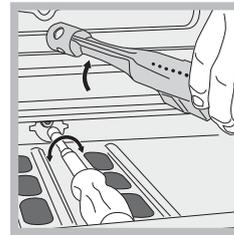
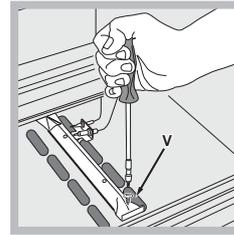
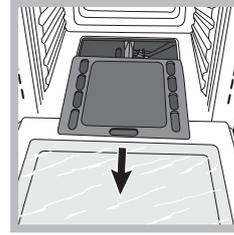
Adjusting the hob burners'

minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

Replacing the oven burner nozzle:



1. Open the oven door fully
2. Pull out the sliding oven bottom (see diagram).

3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).

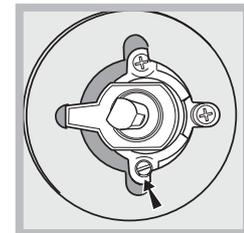
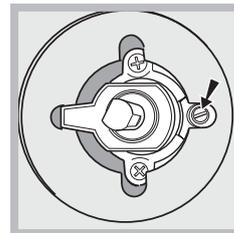
4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see **Burner and nozzle specifications**

table).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (see **Start-up and Use**).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.

! In the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.

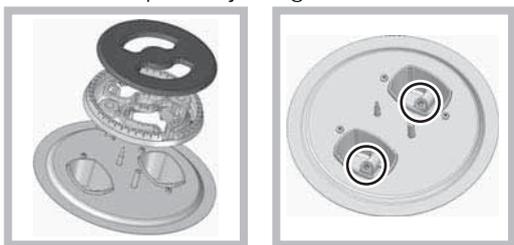


5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Replacing the Triple ring burner nozzles

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

Does not require adjusting.

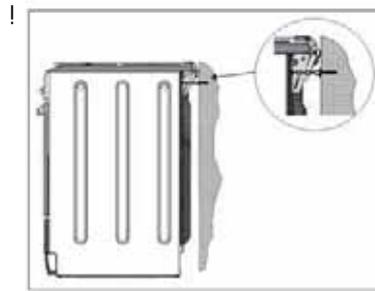


- Setting the burners to minimum:
 1. Turn the tap to the low flame position.
 2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
 3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight,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

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

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

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



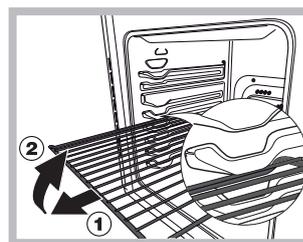
In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed! The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a

screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

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

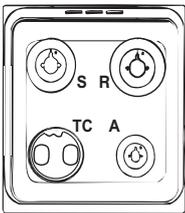
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

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



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

CG65SG1 IT/HA H



TECHNICAL DATA	
Oven Dimensions HxWxD	31x43,5x43,5 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 46 cm depth 42 cm height 8,5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
 	EC Directives 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 90/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC. 1275/2008(Stand-by/Off-mode)

Table of burner and nozzle specifications

Table 1 Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nominal	Reduced	By Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Tripple Ring (TC)	130	3.25	1,5	63	2x65	236	232	2x99	309
Oven	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Supply Pressures		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* 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

Start-up and use

Using the hob

Lighting the burners

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

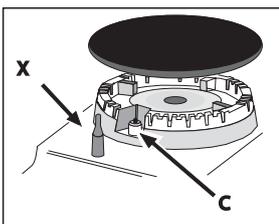
To light one of the burners on the hob:

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

Several models are equipped with an ignition device which is built into the knob; in this case the electronic ignition device* is present (C) but the ignition button is not. Simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

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

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



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

Practical advice on using the burners

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

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

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary

* Only available in certain models.

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

burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

Using the oven

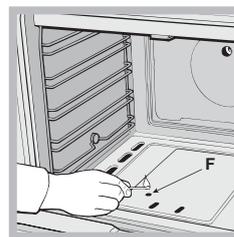
! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective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

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

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

Lighting the oven

To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device*, press the ignition button, marked with the symbol



, then hold the OVEN control knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the MAX position, until

the burner is lit. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

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

Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (150°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

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

Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Grill

By turning the OVEN control knob in an anticlockwise direction until it reaches the  position, the infrared ray grill is activated. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

! The GRILL indicator light shows when the grill is operating.

! Always use the grill with the oven door shut; this achieves better cooking results and saves energy (approximately 10%).

Timer

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

Oven cooking advice table

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Gratin dishes	2.5	3	10	200	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	10	200	85-90
Chicken	1.5	3	10	220	90-100
Duck	1.8	3	10	200	100-110
Rabbit	2	3	10	200	70-80
Pork	2.1	3	10	200	70-80
Lamb	1.8	3	10	200	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napolitan	1	3	15	220	15-20
Pies					
Biscuits	0.5	3	15	180	30-35
Tart	1.1	3	15	180	30-35
Savoury pies	1	3	15	180	45-50
Leavened cakes	1	3	15	180	35-40
Grilled foods					
Veal steak	1	4	5		15-20
Cutlets	1.5	4	5		20
Hamburgers	1	3	5		20-30
Mackerel	1	4	5		15-20
Toast	n.4	4	5		2-4

Precautions and tips

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- **If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.**

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

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

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

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

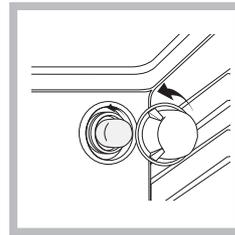
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



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

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

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

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

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

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

* Only available in certain models.

Монтаж

! 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.

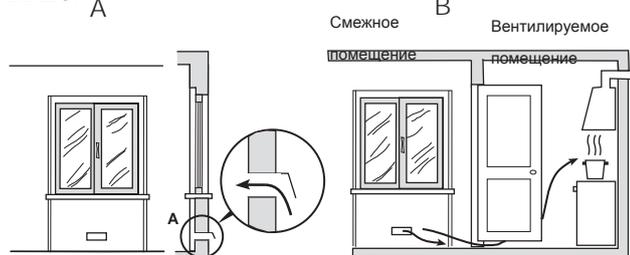
! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

! Любая операция по регулировке 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 $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на 1 кВт установленной мощности). Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздухопровод площадью не менее 100 мм^2 полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок А).

Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см^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, оснащенными вентиляционным воздухопроводом, выходящим на улицу, как описано выше.



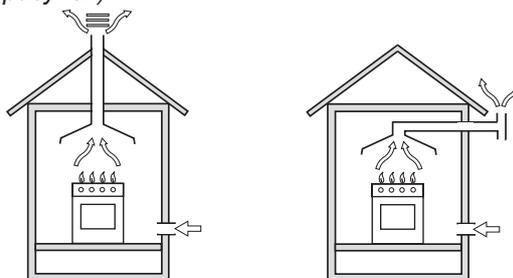
Увеличение зазора между дверью и полом

Вентиляционные отверстия для притока воздуха

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

Дымоудаление

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



Прямой отвод

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

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

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

Расположение и нивелировка

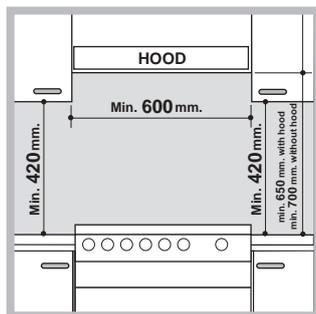
! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу ($T 90^\circ\text{C}$).

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 кухонным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели.

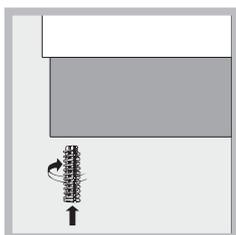
Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные кухонные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);



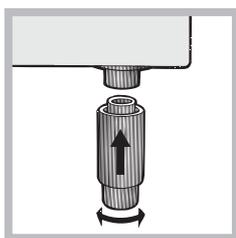
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в

техническом руководстве к вытяжке.

Нивелировка



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



Прилагающиеся ножки* вставляются под основание кухонной плиты.

Электрическое подсоединение

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

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

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

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

*Имеется только в некоторых моделях

- 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 сжиженного газа; 13 мм для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;

- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.

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

Газовое подсоединение посредством шланга



из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.

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

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

Проверка уплотнения

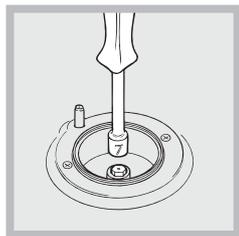
По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Настройка на различные типы газа

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

Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:



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

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:

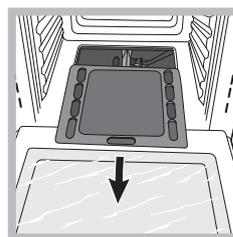
1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае использования сжиженного природного газа винт регуляции должен быть отвинчен против часовой стрелки;

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

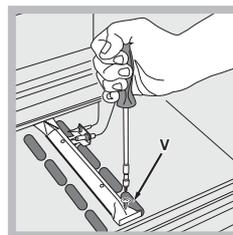
! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

Настройка духового шкафа

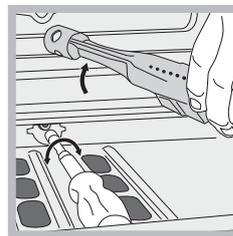


Порядок замены форсунки газовой горелки духового шкафа:

1. полностью откройте дверцу духового шкафа;
2. выньте съемное дно духовки (см. рисунок);



3. отвинтите крепежные винты горелки и снимите горелку духового шкафа, сняв винт V;



4. отвинтите форсунку горелки при помощи специального полого ключа для форсунок (см. рисунок) или полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок).

Регуляция минимального пламени горелки духового шкафа:

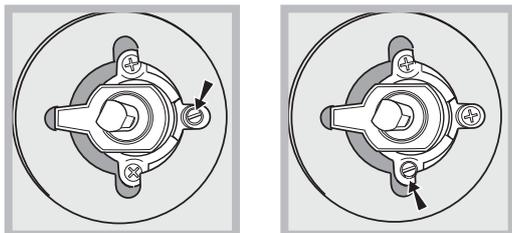
1. включите горелку (см. Пуск и Эксплуатация);
2. оставьте рукоятку примерно в течение 10 минут в положении максимального пламени (МАКС), затем поверните ее в положение минимального

пламени (МИН);

3. снимите рукоятку;

4. поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата (см. рисунок), вплоть до получения малого стабильного пламени.

! В случае использования сжиженного природного газа винт регулировки должен быть отвинчен против часовой стрелки;



5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

Замена форсунок тройной конфорки

1. снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд.

Горелка состоит из двух отдельных частей (см. схемы);

2. отвинтите форсунки полой отверткой 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.

3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по



отношению к описанным выше.

- Регуляция первичного воздуха горелок
Горелки не нуждаются в какой-либо регулировки первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени

1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
2. Снимите рукоятку и поверните регулировочный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого

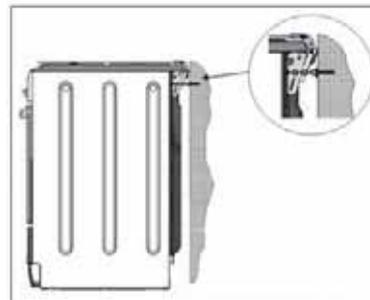
устройства при минимальном пламени горелок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регулировочного винта.

5. По завершении регулировки восстановите сургучные или подобные пломбы на обводном газопроводе.

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

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

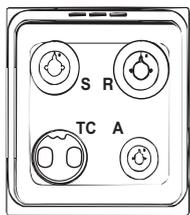
! Если давление используемого газа отличается (или варьирует) от предусмотренного давления, необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно нормативам EN 88-1 и EN 88-2 «Регуляторы для канализированных газов»).



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

Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной.

Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.



CG65SG1 IT/HA H

RS

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	31x43,5x43,5 см
Объем	л 58
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 46 см, глубина 42 см, высота 8,5 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Горелки	настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия.
 	Директива ЕС: 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 2009/142/ЕС от 30/11/09 (Газ) - 90/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1				Сжиженный газ				Природный газ			
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Байпас 1/100 (мм)	форсунка 1/100 (мм)	расход* гр/час		форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час	форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час
		Номинал.	Сокращ.			***	**				
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
Вспомогательная Малая А	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Потрийна корона (TC)	130	3.25	1.5	63	2x65	236	232	2x99	309	2X107	309
уловка	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248	132	248
Давление подачи	Номинальное (мбар)					28-30	37	20		13	
	Минимальное (мбар)					20	25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)					35	45	25		18	

* La 15°C ei 1013 мбар – gaz uscat Бутан 49,47 МДж/Кg
 Пропан 50,37 МДж/Кg Природный газ 37,78 МДж/м³

Включение и эксплуатация

RS

Эксплуатация варочной панели

Включение конфорки

Напротив каждой рукоятки КОНФОРКИ окрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели.

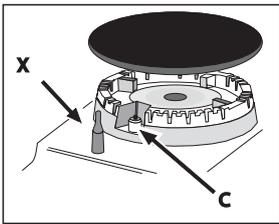
Порядок включения конфорки на варочной панели:

1. поднесите к конфорке зажженную спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени .
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум , на максимум  или на среднюю мощность.

Некоторые модели оснащены устройством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена электронным устройством зажигания* (см. рисунок), но не кнопкой зажигания. Нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

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

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



Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени .

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

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

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

* Имеется только в некоторых моделях

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

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

Эксплуатация духового шкафа

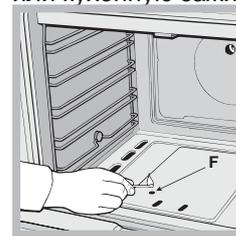
! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения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

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

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

Включение духового шкафа

Для зажигания горелки духового шкафа поднесите к отверстию F (см. рисунок) зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ в положение МАКС.



Если изделие оснащено электронной системой зажигания*, вначале нажмите кнопку зажигания,

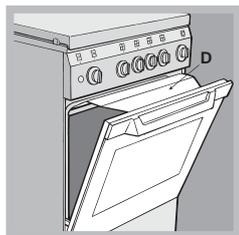
обозначенную символом , затем нажмите до упора и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ МАКСИМАЛЬНОГО пламени вплоть до зажигания пламени. Если по прошествии 15 секунд горелка не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духового шкафа и подождите примерно 1 минуту перед повторным зажиганием. В случае отсутствия электропитания можно включить горелку от спички или кухонной зажигалки, как было описано выше.

! Духовой шкаф оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать ручку ДУХОВКИ нажатой примерно 6 секунд.

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

Регуляция температуры

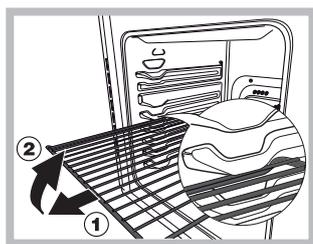
Для получения нужной температуры приготовления поверните против часовой стрелки ручку ДУХОВКИ. Значения температуры указаны на панели управления и начинаются с МИН (150°C) до МАКС (250°C). По достижении заданной температуры в духовке она будет поддерживаться постоянной термостатом.



! Когда вы используете гриль, необходимо оставить дверцу духового шкафа полу-открытой, установив между дверцей и панелью управления отражатель D (см. рисунок), препятствующий нагреванию ручек.

Освещение духового шкафа

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



показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на себя (2).

ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как

Таимер

Порядок включения Таимера (часов):

1. поверните по часовой стрелке ручку ТАИМЕР почти на один полный поворот для завода таймера;
2. поверните против часовой стрелки ручку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

Гриль

Гриль с инфракрасным излучением включается при помощи ручки OVEN (ДУХОВКА), поворачиваемой по часовой стрелке в положение . В режиме гриль поверхность продукта равномерно подрумянивается. Этот режим особенно рекомендуется для запекания продуктов, приготовления шницелей и жареных колбасок. Установите решетку на 4-ый или 5-ый уровень и, во избежание образования чада, вставьте поддон для сбора сока на 1-ый уровень.

! Включенный индикатор ГРИЛЬ показывает, что режим гриль включен.

! Всегда закрывайте дверцу духового шкафа при использовании режима Гриль; это обеспечит лучший результат приготовления и поможет сэкономить электроэнергию (примерно 10%).



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

* Имеется только в некоторых моделях.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжить приготовления (минуты)
Макаронные изделия					
Лазанья	2.5	3	10	210	60-75
Каннеллони	2.5	3	10	200	40-50
Макаронная запеканка	2.5	3	10	200	40-50
Мясо					
Телятина	1.7	3	10	200	85-90
Курица	1.5	3	10	220	90-100
Утка	1.8	3	10	200	100-110
Кролик	2	3	10	200	70-80
Свинина	2.1	3	10	200	70-80
Баранина	1.8	3	10	200	90-95
Рыба					
Скумбрия	1.1	3	10	180-200	35-40
Камбала	1.5	3	10	180-200	40-50
Форель в фольге	1	3	10	180-200	40-45
Пицца					
По-неаполитански	1	3	15	220	15-20
Выпечка					
Печенье	0.5	3	15	180	30-35
Торт с вареньем	1.1	3	15	180	30-35
Несладкие торты	1	3	15	180	45-50
Выпечка из дрожжевого теста	1	3	15	180	35-40
Приготовление на гриле					
Телячьи отбивные	1	4	5	-	15-20
Отбивные	1.5	4	5	-	20
Гамбургер	1	3	5	-	20-30
Скумбрия	1	4	5	-	15-20
Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	-	2-4

Предосторожности и рекомендации

RS

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

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
 - Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
 - Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
 - **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
 - Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
 - **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
 - Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
 - Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
 - Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
 - Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
 - Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
 - Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.
 - Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении ●.
 - Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
 - Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- 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 разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
 - Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
 - Если плита расположена на пьедестал, принять необходимые меры предосторожности для предотвращения соскальзывания плиты с пьедестала самого.

Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ 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.

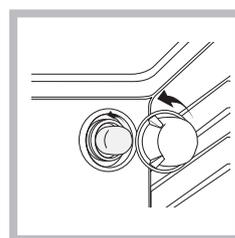
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Решетки, диффузоры, форсунки конфорок и горелки варочной панели снимаются для их более простой чистки. Вымойте их горячей водой и неабразивным моющим средством, обращая внимание на удаление всех налетов. После мойки тщательно высушите.
- Регулярно прочищайте кончики защитных устройств против отсутствия пламени.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съёмные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

Проверяйте уплотнения духового шкафа.

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

Порядок замены лампочки в духовом шкафу

1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).



электропитания.

рисунком).

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

Уход за рукоятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

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

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

* Имеется только в некоторых моделях.

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

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.

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

Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники.

Узнайте подробнее на сайте

www.hotpoint-ariston.com в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

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

Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте www.hotpoint-ariston.com в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:

Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте

www.hotpoint-ariston.com в разделе «Сервис».

Встановлення

UA

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

! Уважно прочитайте інструкції: інформація про обладнання, використання і безпеку грає дуже важливу роль.

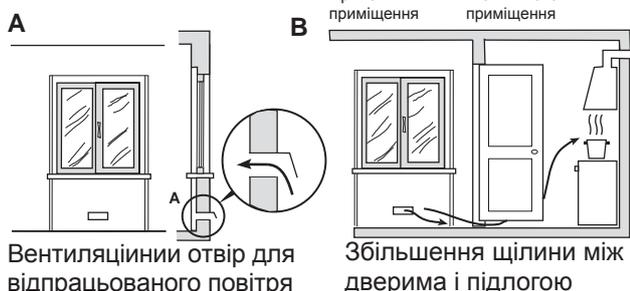
! Установка виробу має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

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

Вентиляція приміщень

Обладнання може бути встановлене тільки у постійно вентилятованих приміщеннях, згідно діючим нормам в країні, де вироб буде використано. У приміщенні, в якому встановлено обладнання, має відбуватися зміна повітря, у ступені, необхідному для нормального горіння газу (швидкість зміни повітря не має бути меншою $2\text{ м}^3/\text{год}$ на кожний кВт встановленої потужності).

Вхід приточної вентиляції, захищений ґраткою, повинен мати корисну площу не менше 100 см^2 корисного перетину і має бути розміщений так, щоб він не міг забитися, навіть частково (див. малюнок А). Такий вхід повинен бути збільшений на 100%, тобто мінімум 200 см^2 – якщо робоча поверхня плити не має пристрою безпеки у разі зникнення полум'я, і коли можливі непрямі потік повітря із прилеглих приміщень (див. малюнок В) – якщо це не спільні частини будівлі, пожежонебезпечне приміщення або спальні кімнати, обладнані вентиляційним трубопроводом назовні, як описано вище.

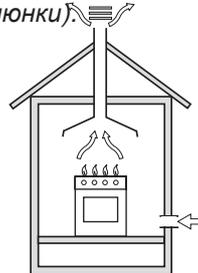


! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

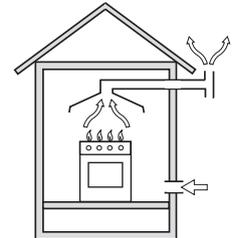
Відведення продуктів згорання

Відведення продуктів згорання має бути

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



Відведення безпосередньо назовні



Відведення через канал або розгалужений димар (зарезервовані для кухонного устаткування)

! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.

Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень ґрунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовуваний балон, далеко від джерел тепла (печі, каміни, обігрівачі), які нагріваються вище від 50°C .

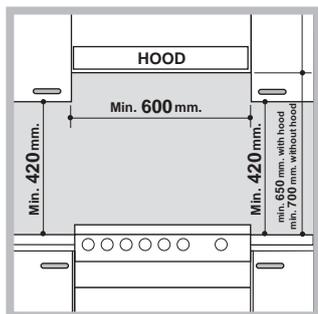
Розміщення і вирівнювання

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

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

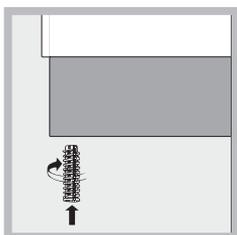
Для правильного встановлення

- розмістіть плиту в кухні, обідній залі або в однокімнатній квартирі-студії (не у ванні);
- якщо поверхня плити є трохи вищою, ніж поверхня меблів, меблі повинні знаходитися не ближче ніж 200 мм від плити;
- якщо плита буде встановлена під секцією навісних меблів, есо відстань до її поверхні не повинна бути меншою за 420 мм . Така відстань повинна складати 700 мм , якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (див. малюнок);

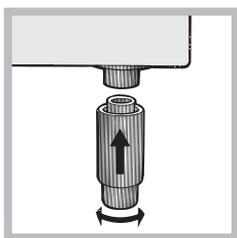


- не розміщуйте занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від її сторін;
- витяжки повинні встановлюватися згідно вказівок відповідної інструкції.

Вирівнювання



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



Ніжки* вмонтовуються у гнізда під основою плити.

Підключення електроенергії

Встановіть на кабелі вилку, розраховану на навантаження, вказане на табличці з технічними характеристиками, розміщені на плиті (див. таблицю *Технічних Даних*).

У разі прямого підключення до мережі необхідно помістити між плитою і мережею всеполярний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм, розрахованим на вказане навантаження і такий, що відповідає нормі NFC 15-100 (дріт заземлення не повинен перериватися вимикачем). Кабель живлення повинен бути розташований так, щоб жодна з його частин не піддавалася нагріванню вище, ніж на 50°C від температури довкілля.

До виконання підключення переконайтеся, що:

- розетка має заземлення, відповідно до встановлених норм;
- розетка витримує максимальне навантаження потужності обладнання, вказане на табличці з характеристиками;
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці;
- розетка сумісна з вилкою плити. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі і триники.

* Є лише в деяких моделях.

! У встановленні плити, має бути забезпечений легкий доступ до електричного кабелю і розетки.

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

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

Підключення газу

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

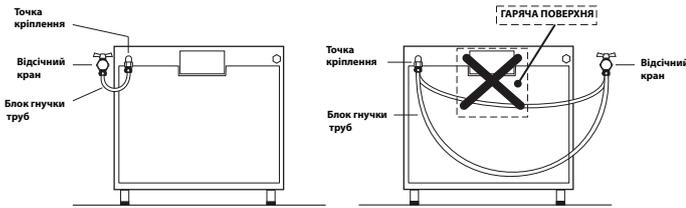
! Для безперебійної роботи, для адекватного використання енергії і для більшого терміну служби плити, забезпечте тиск подачі газу в межах значень, вказаних в таблиці *Характеристик пальників і форсунок* (див. *нижче*).

Підключення газу за допомогою гнучкого гумового шланга

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

Виконавши з'єднання, переконайтеся в тому, що шланг:

- не торкається частин, які нагріваються вище температури в 50°C;
- не має будь-якого натягнення або скручування, не має згинів або стискань;
- не торкається гострих предметів, країв, рухомих частин і не здавлени;
- може бути легко оглянутий по всій довжині для контролю його стану;
- має довжину меншу ніж 1500 мм;
- добре закріплені на обох кінцях за допомогою хомутів, відповідно до діючих державних норм.



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

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

Перевірте, щоб шланг і обплетення відповідали діючим державним нормам.

Щоб підключити шланг, видаліть утримувач гумки, що міститься в плиті (місце підключення газу до плити має вигляд циліндричної трубки з різьбою папа 1/2 дюйма)

! Виконайте з'єднання так, щоб довжина трубопроводу не перевищувала 2 метрів, при цьому не допускайте контакту шланга з рухомими частинами та його стиснення.

Контроль герметичності

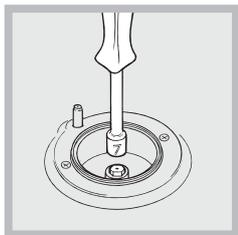
Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильний розчин і у жодному випадку сірник.

Адаптація до різних типів газу

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

Налаштування робочої поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:



1. Зніміть ґратки і пальники з їх посадочних місць;
2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (див. малюнок), і замініть їх форсунками, що відповідають новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*);

форсунок);

3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотній послідовності.

Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:

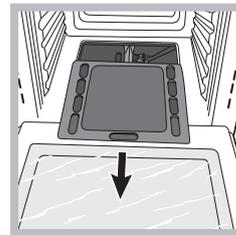
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішній частині або збоку на стрижні крана, добиєтеся маленького стабільного полум'я.

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

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

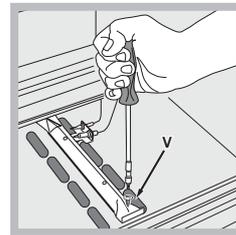
! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

Налаштування духовки

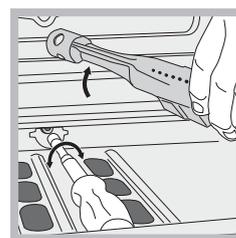


Заміна форсунок пальника духовки:

1. витягніть коробку духовки;
2. витягніть висувний захист А (див. малюнок);



3. видаліть палик духовки після того, як відкрутите гвинти V (див. малюнок); процедуру виконати легше, якщо зняти дверцята духовки.

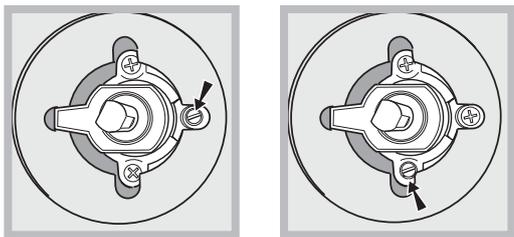


4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (див. малюнок) або трубним ключем 7 мм і замініть її форсункою, що відповідає

новому типу газу (див. таблицю *Характеристики пальників і форсунок*).

Налаштування мінімального рівня подачі газу в палик духовки:

1. запаліть палик (див. *Включення і Використання*);
2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (МІН) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
3. зніміть рукоятку;
4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішній стороні стрижня термостата (див. *малюнки*), добиєтеся маленького стійкого полум'я.



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

5. Перевірте, щоб, при швидкому обертанні рукоятки з положення МАКС у положення МІН або при швидкому відкритті і закритті дверцят духовки пальник не гаснув.

! Пальники робочої поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

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

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

Заміна форсунок на пальнику «трійна корона»

1. Зняти решітки і вийняти пальники зі своїх місць. Пальник складається з двох незалежних частин (див.малюнок).
 2. Розкрутити форсунки за допомогою торцевого ключа на 7 мм. Замінити форсунки на більш придатні для нового типу газу (див.таблицю 1). Обидва пальника мають однакові прсвердлені отвори.
 3. Встановити на місце всі компоненти, виконуючи вищенаведені дії в зворотному порядку.
- Регулювання основного повітря на пальники
- Пальники не вимагають ніякого регулювання основного повітря.
- Регулювання мінімального полум'я

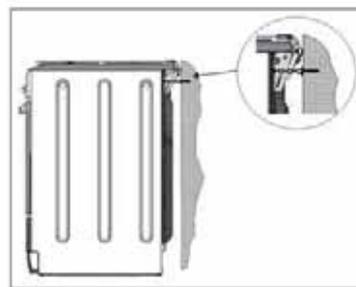


1. Перевести кран в положення мінімуму.
2. Зняти ручку і за допомогою регулювального гвинта, розташованого всередині або збоку стрижня крану, налаштувати невеличке стабільне полум'я.
3. Після цього слід перевірити, що при швидкому обертанні крану з максимального у мінімальне положення пальник не гасне.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

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

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

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

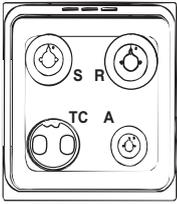


Щоб запобігти випадковому перекиданню приладу, наприклад, коли дитина залазить на дверцята духової шафи, НЕОБХІДНО встановити захисний ланцюжок з

комплектупостачання!

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

Якщо діаметр головки гвинта становить менше 9 мм, необхідно використовувати шайбу. Для кріплення в бетонній стіні потрібен гвинт діаметром не менше 8 мм довжиною 60 мм. Закріпіть ланцюжок на задній стінці плити й на стіні, як показано на малюнку, так щоб після встановлення він був натягнутий паралельно до полу.



CG65SG1 IT/HA H

ТЕХНІЧНІ ДАНІ	
Розміри Духовки ВхШхГ	34x38x44 см
Об'єм	58 літрів
Корисні розміри коробки духовки	ширина см 42 глибина см 44 висота см 17
Напруга та частота живлення	Див. на табличці з даними
Пальники	Налаштовуються на всі типи газу, вказані на табличці з даними, розташовані в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
	 Директиви ЄС: 2006/95/ЄС від 12/ 2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/ЄС від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/ЄС від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/ЄЕС від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/ЄС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (р.с.с.*)		Зріджений газ				Природний газ			
				Канал 1/100	Форсунка 1/100	Пропускна здатність*		Форсунка 1/100	Пропускна здатність* л/год	Форсунка 1/100	Пропускна здатність* л/год
						(мм)	(мм)				
Швидкий (великий) (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Напівшвидкий (Середній) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181	118	181
Допоміжний (Маленький) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Потрійна корона (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309	2x107	309
Духовка	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248	132	248
Тиск, що подається		Номінальний (мбар)				28-30	37	20			13
		Мінімальний (мбар)				20	25	17			6,5
		Максимальний (мбар)				35	45	25			18

* для 15°C 1013 мбар-сухий газ
Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
.с.с.* - найвища теплота згорання

*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

Включення і використання

Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожній рукоятці ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показаний у вигляді круга.

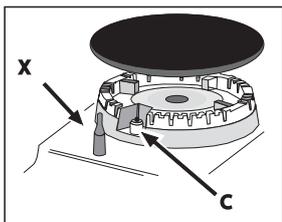
Щоб запалити пальник робочої поверхні:

1. піднесіть до пальника сірник або електрозапальничку;
2. натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я \blacktriangle .
3. відрегулюйте силу бажаного полум'я, обертаючи проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА: на мінімум \blacktriangle , на максимум \blacktriangle або в проміжне положення.

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалювання* (див. малюнок, С), не має кнопки. Досить натиснути і одночасно повернути проти годинникової стрілки рукоятку ПАЛЬНИКА до позначки максимального полум'я, щоб запалити газ. Може трапитися так, що пальник згасне у момент відпускання рукоятки. У цьому випадку повторіть операцію, утримуючи рукоятку натиснутою на протязі довшого часу.

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

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



Щоб погасити пальник обертайте рукоятку до упору \bullet .

Практичні поради з використання пальників

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



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

* Є лише в деяких моделях.

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

Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

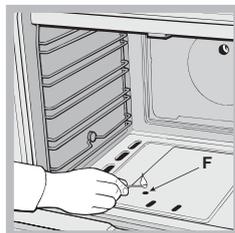
Користування духовкою

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

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль. Використовуйте положення 1 духовки тільки у разі використання рожна.

Включення духовки

Щоб включити пальник духовки піднесіть до отвору



F (див. малюнок) сірник або електрозапальничку, натисніть і одночасно обертайте проти годинникової стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС.

Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкрийте дверцята духовки і почекайте не менше 1 хвилини, перш ніж повторно спробувати включення.

! Духовка обладнана пристроєм безпеки, для якого необхідно утримувати натиснутою рукоятку ДУХОВКА приблизно 6 секунд.

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

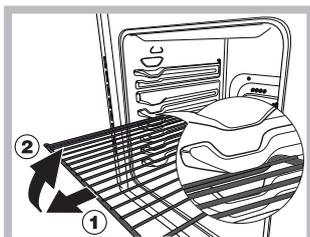
Регулювання температури

Щоб одержати бажану температуру приготування їжі, обертайте рукоятку ДУХОВКА проти годинникової стрілки. Значення температури показані на панелі управління і починаються з МІН (140оС) до МАКС (250оС). Досягнувши заданої температури, духовка підтримуватиме її постійно завдяки термостату.

Таимер

Для включення Таимера (лічильник хвилин) дійте таким чином:

1. поверніть за годинниковою стрілкою  рукоятку ТАИМЕР майже на повний оберт, щоб завести сигнальний дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки  рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажаний час.



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

Щоб повністю вийняти прешітки,

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

Гриль

Обертанням проти годинникової стрілки регулятора ДУХОВКИ у положення  досягається вмикання грилю з ультрачервоним випромінюванням. Гриль забезпечує підрум'янювання страв і рекомендується для готування ростбіфів, запіченого м'яса, шніцелів, домашніх ковбасок, . Розташуйте ґратку-гриль на рівні 4 або 5 і один деко на рівні 1 для збирання жиру і попередження утворення диму.

! Про роботу гриля сповіщає увімкнений індикатор ГРИЛЮ.

! Готування на грилі має виконуватися з закритими дверцятами духовки, щоб отримати найкращі результати і значне заощадження енергії (приблизно 10%).

Освітлення духовки

Лампочка може бути включена у будь-який момент, якщо натиснути на кнопку ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.

Таблиця приготування в духовці

Страви	Вага (кг)	Положення деко	Попереднє розігрівання (хвилини)	Рекомендована температура (°C)	Тривалість приготування (хвилини)
Макаронні вироби (паста)					
Лазан'я	2.5	3	10	210	60-75
Каннеллоні	2.5	3	10	200	40-50
Запечена паста	2.5	3	10	200	40-50
М'ясо					
Телятина	1.7	3	10	200	85-90
Курка	1.5	3	10	220	90-100
Качка	1.8	3	10	200	100-110
Кріль	2	3	10	200	70-80
Свинина	2.1	3	10	200	70-80
Баранина	1.8	3	10	200	90-95
Риба					
Скумбрія	1.1	3	10	180-200	35-40
Зубатка	1.5	3	10	180-200	40-50
Форель в обгортці	1	3	10	180-200	40-45
Піца					
Неаполітанська	1	3	15	220	15-20
Торти					
Печиво	0.5	3	15	180	30-35
Пиріг	1.1	3	15	180	30-35
Солоні торти	1	3	15	180	45-50
Дріжджове тісто	1	3	15	180	35-40
Смажені вироби на грилі					
Біфштекси з телятини	1	4	5	-	15-20
Котлети	1.5	4	5	-	20
Гамбургери	1	3	5	-	20-30
Скумбрія	1	4	5	-	15-20
Тости	п.4	4	5	-	2-4

Запобіжні засоби и поради

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

Загальна безпека

- Дані вказівки дієсні тільки для країн призначення, чіі символи зображені на брошурі и на серійній табличці.
- Газова плита призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень
- Газову плиту не можна встановлювати поза приміщеннями, навіть, у разі захищеного простору, тому що дуже небезпечно піддавати її дії дощу і грози.
- Не торкатися плити мокрими або вологими ногами або руками.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, некоректним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або нерозумного застосування.
- Брошура відноситься до устаткування класу 1 (ізолюване) або класу 2 - підклас 1 (встановлене між двома елементами меблів).
- Берегти від дітей.
- Уникайте контакту кабелів живлення інших побутових електроприладів з гарячими частинами плити.
- Не закривайте вентиляційні отвори и отвори для відведення тепла.
- Не накривайте скляною кришкою робочу поверхню (є на деяких моделях), коли пальники включені або ще гарячі.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей для їжі.
- Не користуйтеся рідкими горючими засобами (спирт, бензин і т.п.) поблизу від плити, коли вона включена.
- Не кладіть горючі матеріали в нижній відсік або в саму духовку: при включенні плити вони можуть загорітися.
- Якщо плитою не користуються, стежте за тим, щоб рукоятки були в положенні • і газовий кран був закритий.
- Не виимаєте вилку з розетки, потягнувши за кабель, тягніть тільки за саму вилку.
- У разі пошкодження, в жодному випадку не намагайтеся самостійно полагодити внутрішні механізми. Зв'яжіться із Сервісною службою.

- Не виконуйте чистення або технічне обслуговування, перш ніж витягти вилку з електричної розетки.
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Не передбачається використання пристрою особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання пристрою особами, які не отримали попередніх вказівок щодо використання пристрою.
- Якщо плита розташована на п'єдесталі, вжити необхідних заходів обережності для запобігання зісковзуванню плити з п'єдесталу самого.

Утилізація

- Утилізація матеріалу пакування: дотримуйтесь місцевих норм, так як пакування може бути повторно використане.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної и електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення и рециркулювання матеріалів, що входять до їхнього складу і з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та середовища. Символ закресленої корзини, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації. Відпрацьовані побутові електроприлади можуть передаватися в державну службу по збору, на спеціальні комунальні території або, якщо це передбачено діючим національним законом, передаватися постачальникам для одночасного обміну з доплатою на нові вироби відповідного типу. Всі основні виробники побутових електроприладів беруть участь у створенні та управлінні системами збору и переробки відпрацьованої техніки.

Охорона і дбаливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергії.
- Підтримуйте в робочому стані и миєте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят и не дозволяли б втратам тепла.

Догляд і технічне обслуговування

UA

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюйте прилад від мережі електричного живлення.

Чищення виробу

! Уникайте використання абразивних або роз'їдаючих чистячих засобів, таких як засоби для виведення плям і продукти для антикорозійної обробки, миючих засобів у порошку і губок з абразивною поверхнею: вони можуть подрпати поверхню без можливості відновлення.

! Ніколи не використовуйте прилади для миття парюю або високим тиском.

- Для звичайного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі і гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і нейтральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуйте спеціальні засоби. Добре промийте водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або ідік речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миєте їх в гарячій воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накіп і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання і перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після її використання, коли вона ще тепла. Використовуйте гарячу воду і миючий засіб, добре промийте і витріть м'якою тканиною. Уникайте абразивів.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів, після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подрпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичайні посуд, зокрема в посудомийній машині.
- Неіржавіюча сталь може мати плями, якщо знаходилася в тривалому контакті з вапняною водою або з агресивними чистячими засобами (що містять фосфор). Рекомендується добре промити і висушити після миття.

і, крім того, варто висушити можливі місця пролиття води.

Кришка

У моделях зі скляною кришкою очищення здійснюється за допомогою теплої води. Уникайте абразивів.

Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочої поверхні: повністю відкрити її і потягнути наверх (див. малюнок).

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

Контроль ущільнень духовки

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

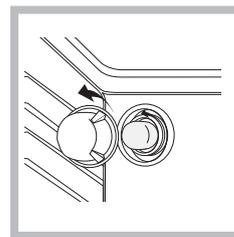
Технічне обслуговування газових кранів

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

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Заміна лампочки освітлення духовки

1. Після відключення духовки від електричної мережі,



зніміть скляну кришку патрона (див. малюнок).

2. Відгвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь Е 14.

3. Знов встановіть кришку і повторно підключіть духовку до електричної мережі.

Допомога

Повідомте:

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

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

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby mohl být kdykoli konzultován. V případě prodeje, odevzdání nebo stěhování se ujistete, že zůstane spolu se zařízením.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací, týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

! Instalace zařízení musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů.

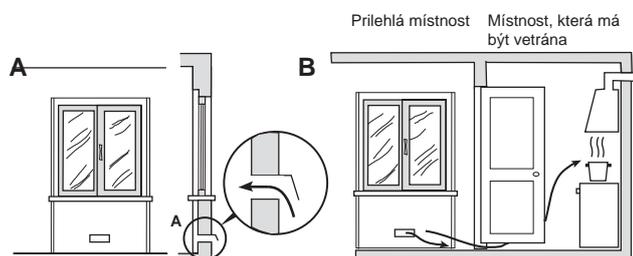
! Jakýkoli zásah v rámci regulace nebo údržby musí být proveden při vypnutém sporáku, odpojeném od elektrického rozvodu.

Vyvětrání místností

Zařízení může být nainstalováno pouze v trvale větraných místnostech, v souladu s národně platnými normami. V místnosti, ve které bude zařízení nainstalováno, musí být možný přívod takového množství vzduchu, které vyžaduje pravidelné spalování plynu (průtok vzduchu nesmí být nižší než 2 m³/h na kW nainstalovaného výkonu).

Otvory pro přívod vzduchu, chráněné mřížkami, musí mít potrubí s užitečným průřezem nejméně 100 cm² a musí být umístěny tak, aby se nemohly ucpat, a to ani částečně (viz obrázek A).

Tyto otvory musí být o 100% větší – s minimální hodnotou 200 cm² – v případě, že varná deska zařízení není vybavena bezpečnostním zařízením pro detekci nepřítomnosti plamene a když je přívod vzduchu zabezpečen nepřímo z přilehlých místností (viz obrázek B) – za předpokladu, že se nejedná o společné místnosti budovy, prostředí s nebezpečím požáru nebo ložnice – vybaveny ventilacním potrubím vedoucím ven v souladu s výše uvedeným popisem.



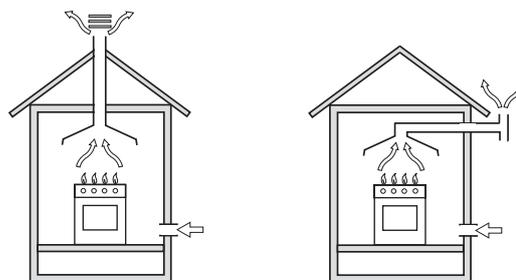
A Ventilacní otvor pro vzduch podporující horeň

B Zvětšení spáry mezi dveřmi a podlahou

! Po dlouhodobějším používání zařízení se doporučuje otevřít okno nebo zvýšit rychlost případných ventilátorů.

Odvádění kouře ze spalování

Odvádění kouře vznikající při spalování musí být zajištěno prostřednictvím odsavace připojeného ke komínu s přirozeným tahem určité účinnosti nebo prostřednictvím elektroventilátoru, který vstoupí do činnosti automaticky při každém zapnutí zařízení (viz obrázky).



Odvádění kouře přímo ven

Odvádění kouře prostřednictvím komínu nebo rozvětvené kourové trubky (vyhrazené pro zařízení na pecení)

! Plyny z kapalné ropy, které jsou těžší než vzduch, se zdržují dole, proto místnosti, v nichž jsou uloženy sudy s GPL, musí být vybaveny otvory vedoucími ven kvůli odvádění případných unikajících plynů zespodu. Prázdné nebo částečně plné sudy s GPL se nesmí instalovat ani umístit do místností nebo prostoru nacházejících se pod úrovní terénu (pivnice atd.). V místnosti nechávejte pouze používaný sud, a to v dostatečné vzdálenosti od zdroje tepla (trouby, krby, kachle), které jej mohou ohřát na teplotu vyšší než 50°C.

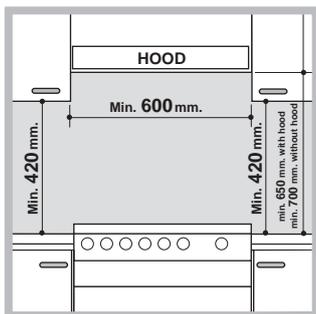
Ustavení a vyrovnání do vodorovné polohy

! Zařízení lze nainstalovat vedle nábytku za předpokladu, že jeho výška nepřesahuje výšku varné desky.

! Ujistete se, že stěna dotýkající se zadní strany zařízení je z nehorlavého materiálu, odolného vůči teplotě (T 90°C).

V rámci správné instalace je třeba:

- Uložit zařízení do kuchyně, do jídelny nebo do pokoje v jednopokojovém bytě (ne do koupelny);
- když je varná deska vyšší než nábytek, tento se



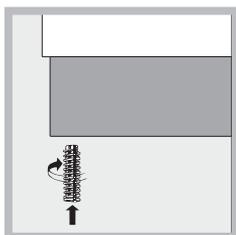
musí nacházet ve vzdálenosti nejméně 600 mm od zařízení;

- když bude sporák nainstalován pod zavešenou horní skříňku kuchyňské linky, musí být dodržena minimální vzdálenost varné desky od skřínky: 420 mm .

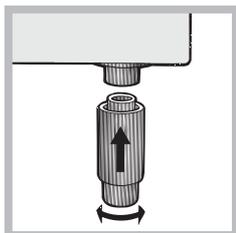
Tato vzdálenost musí být 700 mm v případě, že je materiál skřínky horlavý (viz obrázek);

- neumísťte za sporák ani do prostoru do 200 mm od jeho sten závesy;
- Prípadné odsavace musí byť nainštalované podľa pokynu uvedených v príslušnom návode.

Vyrovňaní do vodorovné polohy



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



Nohy* se zacvaknou pod spodní část sporáku.

Elektrické zapojení

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odber, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz tabulka *Technické údaje*). V případě přímého zapojení do elektrického rozvodu je třeba mezi zařízení a síť zapojit omnipolární stykac s minimální rozpínací vzdáleností kontaktu 3 mm, vhodný pro daný proudový odber a vyhovující platným národním normám (zemnicí vodič nesmí být stykacem přerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50 °C.

Před zapojením se ujistete, že:

- Je zásuvka rádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;

* Je součástí pouze některých modelů.

- je zásuvka schopna snášet proudový odber odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji;
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji;
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vymente zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými technikami.

! **Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.**

Připojení k rozvodu plynu

Připojení k rozvodu plynu nebo k tlakové láhvi s plynem může být zrealizováno gumovou nebo ocelovou hadicí v souladu s platnými národními normami poté, co se ujistíte, že bylo zařízení nastaveno pro druh plynu, kterým bude napájeno (viz cejchovací štítek na víku: v opačném případě viz níže). V případě napájení tekutým plynem z tlakové láhve použijte regulátory tlaku odpovídající platným národním normám. Prívod plynu lze nastavit bocne* kvůli ulehčení jeho připojení: Vymente vzájemně hadicovou spojku s uzáverem a vymente tesnění za tesnění dodané v příslušenství.

! Kvůli zajištění bezpečné činnosti, kvůli realizaci vhodného způsobu použití energie a kvůli zajištění delší životnosti zařízení se ujistete, že přívodní tlak odpovídá hodnotám uvedeným v tabulce s Údaji horáku a trysek (viz níže).

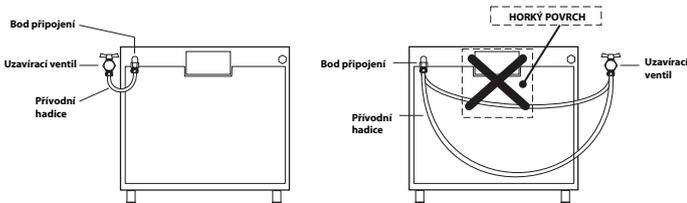
Připojení plynu s použitím gumové hadice

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

Po provedení připojení se ujistete, že hadice:

- se v žádném místě nedotýká součástí dosahujících vyšší teploty než 50°C;
- není vystavena žádné námaze v tahu nebo zkrutu a nevykazuje ohnutí ani přiskrcení;
- nemůže přijít do styku s ostrými predmety, ostrými hranami, částmi nábytku a že nemůže být stlačena;

- je snadno dostupná po celé délce za účelem kontroly jejího stavu;
- není delší než 1500 mm;
- je rádně upevněna obou koncích prostřednictvím stahovacích pásek odpovídajících platným národním normám.



! V případě, že nelze dodržet jednu nebo více uvedených podmínek nebo když bude sporák nainstalován podle podmínek třídy 2 – podtřídy 1 (zařízení vestavené mezi dva kusy nábytku), je třeba použít ocelovou hadici (viz níže).

Připojení k rozvodu plynu prostřednictvím hadice z jedolitě nerezavějící oceli s úchyty se závit

Zkontrolujte, zda hadice a tesnění odpovídají platným národním normám.

Při montáži hadice odstraňte hadicovou spojku přítomnou na zařízení (spojka pro vstup plynu do zařízení má válcový závit 1/2" samec).

! Připojení zrealizujte tak, aby maximální délka hadice nepřesahovala 2 metry, a ujistete se, že hadice nepřichází do styku s nábytkem a že nedochází k jejímu stlačování.

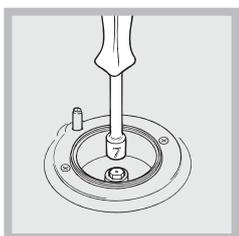
Kontrola těsnosti

Po ukončení instalace zkontrolujte dokonalou těsnost všech spoju s použitím mýdlového roztoku. Nikdy nepoužívejte k tomuto účelu plamen.

Prizpusobení různým druhům plynu

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

Prizpusobení varné desky



Výměna trysek hořáku varné desky:

1. Odložte mřížky a vytáhněte hořáky z jejich uložení;
2. odšroubujte trysky s použitím klíče nástřčkového klíče o

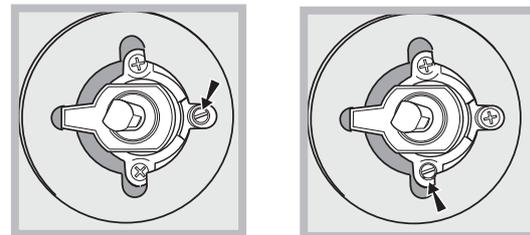
velikosti 7 mm (viz obrázek) a vymente je zaty, které jsou vhodné pro nový druh plynu (viz tabulka s Údaji hořáku a trysek);

3. vrate všechny součásti do puvodní polohy; toho docílíte provedením operací výše uvedeného postupu v opacném poradí.

Serízení minimálního prutoku plynu v horácích varné desky:

1. Pretocte otocný ovladac do polohy odpovídající minimu;
2. sejměte knoflík otocného ovladace a prostřednictvím šroubu umístěného uvnitř nebo na boku dríku otocného ovladace seridte prutok až do dosažení pravidelného malého plamene.

! V případě tekutých plynu musí být serizovací šroub zašroubován až na doraz;



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

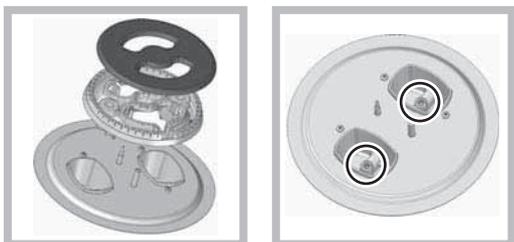
! Horáky varné desky nevyžadují regulaci primárního vzduchu.

! Po regulaci s plynem odlišným od plynu, se kterým bylo zařízení zkolaudováno, provedte výmenu cejchovacího štítku za štítek odpovídající novému druhu plynu; štítek je dostupný ve Strediscích autorizované servisní služby.

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

Výměna trysek na hořáku s trojitým věncem

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



Hořáky nevyžadují nastavení primárního vzduchu.

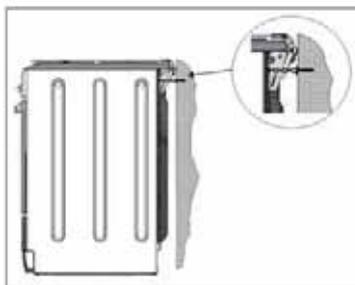
- Nastavení minim

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

! V případě tekutých plynů musí být seřizovací šroub zašroubován až na doraz.

! Po ukončení výměny nahradte starý štítek se seřizováním novým, který odpovídá nově používanému plynu; tento štítek lze získat v našich střediscích servisní služby.

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



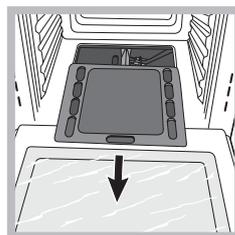
! Aby se předešlo náhodnému převrácení zařízení, například z důvodu zavěšení se hrajícího si dítěte na dvířka trouby, je TŘEBA provést instalaci bezpečnostního řetízku!

Sporák je vybaven bezpečnostním řetízkem, který je třeba upevnit prostřednictvím šroubu (není dodáván se sporákem) ke stěně za zařízením, ve stejné výšce v jaké je řetízek připojen k zařízením. Zvolte šroub a ukotvení šroubu v souladu s druhem materiálu stěny, která se nachází za zařízením.

Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, je třeba použít podložku. Betonové stěny vyžadují použití šroubu o průměru nejméně 8 mm a délce 60 mm.

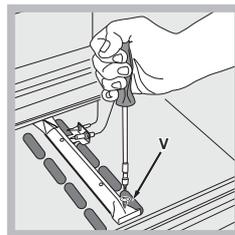
Ujistěte se, že je řetízek připevněn k zadní části sporáku a ke stěně způsobem znázorněným na obrázku tak, aby zůstal po instalaci napnutý vodorovně s úrovní podlahy.

Přizpůsobení trouby

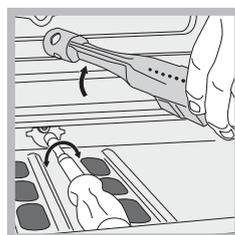


Výměna trysky hořáku trouby:

1. úplně otevřete dvířka trouby;
2. vytáhněte posuvné dno trouby (viz obrázek);



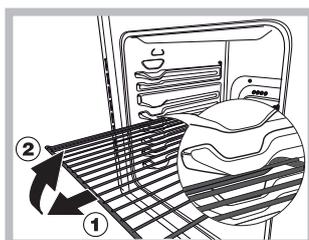
3. odšroubujte upevňovací šroub hořáku a po odšroubování šroubu odmotujte hořák trouby;



4. odšroubujte trysku hořáku příslušným trubkovým klíčem pro trysky (viz obrázek) nebo trubkovým klíčem 7 mm a nahradte jej tryskou vhodnou pro nový druh plynu (viz tabulka Údaje hořáků a trysek).

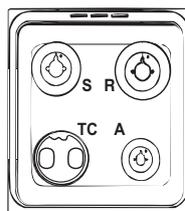


POZOR! Náh lým zahřátím může sklo krytu prasknout! Vypněte a zkontrolujte všechny hořáky a varné plotýnky před uzavřením skleněného krytu.



UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby. (1) Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Rozměry Trouby VxŠxH	31x43,5x43,5 cm
Objem	l 58
Užitkové rozměry zásuvky na ohřev pokrmů	šířka cm 42 hloubka cm 46 výška cm 8,5
Hořáky	Lze je přizpůsobit všem druhům plynů, uvedeným na štítku s jmenovitými údaji
Napájecí napětí a frekvence	viz štítek s jmenovitými údaji
	Směrnice Evropského hospodářského společenství: 2006/95/EC z 12.12.06 (Nízké napětí) ve smyslu následných úprav – 2004/108/EC z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) ve smyslu následných úprav – 2009/142/EC z 30.11.09 (plyn) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



CG65SG1 IT/HA H

Tabulka s údaji hořáku a trysek

Tabulka 1

Hořák	Průměr (mm)	Tepelný výkon kW (p.c.s.*)		Tekutý plyn				Přírodní plyn	
		Jmenovitý	Snížený	Obtok 1/100 (mm)	tryska 1/100 (mm)	průtok* g/h		tryska 1/100 (mm)	průtok* l/h
Trojité věnce (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rychlý (Velký) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Polorychlý (Střední) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Pomocný (Malý) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Trouba	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248
Přívodní tlak		Jmenovitý (mbar)				28-30	37		20
		Minimální (mbar)				20	25		17
		Maximální (mbar)				35	45		25

* Při 15°C 1013 mbar-suchý plyn

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg

*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg

 Přírodní plyn P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Spuštění a použití

CZ

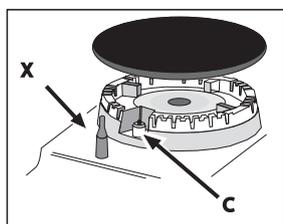
Použití varné desky

Zapálení hořáku

V blízkosti každého otočného ovladače HORÁKU je uvedeno plné kolečko označující příslušný hořák.

Zapálení hořáku varné desky:

1. Přiblížte k hořáku plamen nebo zapalovač plynu;
2. stisknete a současně otočíte proti směru hodinových ručiček otočný ovladač HORÁKU do polohy označené symbolem maximálního plamene \blacklozenge .
3. Nastavte požadovaný výkon plamene otáčením otočného ovladače HORÁKU proti směru hodinových ručiček: do polohy odpovídající minimu \blacklozenge , do polohy odpovídající maximu \blacklozenge nebo do libovolné polohy mezi oběma mezními hodnotami.



Když je zařízení vybaveno elektronickým zapalováním* (C), stačí stisknout a současně otáčet proti směru hodinových ručiček otočný ovladač HORÁKU do polohy označené symbolem minimálního plamene až

do samotného zapálení. Muže se stát, že hořák při uvolnění otočného ovladače zhasne. V takovém případě zopakujte uvedenou operaci a přidržte otočný ovladač stisknutý déle.

! V případě náhodného zhasnutí plamenu vypnete hořák a před opětovným pokusem o jeho zapálení vyčkejte alespoň 1 minutu.

Když je zařízení vybaveno bezpečnostním zařízením(X)* pro detekci nepřítomnosti plamene, držte otočný ovladač HORÁKU stisknutý přibližně na 2-3 sekundy, aby se plamen udržel zapálený a aby se zařízení aktivovalo.

Zhasnutí hořáku se provádí otáčením otočného ovladače do polohy • odpovídající jeho zhasnutí.

Praktické rady pro použití hořáku

Za účelem dosažení vyšší účinnosti hořáku a nižší spotřeby plynu je třeba použít nádoby s plochým dnem vybavené pokličkou a úměrné velikosti hořáku:

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

Při identifikaci hořáku se řiďte dle odvolávek na obrázky uvedené v odstavci „Údaje hořáku a trysek“.

* Je součástí pouze některých modelů.

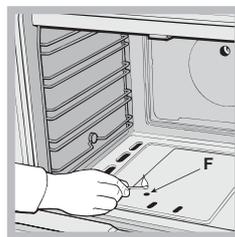
! U modelu vybavených redukční mřížkou musí být tato použita pouze pro pomocný hořák, a to při použití nádob s průměrem menším než 12 cm.

Použití trouby

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypnete troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vyparováním látek použitých na ochranu trouby.

! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

Zapálení trouby



Pro zapálení hořáku trouby přiblížte k otvoru F (viz obrázek) plamen nebo zapalovač plynu, stisknete a současně otočíte proti směru hodinových ručiček otočný ovladač TROUBY až do polohy MAX .

Když po uplynutí 15 sekund nedošlo k zapálení hořáku, povolte otočný ovladač, otevřete dvířka trouby a před dalším pokusem o zapálení vyčkejte alespoň 1 minutu.

Pro dosažení požadované teploty pečení otáčejte otočným ovladačem TROUBY. Polohy MAX (**250°C**) a MIN (**140°C**) jsou uvedeny na ovládacím panelu. Teplota je uvedena na teploměru.

! Trouba je vybavena bezpečnostním zařízením, a proto je nutné držet ovládací knoflík TROUBA dolů po dobu přibližně 6 sekund. ! Je-li plamen náhodně zhasne, vypněte hořák a počkejte nejméně 1 minutu, než se pokusíte znovu zapálit troubu.

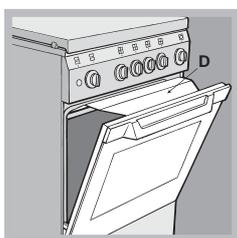
Nastavení teploty

Chcete-li nastavit požadovanou teplotu pečení, troubu ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček. Teploty jsou zobrazovány na ovládacím panelu a mohou se lišit od MIN (150 ° C) a MAX (250 ° C). Jakmile je nastavená teplota byla dosažena, trouba udržet stálou pomocí jeho termostatu.

Grill

Na světlo gril, aby oheň nebo plynový zapalovač v blízkosti hořáku a stisknete ovládací knoflík TROUBA při otáčení ve směru hodinových ručiček, dokud nedosáhne d pozici.Grill umožňuje povrchu potravin je zahnědlý rovnoměrně a je vhodný zejména pro pečené pokrmy, řízek a klobásy. Umístěte stojan v poloze 4 nebo 5, a pan kape do pozice 1 pro sběr tuku a zabraňují tvorbě kouře. Pokud je zařízení vybaveno elektronickým * osvětlením, stisknete tlačítko

zapalování, označené symbolem 1, podržte trouba ovladač a otočte jím ve směru hodinových ručiček, na pozici d. Pokud se po 15 sekundách, hořák stále není svítí, uvolněte knoflík, otevřete dvířka a počkejte nejméně 1 minutu, než se snaží světlo znovu. Pokud není k dispozici elektřina hořáku může být osvětlena pomocí plamene, nebo lehčí, jak je popsáno výše. !Gril je vybaven bezpečnostním zařízením, a proto je nutné držet ovládací knoflík TROUBA dolů po dobu přibližně 6 sekund. ! Je-li plamen náhodně zhasne, vypněte hořák a počkejte nejméně 1 minutu, než se pokusíte znovu zapálit gril.



! Při používání grilu, nechte dvířka pootevřená, polohování deflektor D mezi dveřmi a na ovládacím panelu (viz obrázek), aby se zabránilo přehřátí knoflíky.

Osvětlení trouby

Světlo může být zapnuto kdykoli stisknutím tlačítka osvětlení trouby.

Časovač

Při aktivaci Časovače (Počítadla minut) postupujte následovně:

1. Natočte budík otočením  otočného ovladače ČASOVAČE ve směru hodinových ručiček téměř o jednu celou otáčku;
2. Otočením  otočného ovladače ČASOVAČE proti směru hodinových ručiček nastavte požadovanou dobu.

Tabulka pečení v troube

Připravované jídlo	Hmotnost (kg)	Poloha pro pečení počínaje zespodu	Teplota (°C)	Doba předehřevu (minuty)	Doba pečení (minuty)
Těstoviny					
Lasagne	2.5	2	200-210	10	75-80
Cannelloni	2.5	2	200	10	50-60
Gratinované těstoviny	2.5	2	200	10	50-60
Maso					
Telecí	1.7	3	200-210	10	95-100
Kuře	1.5	3	210-220	10	90-100
Kachna	1.8	3	200	10	100-110
Králík	2.0	3	200	10	70-80
Vepřové	2.1	3	200	10	70-80
Jehněčí	1.8	3	200	10	100-105
Ryby		3			
Makrely	1.1	3	180-200	10	45-50
Zubatec	1.5	3	180-200	10	45-55
Pstruh v alobalu	1.0		180-200	10	45-50
Pizza					
Neapolská	1.0	4	210-220	15	20-25
Dorty					
Sušenky	0.5	4	180	15	25-35
Ovocný koláč	1.1	4	190	15	40-45
Slané dorty	1.0	4	180	15	50-55
Kynuté koláče	1.0	4	170	15	40-45
Grill					
Telecí řízky	1	4		5	15-20
Karbanátky	1,5	4		5	20
Hamburgery	1	3		5	20-30
Makrely	1	4		5	15-20
Sendviče- toast	4.	4		5	4-5

POZN.: Uvedené doby pečení mají pouze orientační charakter a mohou být změněny dle osobního přání. Při použití grilu nebo ventilovaného grilu je třeba vždy umístit sběrnou nádobu do 1.úrovně zespodu.

Opatření a rady

CZ

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, kdy se jedná o chráněný prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouři je mimorádně nebezpečné.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- **Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**
Toto zařízení patří do třídy 1 (izolované) nebo do třídy 2 – podtřídy 1 (vestavené mezi 2 kusy nábytku).
- **Behem použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahrívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabrňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebic dostaly do styku s teplými součástmi zařízení.
- Nezakrývejte ventilací otvory a otvory pro únik tepla.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice určené k použití při pečení.
- Behem činnosti zařízení nepoužívejte v jeho blízkosti horlavé tekutiny (alkohol, benzin atd.).
- Nevkládejte horlavý materiál do spodního odkládacího prostoru ani do trouby: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohrát na vysokou teplotu.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistete, že se otcné ovladače nacházejí v poloze ●.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Necistete troubu ani neprovádejte údržbu dříve, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. Obratě se na Servisní službu.

- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.
- Zabraňte tomu, aby si děti hrály se zařízením.
- Jestliže je přístroj umístěn na podstavci, zabezpečte jej proti sklouznutím.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předpisuje, aby elektrospotřebice nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyrazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálu, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sberu. Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyrazování elektrospotřebic z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při použití trouby v období od pozdního odpoledne až do casných ranních hodin se podílejte na optimalizaci spotřeby elektrické energie.
- Při GRILOVÁNÍ a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Udržujte tesnění v čistém a funkčním stavu, aby dokonale priléhala k dvířkům a nezpůsobovala únik tepla.

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Cištění zařízení

! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní čisticí zařízení s vysokým tlakem.

- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstranování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Po vycištění jednotlivé součásti dokonale opláchnete a osušte. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Mřížky, víka, vence na distribuci plamene a horáky varné desky je možné za účelem jejich vycištění vytáhnout; umyjte je v teplé vodě s neabrazivním čisticím prostředkem; dbejte přitom na dokonalé odstranění veškerých nánosů a dokonalé osušení.
- Pravidelně čistete koncovou část bezpečnostních zařízení* na detekci nepřítomnosti plamene.
- Vnitřek trouby je třeba vycištít po každém použití, když je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Dvírka trouby čistete houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí.
- Nezavírejte kryt při zapnutých nebo ještě teplých horácích.

! Nikdy se neobracejte na neautorizované techniky

Uvedte:

- Druh poruchy;
- Model zařízení (Mod.)
- Výrobní číslo (S/N)

Tyto informace se nacházejí na štítku s jmenovitými údaji, umístěném na zařízení

Kontrola těsnění trouby

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří trouby. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní autorizované středisko. Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Údržba plynových kohoutků

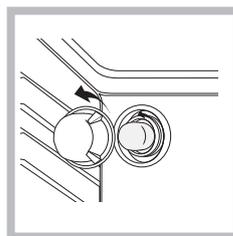
Casem se může stát, že se některý otcný ovladač zablokuje nebo bude vykazovat potíže při otáčení. V takovém případě je třeba provést jeho výměnu.

! Tato operace musí být provedena technikem autorizovaným výrobcem.

Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby

- Troubu odpojte od sítě.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
 - Napětí 230 V
 - Příkon 25 W
 - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.

Mazání kohoutů



! Je dôležité tento návod uschovať, kvôli prípadnému neskoršiemu nahliadnutiu. V prípade predaja alebo darovania zariadenia alebo pri sťahovaní musí návod zostať pri zariadení.

! Pozorne si prečítajte uvedené pokyny: Sú zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie, použitia a bezpečnosti.

! Inštalácia musí byť vykonaná odbornou kvalifikovaným personálom podľa uvedených pokynov.

! Počas akéhokoľvek nastavovania alebo počas údržby musí byť sporák odpojený od elektrického rozvodu.

Ventilácia miestností

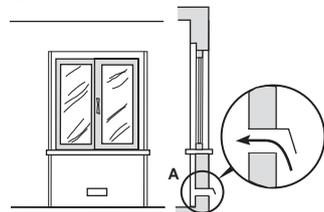
Toto zariadenie môže byť nainštalované len v neustále vetraných miestnostiach, v súlade s **normami UNI-CIG 7129 a 7131** v platnom znení. Do miestnosti, v ktorej je nainštalované zariadenie, musí byť privedené toľko vzduchu, koľko je požadované pre horenie plynu (prietok vzduchu nesmie byť menší ako 2 m³/h na kW nainštalovaného výkonu).

Prívody vzduchu, chránené mriežkami, musia byť zabezpečené prostredníctvom potrubia s úžitkovým prierezom najmenej 100 cm² a musia byť umiestnené tak, aby nemohli byť zakryté, a to ani čiastočne (vid' obrázok A).

Tieto otvory musia byť zväčšené o 100% – s minimálnym prierezom 200 cm² – ak pracovná plocha zariadenia nie je vybavená bezpečnostným prvkom na kontrolu horenia plameňa a keď je prívod vzduchu zabezpečený nepriamo z príľahlých miestností (vid' obrázok B) – za podmienky, že sa nejedná o spoločné časti nábytku, miestnosť s rizikom požiaru alebo spálne, musia byť vybavené ventilačným potrubím vedúcim von, v súlade s vyššie uvedeným popisom.

Príľahlá miestnosť

A

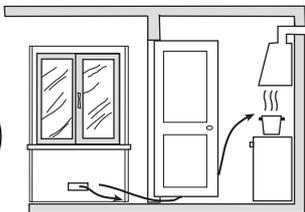


Ventilačný otvor pre vzduch podporujúci horenie
Zväčšenie medzery medzi dverami a podlahou

! Po dlhodobjšom použití zariadenia sa odporúča otvoriť okno alebo zvýšiť otáčky ventilátorov.

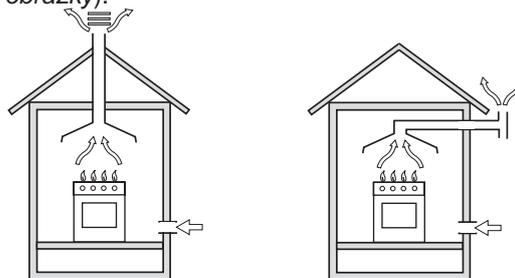
Ventilovaná miestnosť

B



Odvádzanie spalín

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



Odvádzanie spalín von prostredníctvom komína
Odvádzanie spalín alebo rozvetvovej dymovodnej rúry (vyhradenej pre varné zariadenia)

! Skvapalnené ropné plyny, ktoré sú ťažšie ako vzduch, sa usádzajú pri zemi, a preto musia mať miestnosti, v ktorých sa nachádzajú sudy s LPG, otvory smerom von, aby odvedli prípadné úniky plynu.

Preto prázdne alebo čiastočne plné sudy s LPG sa nesmú inštalovať ani umiestňovať do miestností alebo priestorov nachádzajúcich sa pod úrovňou terénu (pivnice atď.). V príslušnej miestnosti skladujte len práve používaný sud, a to v dostatočnej vzdialenosti od zdrojov tepla (pece, kozuby, kachle), schopných zvýšiť jeho teplotu nad 50 °C.

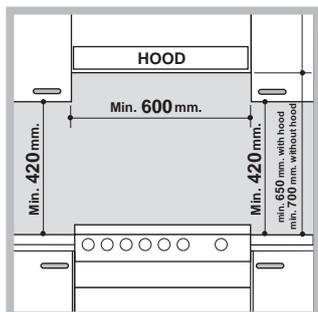
Umiestnenie a vyrovnanie do vodorovnej polohy

! Zariadenie môže byť nainštalované vedľa nábytku s výškou, ktorá nepresahuje výšku pracovnej dosky.

! Uistite sa, že stena, ktorá sa dotýka zadnej strany zariadenia, je z tepelne odolného (T 90 °C) nehorľavého materiálu.

Pre správnu inštaláciu je potrebné dodržať nasledovné pokyny:

- Zariadenie umiestnite do kuchyne, jedálne alebo do hlavnej miestnosti jednoizbového bytu (nie do kúpeľne).
- ak sa varná doska sporáka nachádza vyššie ako príľahlý nábytok, tento musí byť umiestnený najmenej 600 mm od zariadenia;
- v prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musieť byť skrinka umiestnená do vzdialenosti najmenej 420 mm nad varnou doskou. Ak sú skrinky horľavé, táto vzdialenosť musí byť 700 mm (vid' obrázok);

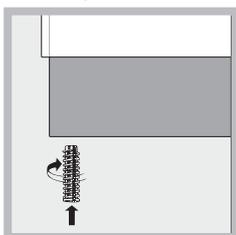


- neumiestňujte za sporák alebo vedľa neho, vo vzdialenosti menšej ako 200 mm, záclony;
- prípadné odsávače

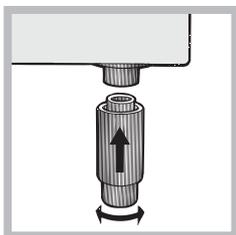
musia byť nainštalované v súlade s pokynmi uvedenými v ich návode.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

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



Nohy* sa montujú na zacvaknutie pod spodnú časť sporáka.



Pripojenie k elektrickej sieti

Na kábel namontujte normalizovanú zástrčku, vhodnú pre prúdový odber, ktorý je uvedený na štítku s technickými údajmi (viď tabuľku "Technické údaje").

V prípade priameho pripojenia k elektrickej sieti je potrebné medzi zariadenie a sieť zapojiť omnipolárny istič s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, vhodný pre daný prúdový odber a vyhovujúci platným normám (zemniaci vodič nesmie byť ističom prerušený). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby teplota žiadnej jeho časti nepresiahla teplotu prostredia o 50 °C.

Pred zapojením sa uistite, že:

- Zásuvka je riadne uzemnená a odpovedá zákonným predpisom;
- zásuvka je schopná znášať prúdový odber odpovedajúci maximálnemu výkonu zariadenia,

- uvedenému na štítku s technickými údajmi;
- napájacie napätie sa pohybuje v rozmedzí uvedenom na štítku s technickými údajmi;
- zásuvka je vhodná pre zástrčku zariadenia. V opačnom prípade vymeňte zásuvku alebo zástrčku; nepoužívajte predlžovacie káble ani rozvodky.

! Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať elektrický kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.

! Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.

! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a v prípade potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom.

! Firma neponesie žiadnu zodpovednosť, ak nebudú tieto pokyny dodržané.

Pripojenie k rozvodu plynu

Pripojenie k rozvodu plynu alebo k plynovej fľaši môže byť vykonané prostredníctvom gumenej alebo ocelevej hadice, podľa **normiem UNI-CIG 7129 a 7131 a následných aktualizácií** v platnom znení a po uistení sa o tom, že zariadenie je nastavené pre druh plynu, ktorý bude privádzaný (viď štítok s nastavenými hodnotami na večku: v opačnom prípade *viď nižšie*). V prípade napájania tekutým plynom z tlakovej fľaše použite regulátory tlaku, vyhovujúce **normám UNI EN 12864 a nasledujúcim aktualizáciám** v platnom znení. Pre uľahčenie pripojenia je možné prívod plynu bočne natočiť*: Obráťte hadicovú spojku pre pripojenie s uzatváracím uzáverom a nahraďte tesnenie dodané v rámci výbavy.

! Kvôli zaisteniu bezpečnej činnosti, kvôli dobrému využitiu energie a kvôli zaisteniu dlhšej životnosti zariadenia sa uistite, že prívodný tlak zodpovedá hodnotám uvedeným v tabuľke "Parametre horákov a trysie". (*viď nižšie*).

Pripojenie plynu prostredníctvom gumovej hadice

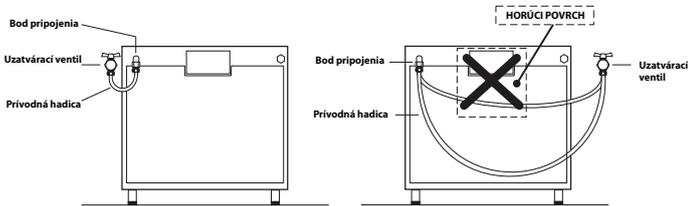
Overte, či hadica spĺňa **normy UNI-CIG 7140** v platnom znení. Vnútorňý priemer rúrky hadice musí byť: 8 mm pre napájanie tekutým plynom; 13 mm pre napájanie plynom metán.

Po pripojení sa uistite, že hadica:

- Neprichádza v žiadnom prípade do styku s časťami, ktoré dosahujú teploty vyššie ako 50 °C;
- nesmie byť namáhaná ťahom ani skrútením a nesmie byť nadmerne ohýbaná ani stláčaná;
- nesmie prichádzať do styku s ostrými predmetmi a hranami a s pohyblivými časťami a nesmie byť stláčaná;
- musí byť umiestnená tak, aby bol k nej po celej dĺžke dobrý prístup kvôli kontrole jej stavu;

*Je súčasťou len niektorých modelov.

- jej dĺžka nesmie presiahnuť 1500 mm;
- musí byť riadne nasunutá na obidvoch koncoch, kde bude pripevnená sťahovacími páskami vyhovujúcimi normám UNI-CIG 7141 v platnom znení.



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

Pripojenie k rozvodu plynu prostredníctvom hadice z nehrdzavejúcej ocele s úchytmi so závitmi

Skontrolujte, či použitá hadica vyhovuje normám UNI-CIG 9891 a kovové tesnenia z hliníka, vyhovujúce norme UNI 9001-2 alebo gumové tesnenia, vyhovujúce norme UNI EN 549.

Pred montážou hadice odstráňte hadicovú spojku, ktorá sa nachádza na zariadení (vstupná spojka plynu na zariadení je vybavená závitom 1/2 plyn s valcovým závitom).

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

Kontrola tesnosti

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

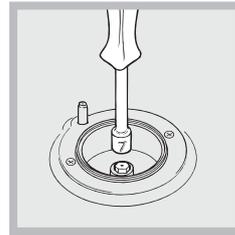
Prispôsobenie odlišným druhom plynu

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

Prispôsobenie varnej dosky

Výmena trysiek horákov varnej dosky:

1. Odložte mriežky a vyťahnite horáky z ich uložení.
2. Odskrutkujte trysky pomocou 7 mm rúrkového kľúča (vid' obrázok) a nahradte ich vhodnými tryskami pre daný druh plynu (vid' tabuľka "Parametre horákov a trysiek").
3. Namontujte všetky časti do pôvodnej polohy tak, že budete postupovať ako pri demontáži, ale v opačnom poradí.



Nastavenie minimálnych hodnôt horákov varnej dosky:

1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu.
2. Odložte otočný ovládač a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drierku otočného

ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.

! Pri použití prírodného plynu musí byť nastavovacia skrutka odskrutkovaná proti smeru hodinových ručičiek.

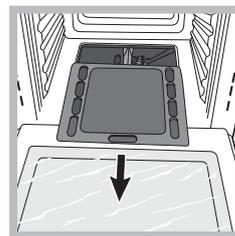
3. Následne rýchlym pretočením otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu skontrolujte, či horák nezhasne.

! Horáky varnej dosky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.

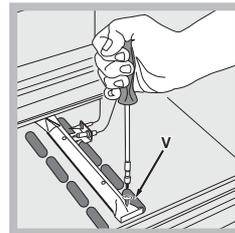
Prispôsobenie rúry

Výmena trysky horáka rúry:

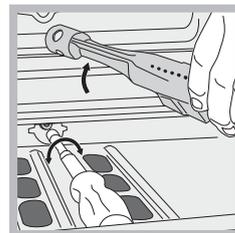
1. Úplne otvorte dvierka rúry.
2. Vyťahnite posuvné dno rúry (vid' obrázok).



3. Odskrutkujte upevňovaciu skrutku horáka a po vybratí skrutky V vyberte horák z rúry.



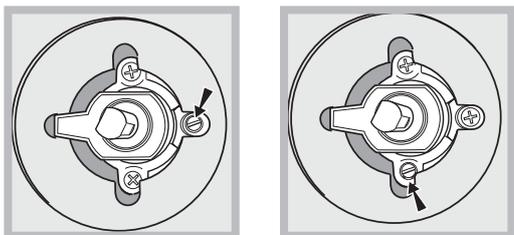
4. Odskrutkujte trysku horáka príslušným rúrkovým kľúčom pre trysky (vid' obrázok) alebo pomocou rúrkového kľúča 7 mm a nahradte ju tryskou vhodnou pre daný druh plynu (vid' tabuľka „Parametre horákov a trysiek“).



Nastavenie minima horáka plynovej rúry:

1. Zapnite horák (vid' Uvedenie do činnosti a Použitie).
2. Nastavte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu (MIN.) potom, ako steho nechali približne 10 minút v polohe odpovedajúcej maximu (MAX.).

3. Odmontujte otočný ovládač.
 4. Nastavte prostredníctvom nastavovacej skrutky, ktorá sa nachádza na vonkajšej strane tyčky termostatu (viď obrázky), až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.
- ! Pri použití prírodného plynu musí byť nastavovacia skrutka odskrutkovaná proti smeru hodinových ručičiek.



5. Skontrolujte, či pri rýchlom pretočení otočného ovládača z polohy MAX. do polohy MIN. alebo pri rýchlom otvorení a zatvorení dveriek rúry nedôjde k zhasnutiu horáka.

Výmena horákov s Trojitým vencom

1. Odložte mriežky a vytiahnite horáky z ich uložení. Horák je zložený z dvoch oddelených častí (viď obrázky);
2. Odskrutkujte trysky pomocou 7 mm nástrčkového kľúča. Vymeňte horáky za iné, vhodné pre dodávaný druh plynu (viď tabuľka 1). Obidva horáky majú rovnaké otvory.
3. Vráťte všetky časti do pôvodnej polohy tak, že budete postupovať v opačnom poradí ako pri demontáži.
 - Nastavenie primárneho vzduchu horákov
 Horáky nevyžadujú nastavenie primárneho vzduchu.
 - Nastavenie minim
1. Pretočte otočný ovládač do polohy odpovedajúcej minimu;
2. Odložte gombík otočného ovládača a prostredníctvom nastavovacej skrutky, umiestnenej vo vnútri alebo vedľa drieku otočného ovládača, nastavte prietok, až kým nedosiahnete pravidelný malý plameň.
3. Skontrolujte, či pri rýchlom pretočení otočného ovládača z polohy odpovedajúcej maximu do polohy odpovedajúcej minimu, nedôjde k zhasnutiu horáka.
4. Ak pri zariadeniach s bezpečnostným systémom (termočlánkom) nie zariadenie s horákmi na minime v činnosti, zvýšte prietok prostredníctvom nastavovacej skrutky.

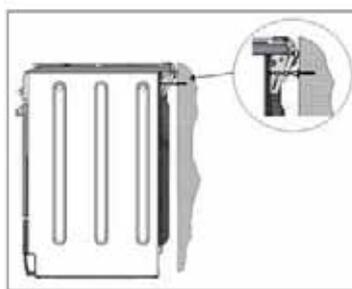


5. Po nastavení obnovte pečate na obtoku pečatným voskom alebo ekvivalentným materiálom.

! Pri použití tekutých plynov musí byť nastavovacia skrutka zaskrutkovaná až na doraz.

! Po výmene nahraďte starý štítok s nastavením za nový, ktorý zodpovedá aktuálne používanému plynu; tento štítok je možné zadovážiť v našich Strediskách servisnej služby.

! Keď sa tlak použitého plynu líši (alebo mení) v porovnaní s predpísanou hodnotou, je potrebné nainštalovať na vstupné potrubie vhodný regulátor tlaku (v súlade s EN 88-1 a EN 88-2 „regulátory pre plyny vedené potrubím“).



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

retiazky!

Šporák je vybavený bezpečnostnou retiazkou, ktorú je potrebné upevniť prostredníctvom skrutky (nedodáva sa so šporákom) o stenu za zariadením, v rovnakej výške, v akej je retiazka pripojená o zariadenie. Zvoľte skrutku a ukotvenie skrutky v súlade s druhom materiálu steny, ktorá sa nachádza za zariadením. Keď má hlava skrutky menší priemer ako 9 mm, je potrebné použiť podložku. Betónová stena vyžaduje použitie skrutky s priemerom najmenej 8 mm a dĺžkou 60 mm.

Uistite sa, že retiazka je pripevnená o zadnú časť šporáku a o stenu, spôsobom znázorneným na obrázku, tak, aby retiazka po inštalácii zostala napnutá a paralelná s úrovňou podlahy.

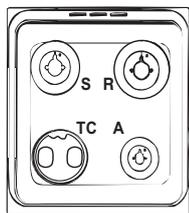
Tabuľka Parametre horákov a trysiek

Tabuľka 1				Tekutý plyn				Prírodný plyn	
Horák	Priemer (mm)	Tepelný výkon kW (spalné teplo*)		Obtok 1/100 (mm)	tryska 1/100 (mm)	prietok* g/h		tryska 1/100 (mm)	prietok* l/h
		Menovitý	Znížený			***	**		
Rýchly (Veľký) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Polorýchly (Stredný) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Pomocný (Malý) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Rúra	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248
S trojitým vencom (TC)	130	3,25	1,50	63	2x65	236	232	2x99	309
Tlak na prívode	Menovitý (mbar)					28-30	37	20	
	Minimálny (mbar)					20	25	17	
	Maximálny (mbar)					35	45	25	

* Pri 15°C a 1013 mbar - suchý plyn ***

** Propán, spalné teplo = 50,37 MJ/kg

Bután, spalné teplo = 49,47 MJ/kg

Prírodný plyn, spalné teplo = 37,78 MJ/m³

CG65SG1 IT/HA H



UPOZORNENIE! Pri ohrievaní skleneného krytu môže dôjsť k jeho prasknutiu. Pred jeho zatvorením vypnite všetky horáky alebo prípadné elektrické platne. *Platí len pre modely so skleneným krytom.

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Rozmery Rúry VxŠxH	31x43,5x43,5 cm
Objem	l 58
Úžitkové rozmery zásuvky na ohrev pokrmov	šírka 46 cm hĺbka 42 cm výška 8,5 cm
Napájacie napätie a frekvencia	viď štítok s technickými údajmi
Horáky	prispôsobiteľné na všetky druhy plynu, uvedené na štítku s technickými údajmi
 	Smernice Európskeho spoločenstva: 2006/95/ES z 12.12.2006 (Nízke napätie) v platnom znení - 2004/108/ES z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení - 2009/142/ES z 29.06.1990 (Plyn) v platnom znení - 93/68/ES z 22.07.1993 v platnom znení - 2002/96/ES z 12.5.2008 (Pohotovostný režim/Režim vypnutia)

Uvedenie do činnosti a použitie

SK

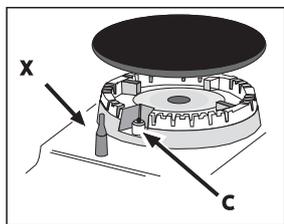
Použitie varnej dosky

Zapnutie horákov

V mieste každého otočného ovládača HORÁKA je plný krúžok označujúci priradený horák.

Pri zapínaní horáka varnej dosky postupujte nasledovne:

1. Priblížte k horáku plameň alebo zapaľovač.
2. Stlačte a súčasne otočte proti smeru hodinových ručičiek otočný ovládač HORÁKA do polohy označenej symbolom maximálneho plameňa .
3. Nastavte plameň na požadovaný výkon otáčaním otočného ovládača HORÁKA proti smeru hodinových ručičiek: do polohy odpovedajúcej minimu , do polohy odpovedajúcej maximu  alebo polohy medzi týmito krajnými hodnotami.



Pri modeloch vybavených elektronickým zapaľovaním* (C) je pre zapálenie zvoleného horáka potrebné najprv stlačiť zapaľovacie tlačidlo označené symbolom



, potom stlačiť na doraz

príslušný otočný ovládač HORÁKA a súčasne ho otočiť proti smeru hodinových ručičiek, do polohy odpovedajúcej maximálnemu plameňu, v ktorej musí zostať až do zapálenia horáka. Môže sa stať, že pri uvoľnení otočného ovládača horák zhasne. V takom prípade zopakujte uvedený úkon, ale podržte otočný ovládač stlačený dlhšie.

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

Ak je zariadenie vybavené bezpečnostným prvkom* (X) na kontrolu horenia plameňa, pre udržanie zapáleného plameňa a pre aktiváciu uvedeného prvku držte stlačený otočný ovládač HORÁKA približne 2-3 sekundy.

Horák sa zhasína otočením otočného ovládača až do polohy dorazu .

Praktické rady pre použitie horákov

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

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

Pri identifikácii horáka sa riadte podľa obrázkov, uvedených v odseku "Parametre horákov a trysiek".

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

Použitie rúry

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno najmenej hodinu s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte dvierka rúry a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý budete cítiť, je spôsobený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry.

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

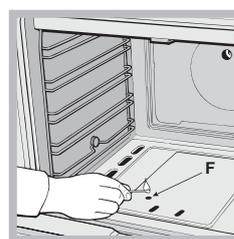
! Nikdy nekladte na dno rúry žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu. Úroveň 1 používajte výhradne pri pečení s použitím ražňa.

Zapnutie rúry

Pre zapálenie horáka rúry priblížte plameň alebo zapaľovač k otvoru F (*viď obrázok*) a stlačte otočný ovládač RÚRY a súčasne ho otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až do polohy MAX.

Pri modeloch vybavených elektronickým zapaľovaním* je potrebné najprv stlačiť zapaľovacie tlačidlo označené

symbolom , potom stlačiť na doraz príslušný otočný



ovládač RÚRY a súčasne ho otočiť proti smeru hodinových ručičiek do polohy MAX. Ak po uplynutí 15 sekúnd nedôjde k zapáleniu horáka, uvoľnite otočný ovládač, otvorte dvierka rúry a pred zopakovaním pokusu o zapálenie vyčkajte

najmenej 1 minútu. Pri prerušení dodávky elektrickej energie je možné zapnúť horák vyššie uvedeným spôsobom, s použitím plameňa alebo zapaľovača.

! Rúra je vybavená bezpečnostným prvkom, kvôli ktorému je potrebné držať stlačený otočný ovládač RÚRY približne na 6 sekúnd.

! V prípade náhodného zhasnutia plameňov vypnite horák a pred opakovaným pokusom o zapnutie rúry vyčkajte najmenej 1 minútu.

* Je súčasťou len niektorých modelov.

Nastavenie teploty

Na dosiahnutie požadovanej teploty tepelnej úpravy pokrmu otáčajte otočný ovládač RÚRY proti smeru hodinových ručičiek. Teploty sú uvedené na ovládacom paneli a pohybujú sa v rozmedzí od MIN. (150 °C) po MAX. (250 °C). Po dosiahnutí požadovanej teploty ju bude rúra udržiavať na konštantnej úrovni vďaka termostatu.

Gril

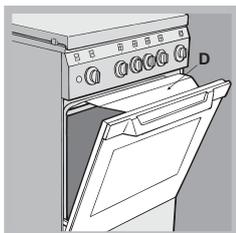
Pre zapálenie jedného z horákov, priblížte k nemu plameň alebo zapaľovač, stlačte príslušný otočný ovládač RÚRY a potočte ho v smere hodinových ručičiek až do polohy ☐. Gril umožňuje upečenie pokrmov do zlatista a je mimoriadne vhodný na pečenie hovädzieho mäsa, roštenky, rebierok, klobás. Umiestnite mriežku na 4. alebo 5. úroveň a na 1. úroveň umiestnite zbernú nádobu na zachytávanie tuku, aby ste zabránili tvorbe dymu.

Pri modeloch vybavených elektronickým zapaľovaním* je pre zapálenie zvoleného horáka potrebné najprv

stlačiť zapaľovacie tlačidlo označené symbolom ★, potom stlačiť na doraz príslušný otočný ovládač RÚRY a súčasne ho otočiť v smere hodinových ručičiek ☐. Ak po uplynutí 15 sekúnd nedôjde k zapáleniu horáka, uvoľnite otočný ovládač, otvorte dverka rúry a pred zopakovaním pokusu o zapálenie vyčkajte najmenej 1 minútu. Pri prerušení dodávky elektrickej energie je možné zapnúť horák vyššie uvedeným spôsobom, s použitím plameňa alebo zapaľovača.

! Gril je vybavený bezpečnostným prvkom, kvôli ktorému je potrebné držať stlačený otočný ovládač RÚRY približne na 6 sekúnd.

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



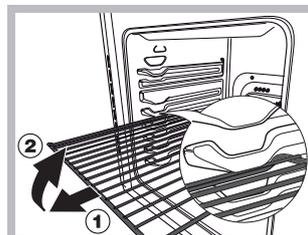
! Pri použití grilu je potrebné ponechať dverka rúry poloootvorené a umiestniť medzi dverka a ovládací panel deflektor D (viď obrázok), ktorý zabráni prehriatiu otočných ovládačov.

Osvetlenie rúry

Žiarovka osvetlenia rúry môže byť rozsvietená kedykoľvek, stlačením tlačidla OSVETLENIE RÚRY.

Otočný gombík casovaca

Aby ste mohli používať počítadlo minút, je nutné nastaviť zvonenie a to pootocení otocného gombíka "M" o takmer celú jednu otáčku v smere hodinových ručičiek ☺; potom pri návrate späť ☺ nastavíte požadovaný čas prípravy a to nastavením rysky na otocnom gombíku na číslo odpovedajúce vopred stanoveným minútam.



UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry (1).

Pre kompletne vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejme z uvedeného obrázku (2).

Tabuľka pečenia v rúre

SK

Potraviny	Hmotnosť (kg)	Použitá úroveň	Predohrev (minúty)	Odporúčaná teplota (°C)	Doba pečenia (minúty)
Cestoviny					
Lasagne	2,5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2,5	3	10	200	40-50
Gratínované cestoviny	2,5	3	10	200	40-50
Mäso					
Teľacie	1,7	3	10	200	85-90
Kurča	1,5	3	10	220	90-100
Kačica	1,8	3	10	200	100-110
Králik	2	3	10	200	70-80
Bravčové	2,1	3	10	200	70-80
Jahňacie	1,8	3	10	200	90-95
Ryby					
Makrely	1,1	3	10	180-200	35-40
Pleskáč sivý	1,5	3	10	180-200	40-50
Pstruh v alobale	1	3	10	180-200	40-45
Neapolská pizza	1	3	15	220	15-20
Torty					
Sušienky	0,5	3	15	180	30-35
Ovocný koláč	1,1	3	15	180	30-35
Slané torty	1	3	15	180	45-50
Kysnuté torty	1	3	15	180	35-40
Grilovanie					
Teľací biftek	1	4	5		15-20
Rezne	1,5	4	5		20
Hamburgery	1	3	5		20-30
Makrely	1	4	5		15-20
Hrianky	4 ks	4	5		2-4

Opatrenia a rady

SK

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

Základná bezpečnosť

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

- Nekladte na otvorené dvierka rúry ťažké predmety.
- Zabráňte tomu, aby sa deti so zariadením hrali.
- Nepočíta sa s tým, že zariadenie budú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, neznalé osoby alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti s používaním výrobku, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo keď neboli poučené o použití zariadenia.
- Ak je sporák umiestnený na podstavci, zabezpečte, aby nedošlo k jeho sklúznutiu.

Likvidácia

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

Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri použití rúry v čase neskorého odpolednia až do včasných ranných hodín, sa budete aj Vy podieľať na znížení odberovej záťaže podnikov dodávajúcich elektrickú energiu.
- Udržujte tesnenia v čistom a funkčnom stave, aby dokonale priliehali k dvierkam a nespôsobovali únik tepla.

Údržba a starostlivosť

SK

Odpojenie od elektrickej siete

Pred akýmkoľvek úkonom odpojte zariadenie od siete elektrického napájania.

Čistenie zariadenia

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

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

Skontrolujte tesnenia rúry

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

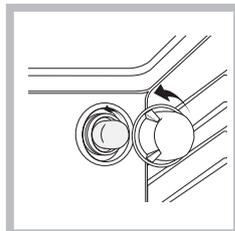
Údržba plynových kohútikov

Časom sa môže stať, že sa niektorý otočný ovládač zablokuje alebo ho bude ťažké otočiť. V takom prípade bude potrebné ho vymeniť.

! Táto operácia musí byť vykonaná technikom autorizovaným výrobcom.

Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

1. Po odpojení rúry od elektrickej siete odmontujte sklenený kryt držiaka žiarovky (viď obrázok).
2. Odskrutkujte žiarovku a nahradte ju inou, obdobnou: napätie 230V, výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte späť kryt a znovu pripojte rúru k elektrickej sieti.



Servisná služba

! Nikdy sa neobracajte na neautorizovaných technikov.

Uvedte:

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

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

Servisná služba 7 dní v týždni

V prípade potreby servisného zásahu zavolajte na Jednotné národné číslo 199.199.199*.

Pracovník, ktorý vám odpovie vám bude k dispozícii na dohodnutie stretnutia v Autorizovanom servisnom stredisku, ktoré sa nachádza najbližšie k miestu odkiaľ voláte.

Uvedené číslo je aktívne 7 dní v týždni, vrátane soboty a nedele, a každá žiadosť bude zaregistrovaná.

*Za poplatok 14,26 stotín Eura za minútu (vrátane DPH) od Pondelka do Piatku, od 08:00 do 18:30, v Sobotu od 08:00 do 13:00, a za 5,58 stotín Eura za minútu (vrátane DPH) od Pondelka do Piatku, od 18:30 do 08:00, v Sobotu od 13:00 do 08:00 a vo sviatočné dni, pre hovory z pevnej linky.

Pre hovory z mobilnej siete platia tarify príslušných mobilných operátorov.

Vyššie uvedené tarify môžu byť zmenené telefónnymi operátormi; podrobnejšie informácie získate na internetovej stránke www.aristonchannel.com.

Орнату

KZ

- ! Құрылғыны іске қоспастан бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз орнату және қолдану туралы маңызды ақпараттар қамтылған.
- ! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Құрылғы сатылса, біреуге берілсе немесе көшірілсе, нұсқаулар онымен бірге болатынына көз жеткізіңіз.
- ! Құрылғыны нұсқауларға сәйкес арнайы білікті маман орнатуға тиіс.
- ! Кез келген реттеу немесе қызмет көрсету жұмыстарын плитаны токтан ажыратқаннан кейін атқару керек.

Бөлмені желдету

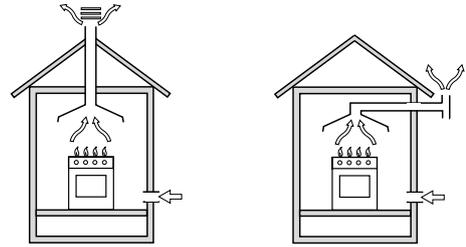
Құрылғыны ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес тек үнемі желдетілетін бөлмелерге орнатуға болады. Құрылғы орнатылатын бөлме әдеттегі газ жану процесіне қажетті ауа қамтамасыз етілетіндей тиісті түрде желдетілуі тиіс (ауа ағыны орнатылған қуаттың бір киловатына 2 м³/сағ-тан төмен болмауы тиіс). Тормен жабылған ауа кірістерінде ішкі диаметрі кем дегенде 100 см² түтігі болуы және тіпті жартылай жабылып қалмайтындай орналастырылуы тиіс (А суретін қараңыз). Конфорка беті жалынның өшіп қалуынан қорғайтын сақтандырғышпен жабдықталған болмаса, бұл кірістерді 100%-ға, кем дегенде 200 см²-ге кеңейту керек. Ауа ағыны жапсарлас бөлмелерден жанама түрде берілген кезде (В суретін қараңыз), ғимараттың ортақ бөліктері, өрт қаупі жоғары аумақтар немесе жататын бөлме болмаған жағдайда, кірістер жоғарыда айтылғандай сыртқа шығаратын түтіктермен жабдықталуы тиіс.



! Құрылғыны ұзақ қолданғаннан кейін терезені ашқан немесе қолданылатын кез келген желдеткіштердің жылдамдығын арттырған жөн.

Түтінді шығару

Түтінді шығару қауіпсіз әрі тиімді мұршаға жалғанған сорғыш немесе құрылғы қосылған кезде автоматты түрде жұмыс істей бастайтын электр желдеткішінің көмегімен қамтамасыз етілуі тиіс (суретті қараңыз).



Түтіндер тікелей сыртқа шығарылады

Түтіндер мұрша немесе тағам пісіру құрылғыларына арналған тармақты түтін шығару жүйесі арқылы шығарылады)

! Сұйытылған мұнай газдары ауадан ауыр болып, еденде жиналады, сондықтан газ оңай шығып кетуі үшін СМГ баллондары бар барлық бөлмелерде сыртқа шығаратын саңылаулар болуы тиіс.

Сондықтан, СМГ баллондары, жартылай немесе толық болса да, жер деңгейінен төмен бөлмелерде не сақтау аумақтарында (төле және т.б.) орнатылмауы немесе сақталмауы тиіс. Бөлмеде тек қолданылатын баллон ғана сақталуы тиіс; сондай-ақ, баллонды температурасын 50 °С-тан жоғары көтеруі мүмкін жылу көздерінен (пештер, мұршалар, кептіру пештері) аулақ қою керек.

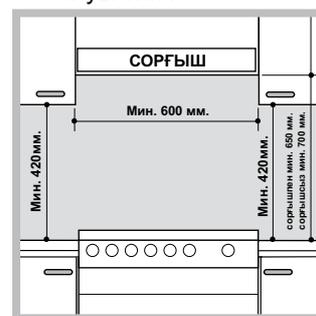
Орналастыру және түзулеу

! Құрылғыны биіктігі плита бетінен аспайтын шкафтардың жанына орнатуға болады.

! Құрылғының артқы жағына тиетін қабырға жанбайтын, қызуға төзімді материалдан (Т 90 °С) жасалғанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыны дұрыс орнату үшін:

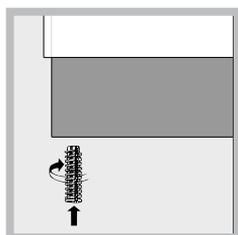
- Оны ас үйге, ас ішетін бөлмеге немесе тұрғын бөлмеге (ваннаға емес) орналастырыңыз.
- Плита шкафтардан биік болса, құрылғыны олардан кем дегенде 600 мм қашық орнату қажет.
- Пеш қабырғаға ілінетін шкафтың астына орнатылса, осы шкаф пен плитаның жоғарғы жағы арасында кем дегенде 420 мм ара қашықтық болуы тиіс.



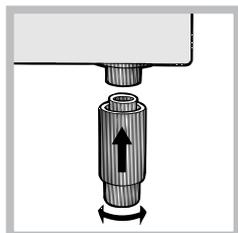
Қабырғаға ілінетін шкафтар жанғыш материалдан жасалған болса, бұл аралықты 700 мм-ге дейін жеткізу керек (суретті қараңыз).

- Пештің артқы жағына немесе бүйірлеріне 200 мм-ден жақын жерге жалюзи орнатпаңыз.
- Сорғыштар тиісті нұсқаулықтардағы нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

Түзулеу



Құрылғыны түзулеу қажет болса, плита түбінің әрбір бұрышындағы орындарына реттелетін аяқтарын бұраңыз (суретті қараңыз).



Аяқтар плита түбінің астынғы жағындағы тесіктерге кигізіледі.

Токқа жалғау

Құрылғының негізгі деректер кестесінде көрсетілген жүктемеге сәйкес стандартты штепсельдік ұшты орнатыңыз (Техникалық деректер кестесін қараңыз).

Құрылғы тікелей электр желісіне құрылғы мен электр желісі арасында орнатылған 3 мм ашық кішкене байланыс бар бірнеше каналды айырып-қосқыш арқылы қосылуы қажет. Айырып-қосқыш көрсетілген жүктемеге лайықты және ағымдағы ток реттеуіне сәйкес болуы қажет (жерге қосылған сым айырып-қосқыштан ажыратылмауы тиіс). Электр кабелін кез келген нүктесі 50°C-тан жоғары температурамен байланыспайтындай етіп орналастыру қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка деректер тақтасында көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу деректер тақтасында көрсетілген мәндер аралығында.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

* Тек белгілі модельдерде болады

! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

Газды жалғау

Газ құбырына немесе газ баллонына ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес және құрылғыны берілетін газ түрімен қолдануға болатынына көз жеткізгеннен кейін иілгіш резеңке немесе болат түтікпен жалғау керек (қақпақтағы сипаттар тақтасын қараңыз: сәйкес болмаса, төменде берілген ақпаратты қараңыз). Баллоннан сұйық газды пайдаланғанда, ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келетін қысым реттегішін орнатыңыз. Жалғауды жеңілдету үшін газ жеткізу түтігін бұруға болады*: түтік тұтқышының қалпын қақпақшаның қалпынан қарама-қарсы бұрып, құрылғымен бірге берілетін тығындағышты ауыстырыңыз.

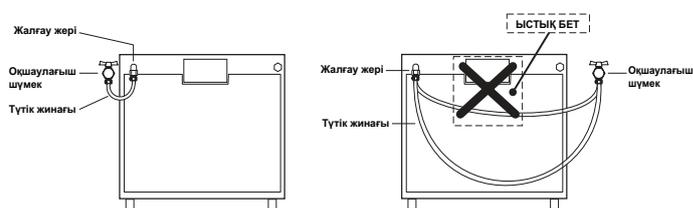
! Газ беру қысымы Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесінде көрсетілген мәндерге сәйкес келетінін тексеріңіз (төмендегі мәтінді қараңыз). Бұл қуатты тиімді түрде жұмсап, құрылғыңыздың қауіпсіз әрі ұзақ жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

Майысқақ резеңке түтікпен газды жалғау

Түтік ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Түтіктің ішкі диаметрі келесідей болуы тиіс: сұйық газ үшін 8 мм; метан үшін 13 мм.

Жалғау орындалғаннан кейін түтік төмендегі жағдайларға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз:

- Температурасы 50 °C-тан асатын ешбір бөлікке тимейді.
- Оны ештеңе тартпайды немесе бұрамайды және қысылмаған я майыспаған.
- Жүздерге, өткір бұрыштарға немесе қозғалатын бөліктерге тимейді және қысылмаған.
- Жағдайын тексере алу үшін толығымен қарап шығу оңай.
- 1500 мм-ден қысқа.
- Екі жағында да мықтап бекітілген; ағымдағы заңдарға сәйкес шеттерінен қысқыштармен бекітілуі тиіс.



! Осы жағдайлардың бірі немесе бірнешесі орындалмаса не плитаны 2-сынып, 1-ішкі сынып құрылғыларына (екі шкаф арасына орнатылатын) қолданылатын жағдайларға сәйкес орнату қажет болса, резеңке түтік орнына майысқақ болат түтік қолданылуы қажет (*төмендегі мәтінді қараңыз*).

Майысқақ буынсыз тот баспайтын болаттан жасалған түтікті оймасы бар жалғауға қосу

Түтік пен тығындағыштар ағымдағы ұлттық заңдарға сәйкес келетінін тексеріңіз.

Түтікті қолдану үшін құрылғыдағы түтік тұтқышын шешіп алыңыз (құрылғыдағы газ жеткізу кірісі цилиндрлік оймалы 1/2 газ еркек бекітпесі болып табылады).

! Түтік қысылмайтынына және қозғалатын бөліктерге тимейтініне көз жеткізіп, түтіктің ұзындығы 2 метрден аспайтындай жалғаңыз.

Жалғаудың мықтылығын тексеру

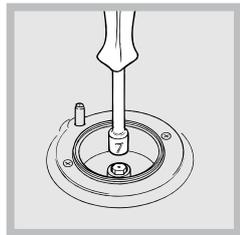
Орнату процесі аяқталғаннан кейін, сабынды сумен түтік фитингтерінде тесіктердің бар не жоқ екенін тексеріңіз. Ешқашанда алауды қолданушы болмаңыз.

Газ түрлеріне сәйкестендіру

Құрылғыны әдепкі (бұл қақпақтағы сипаттар тақтасында көрсетілген) емес газ түрлеріне бейімдеу мүмкін.

Плитаны сәйкестендіру

Плита оттықтарының форсункаларын ауыстыру:



1. Плита торларын алып тастап, оттықтарды орындарынан алыңыз.
2. Форсункаларды 7 мм гайка кілтімен босатып (*суретті қараңыз*), оларды газдың жаңа түріне сәйкес келетін форсункалармен алмастырыңыз («Оттық пен форсункалардың

сипаттары» кестесін қараңыз).

3. Барлық құрамдас бөліктерді жоғарыдағы нұсқауларды керісінше орындау арқылы алмастырыңыз.

Плита оттықтарының минималды параметрін реттеу:

1. Газ құбырының тетігін минималды қалыпқа бұраңыз.
2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.

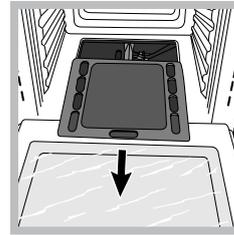
! Құрылғы сұйық газ көзіне жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықты бекітілуі керек.

3. Оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.

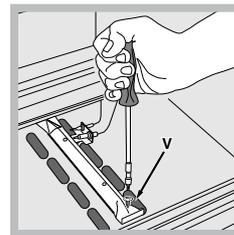
! Плита оттықтары үшін негізгі ауаны реттеу қажет емес.

Пешті баптандыру

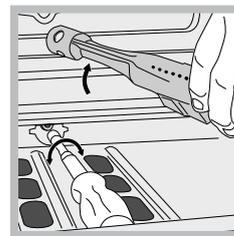
Пештің оттығының форсункасын ауыстыру:



1. Пештің есігін толық ашыңыз
2. Пештің сырғымалы түбін шығарып алыңыз (*сызбаны қараңыз*).



3. «V» бұрандаларын босатқаннан кейін пеш оттығын шешіп алыңыз (*суретті қараңыз*).

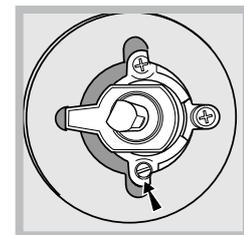
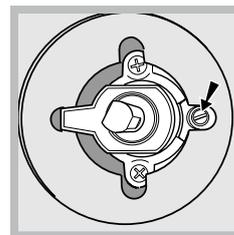


4. Форсунканы арнайы форсунка кеспелтек кілтімен (*суретті қараңыз*) немесе 7 мм кеспелтек кілтімен бұрап шешіп алыңыз және оны жаңа газ түріне сәйкес келетін жаңа форсункамен ауыстырыңыз (*қараңыз Оттық пен форсункалар сипаттарының кестесі*).

форсункалар сипаттарының кестесі).

Газ пешінің оттығының ең төмен параметрін реттеу:

1. Оттықты жағыңыз («Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз).
 2. Тұтқаны ең жоғарғы позицияда (Ең жоғары) шамамен 10 минут ұстағаннан кейін ең төменгі позицияға (Ең төмен) бұрыңыз.
 3. Тұтқаны алып тастаңыз.
 4. Термостат шегесінің сыртқы жағындағы реттеу бұрандаларын (*суретті қараңыз*) жалын кіші бірақ тұрақты болғанша қатайтыңыз немесе босатыңыз.
- ! Табиғи газ қолданылса, реттеу бұрандасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрау арқылы шешіп алу керек.



5. Тұтқаны «Ең жоғары» позициядан «Ең төмен» позицияға тез бұрыңыз немесе пеш есігін ашып, жабыңыз, бірақ оттық өшіп қалмайтынына көз жеткізіңіз.

Үш сақиналы оттық форсункаларын ауыстыру

1. Таба тұғырларын алып тастап, оттықтарды корпустарынан көтеріп шығарыңыз. Оттық екі бөлек бөлшектен тұрады (суреттерді көріңіз);
2. 7 мм гайка кілтімен форсункаларды бұрап босатыңыз. Газдың жаңа түрімен қолдануға арналған форсунка модельдерімен алмастырыңыз (1-кестені қараңыз). Екі форсункадағы тесіктердің диаметрі бірдей болады.
3. Жоғарыдағы әрекеттерді кері ретпен орындау арқылы барлық бөлшектерді орнына қойыңыз.
 - Оттықтардың бастапқы ауасын реттеу:

Реттеуді қажет етпейді.



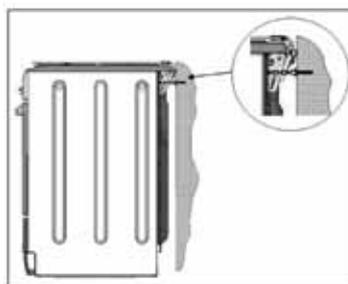
- Оттықтарды ең аз мәнге орнату:
1. Тұтқаны әлсіз жалын позициясына бұрыңыз.
 2. Тұтқаны шешіп алып, тұтқа шегесінің ішінде немесе оның жанында орналасқан реттеу бұрандасын жалын кіші бірақ тұрақты болғанша реттеңіз.
 3. Жалынды қажетті төмен параметрге реттегеннен кейін, оттық жанып тұрғанда тұтқа позициясын бірнеше мәрте ең төменгіден ең жоғарыға және қарама-қарсы жылдам ауыстырып, жалын өшіп қалмайтынын тексеріңіз.
 4. Кейбір құрылғыларда қауіпсіз құралымен (терможұппен) жабдықталған. Оттықтар әлсіз жалын параметріне орнатылғанда құрылғы жұмыс істемесе, осы әлсіз жалын параметрін реттеу бұрандасының көмегімен арттырыңыз.
 5. Реттеу жасалғаннан кейін айналып өту клапандарындағы тығындарды сургучпен қайтадан жабу қажет.

! Құрылғы сұйық газға жалғанған болса, реттеу бұрандасы мүмкін болғанша мықтап бекітілуі керек

! Бұл рәсім аяқталғаннан кейін, ескі қуаттылық жапсырмасын енді пайдаланылатын газ түрін көрсететін жапсырмамен алмастырыңыз. Жапсырмаларды біздің кез келген Қызмет көрсету орталығымыздан алуға болады.

! Егер пайдаланылатын газдың қысымы ұсынылған қысымнан өзге болса (немесе сәл басқа болса), кіріс түтігіне қолайлы қысым реттегіші орнатылуы керек (ағымдағы ұлттық заңнамаларға сәйкес келу үшін).

! Құрылғы байқаусызда түсіп кетпеуі үшін, мысалы бала пеш есігіне шыққан жағдайда, бірге берілген қауіпсіздік шынжыры орнатылуы ТИІС!



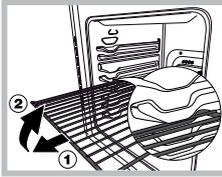
Пеш қауіпсіздік шынжырымен жабдықталған; оны құрылғының артындағы қабырғаға, шынжыр құрылғыға бекітілген биіктікте бұрандамен (пешпен бірге берілмейді) бекіту қажет.

Бұранда мен бұранда анкерін құрылғы артындағы қабырға материалына сәйкес таңдаңыз. Бұранда басы 9 мм-ден кіші болса, тығырық қолданылуы тиіс. Бетон қабырғаға кем дегенде диаметрі 8 мм және ұзындығы 60 мм бұранда керек.

Шынжыр пештің артқы жағына және қабырғаға суретте көрсетілгендей, орнатылғаннан кейін жермен параллель күйде тартылып тұратындай бекітіңіз.

ЕСКЕРТУ! Қыздырылса, шыны қақпақша сынып кетуі мүмкін. Қақпақты жаппас бұрын барлық оттықтар мен электр конфоркаларды өшіріңіз. *Тек шыны қақпағы бар модельдер үшін қолданылады.



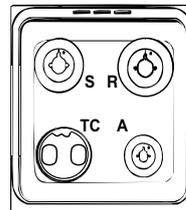


ЕСКЕРТУ! Пеш тартпаларды алып шығуға арналған және пештен шығып кетуіне жол бермейтін шектегіш жүйемен жабдықталған. (1)

Сызбада көрсетілгендей, толығымен шығарып алу үшін тартпаларды алдыңғы шетінен ұстап көтеріп, тартсаңыз (2) болғаны.

ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

Пеш өлшемдері БхЕхТ	31x43,5x43,5 см
Көлемі	58 л
Пеш бөлігіне қатысты пайдалы өлшемдер	ені 46 см тереңдігі 42 см биіктігі 8,5 см
Кернеу және жиілік	деректер кестесін қараңыз
Оттықтар	деректер тақтасында көрсетілген кез келген газ түріне бейімдеуге болады.
	12.12.2006 жылғы 2006/95/ЕС (төмен кернеу) және кейінгі өзгертулері – 15.12.04 жылғы 04/108/ЕС (Электромагнитті үйлесімділік) және кейінгі өзгертулері – 30.11.2009 жылғы 2009/142/ЕС (Газ) және кейінгі өзгертулер – 22.07.1993 жылғы 93/68/ЕЕС және кейінгі өзгертулері - 2002/96/ЕС. 1275/2008 (күту/өшу режимі)



CX65SG1 IT/HA H

«Оттық пен форсункалардың сипаттары» кестесі

1-кесте

Оттық	Диаметр (мм)	Жылу қуаты кВт (р.с.с.*)		Сұйық газ				Табиғи газ	
		Номиналды	Азайтылған	Айналып өту 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* г/сағ		Форсунка 1/100 (мм)	Ағын* л/сағ
Жылдам (үлкен) (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Жартылай жылдам (орташа) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Қосымша (кіші)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Үштік сақина (ТС)	130	3.25	1,5	63	2x65	236	232	2x99	309
Пеш	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Жеткізу қысымдары		Номиналды (мбар) Ең төмен (мбар) Ең жоғары (мбар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* 15°C, 1013 мбар жағдайында – құрғақ газ *** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг Табиғи газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

Қосу және пайдалану

KZ

Плитаны қолдану

Оттықтарды жағу

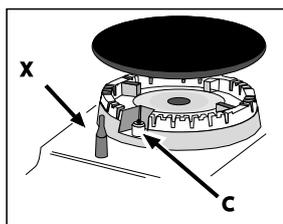
Әрбір ОТТЫҚ тұтқасында қатысты оттық жалынының күшін көрсететін толық шеңбер бар.

Плитадағы оттықтардың бірін жағу үшін:

1. Оттыққа жалынды немесе газ жақпағын жақындатыңыз.
2. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.
3. ОТТЫҚ тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы жалын күшін қажетті деңгейге реттеңіз. Ол ең төменгі параметр , ең жоғарғы параметр немесе екеуінің арасындағы кез келген позиция болуы мүмкін.

Кейбір модельдер тұтқаға ендірілген тұтату құралымен жабдықталған; мұндай жағдайда электрондық тұтату құралы* болады (С), бірақ тұтату түймесі болмайды. ОТТЫҚ тұтқасын басып, ол ең жоғарғы жалын параметріне бағытталғанша, сағат тіліне қарсы бағытта бұрып, оттықты жабыңыз. Тұтқа босатылғанда оттық өшіп қалуы мүмкін. Бұл орын алса, тұтқаны ұзағырақ ұстап, әрекетті қайталаңыз.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, оны қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.



Құрылғы жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғышпен (X)* жабдықталған болса, жалынның жанып тұруы және құралды іске қосу үшін ОТТЫҚ тұтқасын шамамен 2-3 секунд басып, ұстап

тұрыңыз.

Оттықты өшіру үшін тұтқаны тоқтау позициясына • жеткенше бұрыңыз.

Оттықтарды пайдалану бойынша кеңестер

Оттықтар ең тиімді түрде жұмыс істеуі және тұтынылатын газ мөлшерін үнемдеуі үшін қақпағы бар және асты тегіс табаларды ғана қолданған жөн. Сондай-ақ, олар оттықтың өлшеміне сәйкес келуі тиіс.

Оттық түрін анықтау үшін «Оттық пен форсункалардың сипаттары» ішіндегі сызбаларды қараңыз.

Оттық	Ø Ыдыс диаметрі (см)
Жылдам (R)	24 - 26
Жартылай жылдам (S)	16 - 20
Қосымша (A)	10 - 14
Үштік тәж (TC)	24 - 26

! Төмендеткіш сөремен жабдықталған үлгілерде диаметрі 12 см-ден аз кіші табақтарды қолданған кезде оны тек қосымша оттықта ғана пайдалануға болатынын есіңізде болсын.

Пешті қолдану

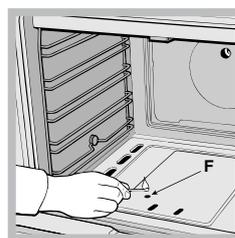
! Құрылғыны алғаш рет пайдаланғанда оны бос күйінде есігін жауып, ең жоғарғы температурада кемінде жарты сағаттай қыздырыңыз. Пешті өшіріп, оның есігін ашпастан бұрын бөлменің жақсы желдетілгенін тексеріңіз. Өндіру кезінде қолданылған қорғағыш заттардың жанып кетуіне байланысты жеңіл жағымсыз иіс шығуы мүмкін.

! Өнімді пайдаланбас бұрын құрылғының бүйірлеріндегі барлық пластикалық үлдірлерді алып тастаңыз.

! Пештің астыңғы жағына зат қоюшы болмаңыз, әйтпесе эмальді қабат зақымдалады. Гриль-бар істігімен пісірген кезде пеште тек 1-позицияны қолданыңыз.

Пешті жағу

Пеш оттығын жағу үшін жалынды немесе газ шақпағын «F» тесігіне жақындатыңыз (*суперти қараңыз*), одан кейін ПЕШТІ басқару тұтқасын басып, оны «Ең жоғары» позицияға жеткенше сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз.



Құрылғы электрондық жағу құралымен* жабдықталған

болса, ★ таңбасымен белгіленген тұтату түймесін басыңыз, одан кейін ПЕШ тұтқасын басып, оны оттық жанғанша ең жоғарғы жалын параметріне қарай, сағат

тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Егер, 15 секундтан кейін оттық жанбаса, тұтқаны жіберіп, пеш есігін ашыңыз да, қайтадан жағуға әрекет етпес бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз. Ток болмаса, жоғарыда айтылғандай оттықты жалынмен немесе шақпақпен тұтатуға болады.

! Пеш сақтандырғышпен жабдықталған, сондықтан ПЕШТІ басқару тұтқасын шамамен 6 секунд басып, ұстап тұру керек.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де,

* Тек белгілі модельдерде болады.

пешті қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Температураны реттеу

Қажетті пісіру температурасын орнату үшін ПЕШТІ басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта бұрыңыз. Температуралар басқару тақтасында көрсетіледі және «Ең төмен» (150°C) мен «Ең жоғары» (250°C) арасында болуы мүмкін. Орнатылған температураға жеткеннен кейін пеш термостаттың көмегімен оны бір қалыпта ұстайды.

! Жалын байқаусыз өшірілсе, оттықты өшіріңіз де, грильді қайтадан жақпас бұрын кем дегенде 1 минут күтіңіз.

Пеш шамы

ПЕШ ШАМЫ түймесін басу арқылы шамды кез келген уақытта жандыруға болады.

Таймер

Таймерді қосу үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

1. Сигналды орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тілі бағытымен  бір толық айналымға бұрыңыз.
2. Қажетті уақыт ұзақтығын орнату үшін ТАЙМЕР тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта  бұрыңыз.

Гриль

ПЕШ басқару тұтқасын сағат тіліне қарсы бағытта  қалпына дейін бұраған кезде инфрақызыл сәуле грилі іске қосылады. Гриль тағамның бетін біркелкі қызартуға мүмкіндік береді және әсіресе қуырылған тағамдар, шницель мен сосискалар үшін қолайлы. Тартпаны 4- немесе 5-позицияға қойыңыз және майды жинау әрі түтін түзілуін болдырмау үшін 1-позицияға тұтқалы табаны қойыңыз.

! ГРИЛЬ индикатор шамы гриль жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді.

! Грильді қолданған кезде пеш есігін жауып қойыңыз; бұның арқасында пісіру нәтижесі жоғарырақ болып, қуат үнемделеді (шамамен 10%).

Пеште тағам дайындау бойынша кеңестер» кестесі

Тағамдар	Салмақ (кг)	Тартпа позициясы	Алдын ала қыздыру ұзақтығы (мин)	Ұсынылатын температура (°C)	Пісіру ұзақтығы (минут)
Паста					
Лазанья	2.5	3	10	210	60-75
Ет қосылған қамыр түтіктері	2.5	3	10	200	40-50
Гратин тағамдары	2.5	3	10	200	40-50
Ет					
Бұзау еті	1.7	3	10	200	85-90
Тауық	1.5	3	10	220	90-100
Үйрек	1.8	3	10	200	100-110
Қоян	2	3	10	200	70-80
Шошқа еті	2.1	3	10	200	70-80
Жас қой еті	1.8	3	10	200	90-95
Балық					
Макрель	1.1	3	10	180-200	35-40
Зубан	1.5	3	10	180-200	40-50
Фольгада пісірілген бақтақ	1	3	10	180-200	40-45
Пицца					
Наполитана	1	3	15	220	15-20
Бәліштер					
Печеньелер	0.5	3	15	180	30-35
Жеміс қосылған бәліш	1.1	3	15	180	30-35
Хош иісті бәліш	1	3	15	180	45-50
Ашыған торттар	1	3	15	180	35-40
Грильденген тағамдар					
Бұзау етінен пісірілген стейк	1	4	5		15-20
Котлет	1.5	4	5		20
Гамбургер	1	3	5		20-30
Макрель	1	4	5		15-20
Қуырылған нан	№4	4	5		2-4

Сақтандырулар мен кеңестер

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

Жалпы қауіпсіздік

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Құрылғыны далада, тіпті үсті жабылған болса да, орнатуға болмайды. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе ылғал не дымқыл қолмен, аяқпен түртпеңіз.
- **Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Құрылғыны басқа түрде пайдалану (мысалы, бөлмені жылыту үшін) дұрыс емес әрі қауіпті. Құрылғыны тиісті, дұрыс және саналы түрде пайдаланбау нәтижесінде пайда болған кез келген зақымға өндіруші жауапты болмайды.**
- Нұсқау кітапшасы 1-класс (оқшауланған) немесе 2-класс 1-субкласс (2 шкаф арасына орнатылған) құрылғымен бірге беріледі.
- **Құрылғыны пайдаланған уақытта қыздыру элементтері және пеш есігінің белгілі бөліктері қатты қызады. Бұларға тимеу және балалардан аулақ ұстау керек.**
- Басқа электр құрылғыларының кабельдері пештің ыстық бөліктеріне тимейтінін тексеріңіз.
- Желдету және ыстықты салқындатуға арналған ашық жерлерді ешқашан жаппау керек.
- Оттықтар жанып тұрған кезде немесе әлі ыстық болғанда плитаның шыны қақпағын (тек кейбір модельдерде) жаппаңыз.
- Пешке асханалық ыдысты қоярда немесе оны алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдаланған кезде оның жанында жанғыш сұйықтықтарды (спирт, бензин, т.б.) қолданбаңыз.
- Төменгі сақтау бөлігіне немесе пештің өзіне жанғыш материалдар салуға болмайды. Егер байқаусызда құрылғы қосылса, бұл заттардың жануы мүмкін.
- Бөліктің (бар болса) ішкі беттері қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны қолданбаған кезде тұтқалар • позициясында екенін және газ шүмегі жабылғанын тексеріңіз.

- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Егер құрылғы істен шыққан болса, оны ешбір жағдайда өз басыңызбен жөндеуге әрекеттенбеңіз. Тәжірибесіз адам тарапынан жасалған жөндеу жұмыстарынан құрылғының істен шығуы немесе жарамсыз болып қалуы мүмкін. Көмек көрсету бөліміне хабарласыңыз.
- Ашық пештің есігіне ауыр заттарды қоймаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.

Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманы қайта пайдалана алу үшін жергілікті заңдарды орындаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты сортталмаған қалалық қалдық ағымымен бірге жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен адам денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, ескі құрылғылар қайта пайдалануды және қайта өңдеуді оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Өнімдегі сызылған «доңғалақты қоқыс жәшік» сізге құрылғыны тастаған уақытта бөлек жиналуы туралы есіңізге салады. Ескі құрылғыларды дұрыс тастау жөнінде ақпарат алу үшін пайдаланушылар жергілікті өкілдеріне немесе сатушыларына хабарласулары керек.

Қоршаған ортаны сақтау және қорғау

- Пешті таңертең ерте немесе түстен кейін кешірек пайдалану арқылы электр қуатын қамтамасыз етуші желілік компаниялардың ең жоғары жүктемесін азайтуға көмектесе аласыз.
- GRILL (ГРИЛЬ) режимін пайдаланғанда пештің есігін жабық ұстаңыз. Бұның арқасында нәтиже жақсырақ болып, қуат үнемделеді (шамамен 10%).
- Ескі тығыздағыштарын жиі тексеріңіз, олар есікке тығыз келетіндей етіп, қалдық болмауы үшін тазалап сүртіп тұрыңыз, осылайша ыстықтың сыртқа шығуын болдырмайсыз.

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

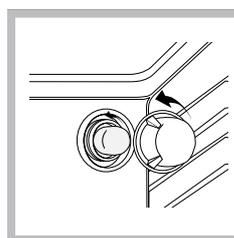
! Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

- Тот баспайтын болат немесе эмальданған сыртқы бөліктер және резеңке тығыздағыштар жылы суға малынып, түссіз сабын жағылған губкамен тазартылады. Қиын дақтарды кетіру үшін арнайы өнімдерді пайдаланыңыз. Жуып болған соң оны жақсылап шайып, құрғатыңыз. Қатты ұнтақтарды немесе таттандыратын заттарды пайдаланбаңыз.
- Тазалауды жеңілдету үшін плита торларын, оттық қақпақтарын, жалынды тарату сақиналарын және оттықтарды алып тастауға болады; оларды абразивті емес жуғыш зат қосылған ыстық суда жуып, жақсылап кептірмес бұрын күйіп қалған қалдықтардың барлығы кеткенін тексеріңіз.
- Жалынның өшіп қалуына қарсы сақтандырғыштардың* шеткі бөліктерін жиі тазалап тұру керек.
- Пештің іші әрбір қолданғаннан кейін жылы кезінде мұқият тазалануы тиіс. Ыстық су мен тазартқышты пайдаланыңыз, одан кейін шайып, жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Қырғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Пеш есігінің әйнегін ысқышпен және қырғыш емес тазартқыш құралдармен тазалап, жұмсақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз. Қатты қырғыш затты немесе өткір темір қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнек бетін тырнап, оның сынуына әкелуі мүмкін.
- Керек-жарақтар күнделікті ыдыстар сияқты жуылуы мүмкін, тіпті оларды ыдыс жуғыш машинаға жууға болады.
- Оттықтар жанып тұрғанда немесе әлі ыстық болған кезде қақпақты жаппаңыз.

Пеш тығыздағыштарын тексеру

Пештегі есік тығыздағыштарын жиі тексеріп тұрыңыз. Егер тығыздағыштар зақымдалған болса, жақын жердегі Өкілетті сатудан кейін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тығыздағыштар ауыстырылғанға дейін пешті пайдаланбауды ұсынамыз.

Пеш шамын ауыстыру



1. Пешті токтан ажыратқаннан кейін шам ұясын жауып тұрған шыны қақпақты шешіп алыңыз (суретті қараңыз).
2. Шамды алып, оны сондай басқа шаммен ауыстырыңыз: кернеуі 230 В, қуаты 25 Вт, цоколі Е 14.

3. Қақпақты орнына қойып, пешті тоққа қайтадан қосыңыз.

Газ шүмегіне техникалық қызмет көрсету

Уақыт өте вентильдер қатып қалуы немесе бұрылмай қою мүмкін. Бұл жағдай орын алса, шүмекті ауыстыру қажет.

! Бұл процедураны өндіруші өкілет берген білікті маман орындауы тиіс.

Көмек

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
 - Құрылғының моделі (Мод.).
 - Сериялық нөмірі (С/н).
- Мәліметтердің соңғы екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

* Тек белгілі модельдерде болады.