Operating Instructions

COOKER

GB **English,1**

RS РУССКИЙ, 13

UA **Українська, 26**

RO Romanian, 37

CG65SG5 UA/HA
CG65SG1 UA/HA

Contents

Installation, 2-6
Positioning and levelling
Electrical connection
Gas connection
Adapting to different types of gas
Technical data
Table of burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 7
Overall view
Control panel

Start-up and use, 8-10
Using the hob
Using the oven
Oven cooking advice table

Electronic timer, 9
Setting the clock and timer

Precautions and tips, 11
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 12
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Gas tap maintenance
Assistance

Installation

GB

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

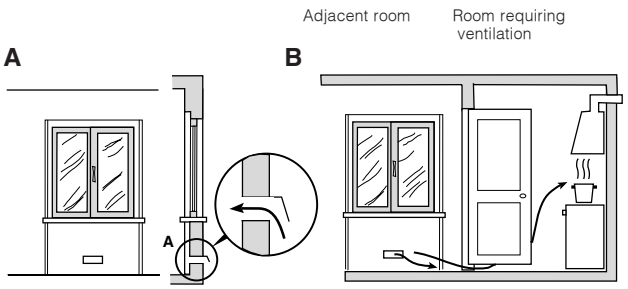
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

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

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

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device.
When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



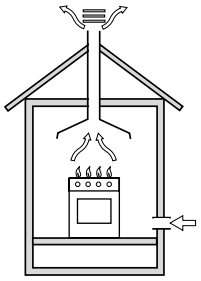
Ventilation opening for comburent air

Increase in the gap between the door and the flooring

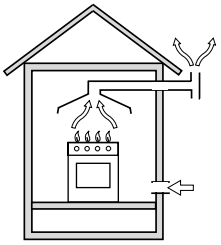
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside



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

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

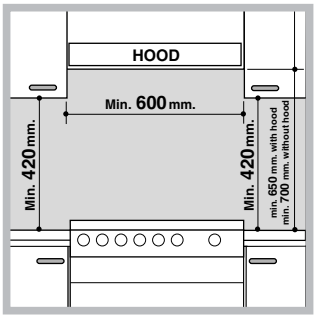
Positioning and levelling

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

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

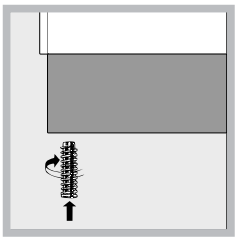
To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be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

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

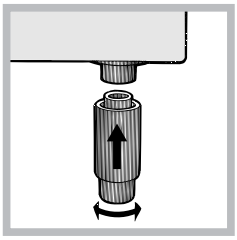


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



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

Electrical connection

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

* Only available in certain models

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

Gas connection using a flexible rubber hose

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

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

Checking the tightness of the connection

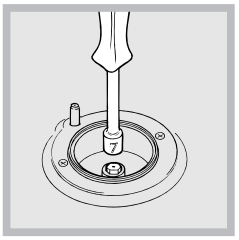
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

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



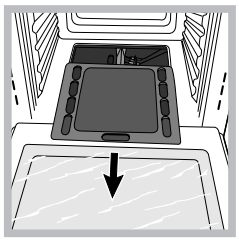
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

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

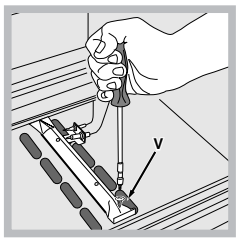
! The hob burners do not require primary air adjustment.

Adapting the oven

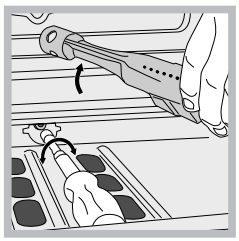
Replacing the oven burner nozzle:
1. Open the oven door fully



2. Pull out the sliding oven bottom (*see diagram*).



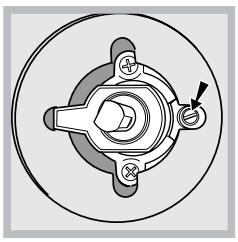
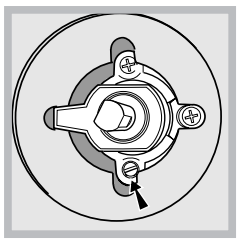
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (*see figure*).



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.

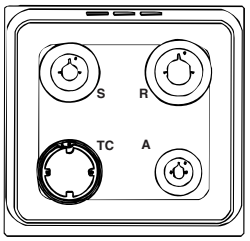
TECHNICAL DATA	
Oven Dimensions HxWxD	31x43,5x43,5 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 46 cm depth 42 cm height 8,5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
CE 	EC Directives 2006/95/EC dated 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)

GB

Table of burner and nozzle specifications

Table 1				Liquid Gas				Natural Gas	
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*) Nominal	Reduced	By Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h ***	**	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
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	91	236	232	133	309
Oven	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Supply Pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum (mbar)					35	45	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/m^3



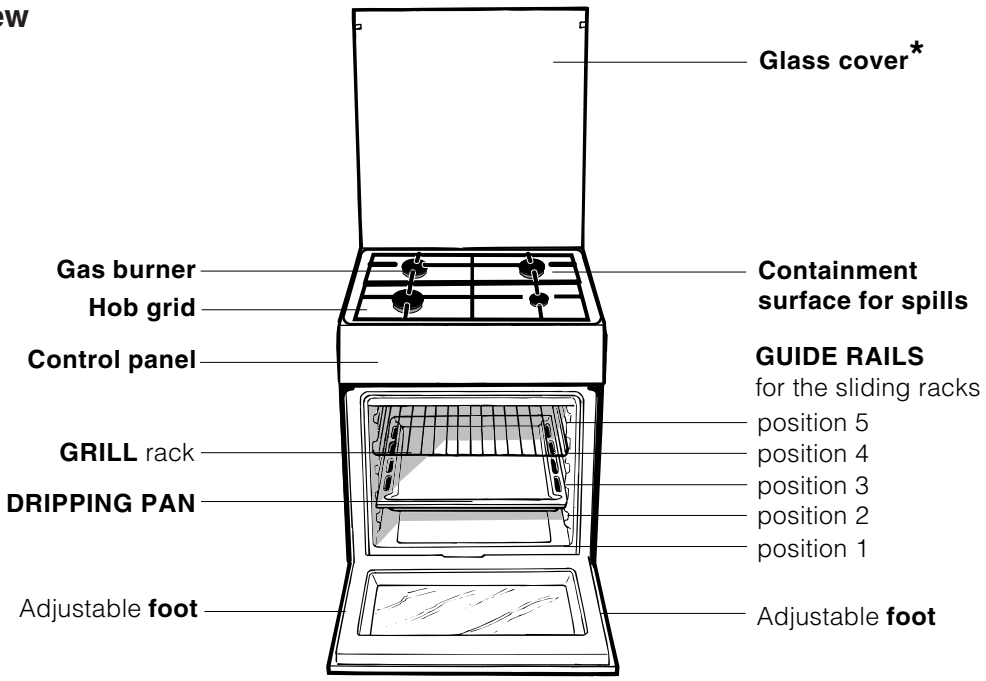
CG65SG5 UA/HA
CG65SG1 UA/HA

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.

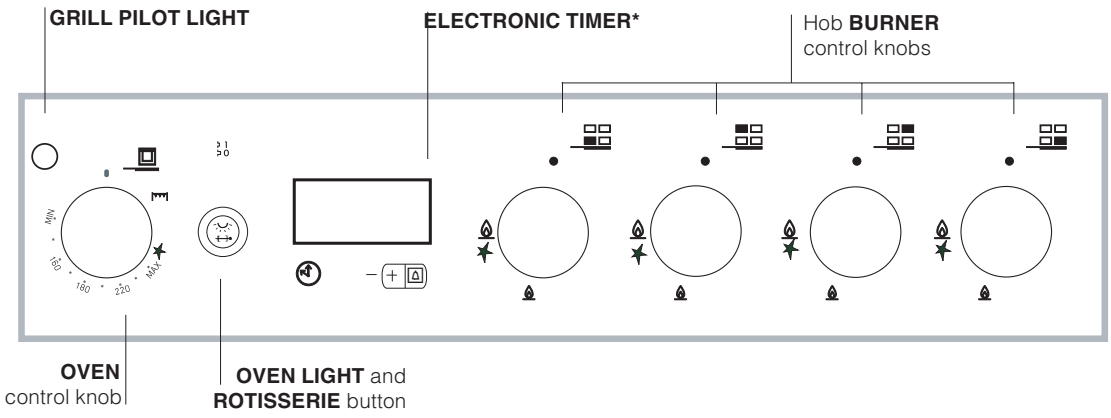
Description of the appliance

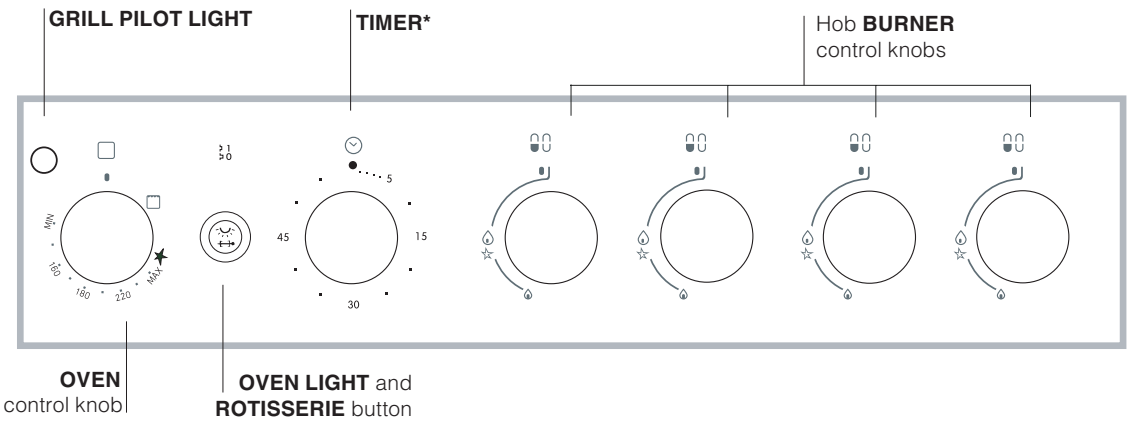
GB

Overall view



Control panel





***** Only available in certain models.

Start-up and use

GB

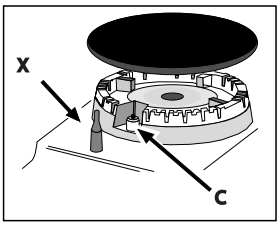
Using the hob

Lighting the burners

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

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”.

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

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

Using the oven

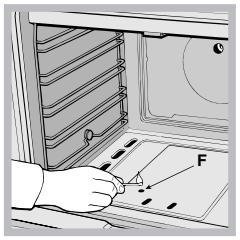
! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective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

* Only available in certain models.

! 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.

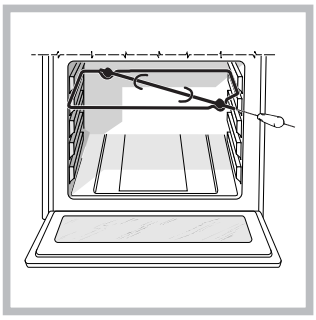
Adjusting the temperature

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.

Turnspit

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



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Acitvate the function by pressing the TURNSPIT button.

Oven light

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

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.

Electronic timer*

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.
! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.

Resetting the clock

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

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

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

Timer feature

This function may be accessed by pressing the 🔔 button, after which the display will show the symbol 🔔. Every time the **+** button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours.
Pressing the **-** button reduces the time.
After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).
The time may be displayed by pressing the ⏲ button, and the 🔔 symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

Cancelling a time that has already been set
Press the **–** button until the display shows **0:00.**

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

* Only available in certain models.

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%).

Oven cooking advice table

Foods	Weig-ht (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		7
Mackerel	1	4	5		15-20
Toast	n.4	4	5		5

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.
- 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

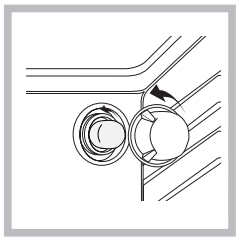
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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.

Руководство по эксплуатации

КУХОННАЯ ПЛИТА

RS

GB English, 15

RS **РУССКИЙ, 13**

UA Українська, 26

RO Romanian, 37

CG65SG5 UA/HA
CG65SG1 UA/HA

Содержание

Монтаж, 14-18
Расположение и нивелировка
Электрическое подсоединение
Подсоединение к газопроводу
Настройка на различные типы газа
Технические данные
Таблица характеристик горелок и форсунок

Описание изделия, 19
Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 20-22
Эксплуатация варочной панели
Эксплуатация духового шкафа
Таблица приготовления в духовом шкафу

Электронный таймер, 21
Настройка часов и таймера

Предосторожности и рекомендации, 23
Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 24
Отключение электропитания
Чистка изделия
Замена лампочки в духовом шкафу
Уход за рукоятками газовой варочной панели
Техническое обслуживание

Монтаж

RS

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

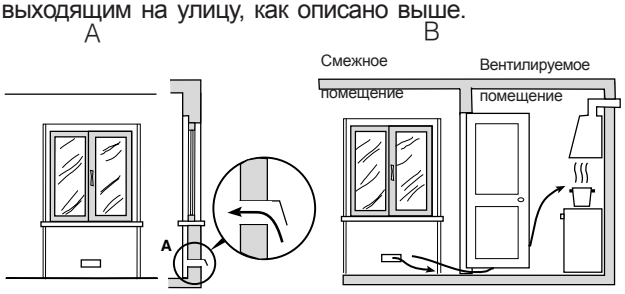
! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

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

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

Вентиляция помещений

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



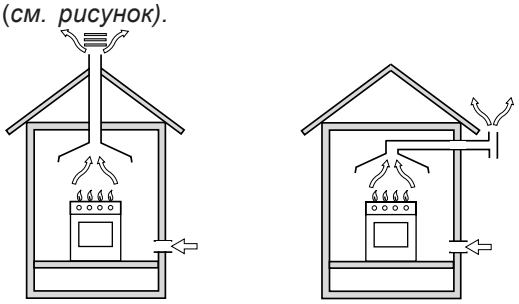
Увеличение зазора между дверью и полом

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

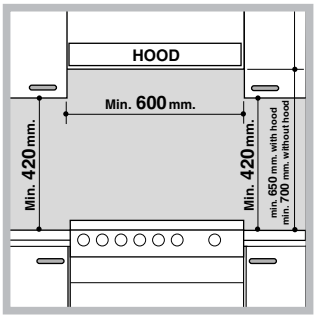
Расположение и нивелировка

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

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

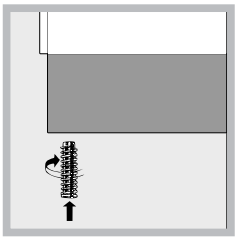
Правильный порядок монтажа:
- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше кухонных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 600 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным 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);*

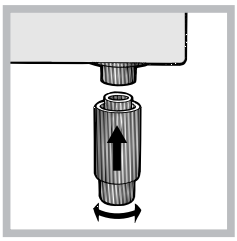


• не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
• возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

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

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

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

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

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

Подсоединение к газопроводу

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

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

Газовое подсоединение посредством резинового шланга

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

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

*Имеется только в некоторых моделях

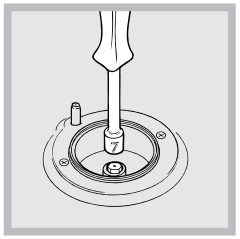
- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов 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.

Настроика варочнои панели

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



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

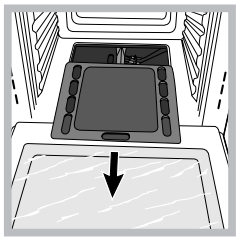
Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочнои панели:
1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;
2. снимите рукоятку и поверните регуляционныи винт, расположенныи внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
! В случае использования сжиженного газа винт регуляции должен быть завинчен до упора.
3. 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.

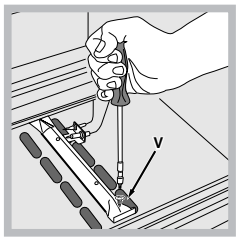
! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

Настройка духового шкафа

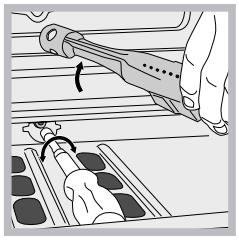
Порядок замены форсунки газовой горелки духового шкафа:



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;

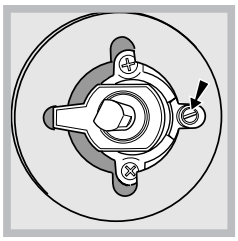


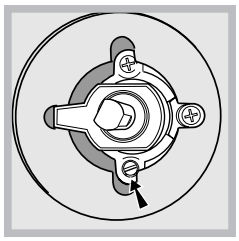
4. отвинтите форсунку горелки при помощи специального полого ключа для форсунок (*см. рисунок)* или полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, расчитанную на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок).

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 регулировочныи винт, расположенныи внутри стержня термостата (*см. рисунок)*, вплоть до получения малого *стабильного пламени.*

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





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.

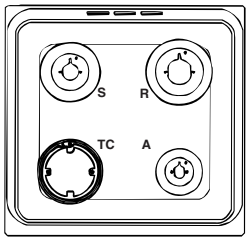
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	31x43,5x43,5 см
Объем	л 58
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 46 см, глубина 42 см высота 8,5 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Горелки	настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия.
CE 	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)

RS

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1				Сжиженный газ				Природный газ			
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*) Номинал.	Сокращ	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
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 A	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Потрійна корона (TC)	130	3.25	1.5	63	91	236	232	133	309	150	309
уховка	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248	132	248
Давление подачи	Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

* La 15°C єі 1013 мбар – gaz uscat
Пропан 50,37 МДж/Kg
Бутан 49,47 МДж/Kg
Природный газ 37,78 МДж/м^3



CG65SG5 UA/HA
CG65SG1 UA/HA

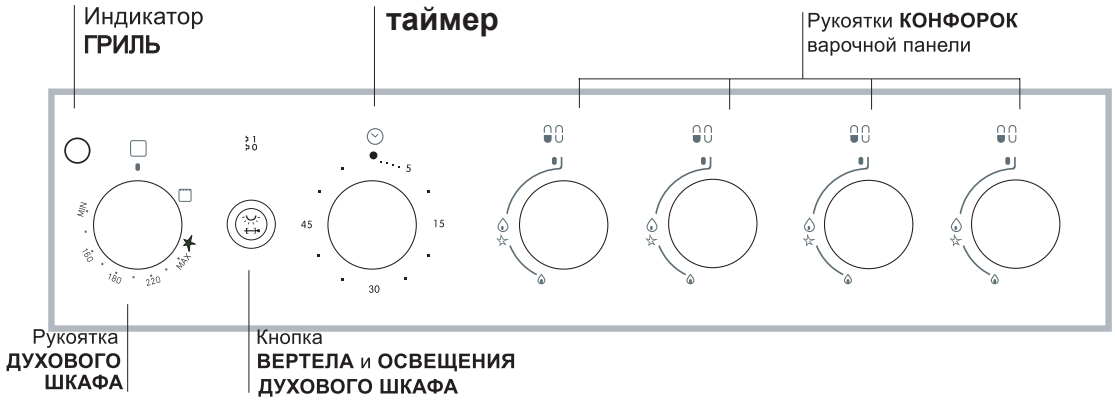
ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой

Описание изделия

RS

Общий вид

Панель управления



***** Имеется только в некоторых моделях

Включение и эксплуатация

RS

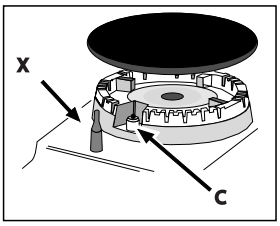
Эксплуатация варочной панели

Включение конфорок

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

ЕНекоторые модели оснащены устроиством зажигания, встроенным внутри рукоятки. В этом случае варочная панель оснащена электронным устроиством зажигания* *(см. рисунок)*, но не кнопкои зажигания. Нажмите и одновременно поверните против часовои 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 нажатои 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:

Горелка	Диаметр дна посуды (см)
Быстрая(R)	24-26
Полубыс2рая(S)	16-20
Дополни2ельная(A)	10-14
Потрійна корона (TC	24 - 26

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

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

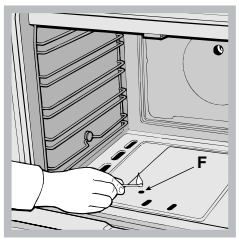
Эксплуатация духового шкафа

! 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 загориться, отпустите рукоятку, откройте дверцу духового шкафа и подождите примерно 1 минуту перед повторным зажиганием. В случае

* Имеется только в некоторых моделях

отсутствия электропитания можно включить горелку от спички или кухонной зажигалки, как было описано выше.

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

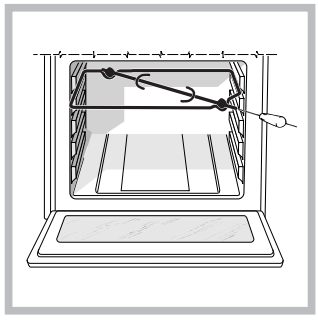
! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением духовки.

Регуляция температуры

Для получения нужной температуры приготовления поверните против часовой стрелки рукоятку 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 рукояток.

Вертел



Порядок включения вертела (см. рисунок):
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, нажав на кнопку ВЕРТЕЛ.

Освещение духового шкафа

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

Таимер*

Порядок включения Таимера (часов):
1. поверните по часовои стрелке ↻ рукоятку ТАИМЕР почти на один полныи поворот для завода таимера;
2. поверните против часовои стрелки ↺ рукоятку ТАИМЕР, выбрав нужное время.

Электронный таймер*

Внимание*

Не разрешайте детям прикасаться к дверце духового шкафа, так как она сильно нагревается в процессе приготовления.

Показывает время и выполняет функцию таймера с обратным отсчетом.

Примечание: все функции включаются примерно через 7 секунд после их выбора.

Регуляция часов

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

• Нажмите кнопку ⏲ и затем кнопки — è + для установки точного времени. Для быстрой регуляции держите кнопки нажатыми.

При необходимости откорректировать время выполните вышеописанные операции.

Функция таймера

Эта функция включается при помощи кнопки **n** 🔔,, и на дисплее+ показывается символ "🔔". При каждом нажатии кнопки **t** значение времени увеличивается на 10 секунд вплоть до 99 минут и 50 секунд. Если вы будете продолжать нажмете на эту кнопку, значение времени будет увеличиваться на одну минуту вплоть до 10 минут.

При помощи кнопки — значение уменьшается.

После установки нужного отрезка времени, начинается обратный отсчет. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал, погасить который вы можете, нажав любую копку.

Вы можете вывести на дисплей текущее время, нажав на кнопку ⏲. Символ 🔔" означает, что на таймере был включен обратный отсчет времени. Примерно через 7 секунд на дисплей автоматически вернется визуализация таймера.

Порядок обнуления таймера

Нажмите кнопку — вплоть до **0:00**

Регуляция громкости звукового сигнала

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

***** Имеется только в некоторых моделях.

Гриль

Гриль с инфракрасным излучением включается при помощи рукоятки 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

Таблица приготовления в духовом шкафу

Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть 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

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

Общие требования к безопасности

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводскои табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь 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).
- Не разрешаите детям играть рядом с изделием.
- Избегаите контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрываите вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не следует закрывать стеклянную крышку варочнои панели (имеется в некоторых моделях), когда конфорки включены или еще не остыли.
- Всегда надеваите кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используите горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающеи кухоннои плитои.
- Не кладите возгораемые материалы в нижнии отсек или в духовои шкаф: при случаином включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяите, чтобы рукоятки на варочнои панели находились в положении •, и чтобы газовыи кран был перекрыт.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрическои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсориальными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) 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 окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающеи среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяите, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали
  утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

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

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

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющеи стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкои, смоченнои в теплои воде или в растворе неитрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используите специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водои и вытрите насухо после чистки. Не используите абразивные порошки или коррозиинные вещества.
- Решетки, рассеиватели и диффузоры и горелки варочнои панели являются съемными для облегчения их чистки. Их можно мыть горячеи водои с неабразивным моющим средством, тщательно удаляя все налеты. По окончании моики вытереть насухо.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устроиств электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используите теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкои тряпкои. Избегаите использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечнои машине.
- На деталях из нержавеющеи стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водои повышеннои жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажнои тряпкои и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

Проверяите уплотнения духового шкафа.

Регулярно проверяите состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращаитесь в ближаишии уполномоченныи Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкои с поврежденным уплотнением.

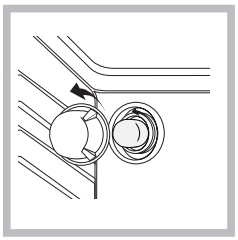
Уход за рукоятками газовои варочнои панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Замена лампочки в духовом шкафу

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



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

Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

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

Последние сведения находятся на заводскои табличке, расположеннои на изделии и/или на упаковке.

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».

Інструкції з експлуатації

КУХНЯ

UA

GB English, 1

RS РУССКИЙ, 13

UA **Українська,26**

RO Română, 37

CG65SG5 UA/HA
CG65SG1 UA/HA

Зміст

Встановлення, 27-30
Розміщення і вирівнювання
Підключення електроенергії
Підключення газу
Налаштування на різні типи газу
Технічні дані
Таблиця характеристик пальників і форсунок

Опис установки, 31
Загальнии вигляд
Панель управління

Включення і використання, 32-34
Користування робочою поверхнею
Користування духовкою
Таблиця приготування в духовці

Електронний таймер, 33

Запобіжні засоби і поради, 35
Загальна безпека
Утилізація
Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

Догляд і технічне обслуговування, 36
Відключення електроживлення
Чищення установки
Технічне обслуговування газових кранів
Заміна лампочки освітлення духовки
Допомога

Встановленн

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

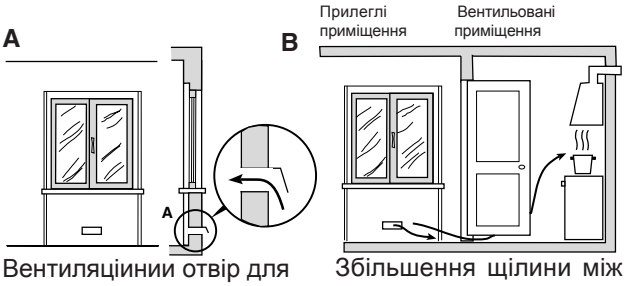
! Уважно прочитаите інструкції: інформація про обладнання, використання и безпеку грає дуже важливу роль.

! Установка вироба має виконуватися згідно даної інструкції кваліфікованим персоналом.

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

Вентиляція приміщень

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



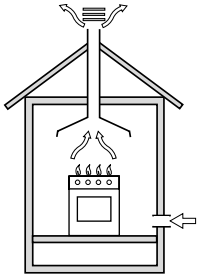
Вентиляціинии отвір для відпрацьованого повітря

Збільшення щілини між дверима і підлогою

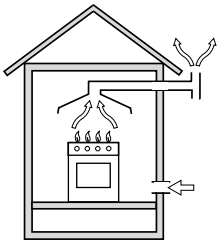
! Після тривалого використання плити, доцільно відкрити вікно або збільшити швидкість вентиляторів.

Відведення продуктів згорання

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



Відведення безпосередньо назовні



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

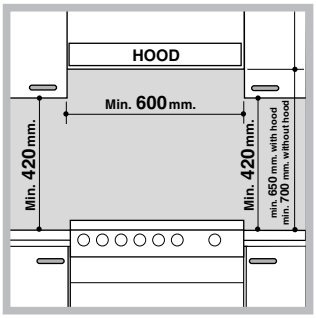
! Зріджені нафтові гази, важчі за повітря, бираються внизу, тому приміщення, де знаходяться балони з газом, повинні бути обладнані витяжними отворами, що виходять назовні для евакуації знизу при можливому витоку газу.
Балони із зрідженим нафтовим газом, порожні або частково повні, не повинні бути встановлені або берігатися в приміщеннях нижче за рівень грунту (льохи і т.п.). У приміщенні можна тримати тільки використовувании 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.

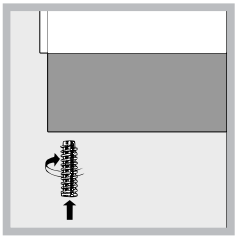
! Переконаитеся в тому, що поверхня стіни, яка контактує із задньою частиною плити, виготовлена з негорючого та теплостіикого матеріалу і витримує нагрівання (90°C).

Для правильного встановлення
- розміщуите плиту в кухні, обідніи залі або в однокімнатніи квартирі-студіі (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, esso відстань до іі поверхні не повинна бути меншою за 420 мм.
  Така відстань повинна складати 700 мм, якщо секція навісних меблів зроблена з горючого матеріалу (*див. малюнок);*

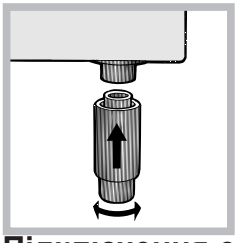


• не розміщуите занавісок позаду плити або ближче ніж 200 мм від ii сторін;
• витяжки повинні встановлюватися згідно вказівкам відповідної інструкціі.

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

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

* Є лише в деяких моделях.

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

! Кабель не повинен мати перегинів або бути стиснутим.

! Кабель має періодично перевірятися і мінятися тільки фахівцями.

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

Підключення газу

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

! Для безперебіиної роботи, для адекватного використання енергії і 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. Внутрішніи діаметр шланга повинен бути: 8 мм для зрідженого газу; 13 мм для метану.

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

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

Підключення газу за допомогою гнучкого шланга в обплетенні з неіржавіючої сталі до безперервноі 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 дюима)

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

Контроль герметичності

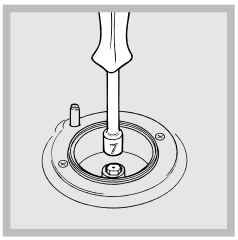
Після повного встановлення перевірте герметичність всіх з'єднань, використовуючи тільки мильнии розчин і у жодному випадку сірник.

Адаптація до різних типів газу

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

Налаштування робочоі поверхні

Заміна форсунок пальників поверхні:
1. Зніміть ґратки и пальники з іх посадочних місць;



2. Відгвинтіть форсунки, користуючись трубним ключем 7 мм (*див. малюнок),* і замініть іх форсунками, що відповідають новому типу газу *(див. таблицю Характеристики пальників і форсунок);*
3. Встановіть на місце всі компоненти, виконавши вказані вище операції у зворотніи послідовності.

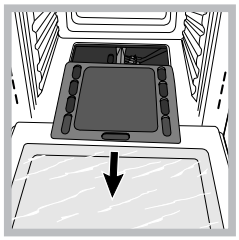
Налаштування мінімального рівня пальників поверхні:
1. встановіть кран у мінімальне положення;
2. зніміть рукоятку і користуючись регулювальним гвинтом, що знаходиться на внутрішніи частині або збоку на стрижні крана, добиитеся маленького стабільного полум'я.

! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;
3. перевірте, щоб при швидкому обертанні крана з максимального в мінімальне положення, пальник не гаснув.

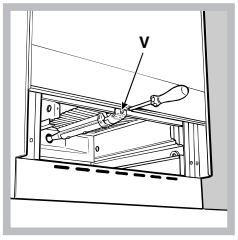
! Пальники робочоі поверхні не потребують регулювання первинного повітря.

Налаштування духовки

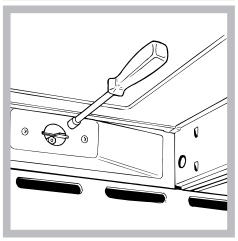
Заміна форсунки пальника духовки:
1. витягніть коробку духовки;



2. витягніть висувнии захист *див. малюнок);*



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

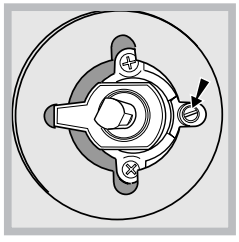


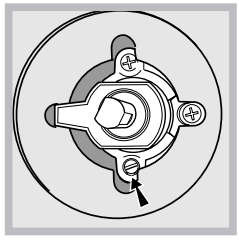
4. відгвинтіть форсунку пальника спеціальним трубним ключем для форсунок (*див. малюнок)* або трубним ключем 7 мм і замініть іі форсункою, що відповідає новому типу газу (див. таблицю Характеристики пальників і форсунок).

Налаштування мінімального рівня подачі газу в пальник духовки:

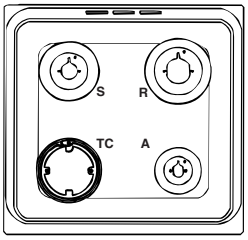
1. запаліть пальник (*див. Включення і Використання*);
2. встановіть рукоятку у положення мінімуму (МІН) після того, як вона залишалася приблизно протягом 10 хвилин у максимальному положенні (МАКС);
3. зніміть рукоятку;
4. користуючись регулювальним гвинтом на зовнішніи стороні стрижня термостата (*див.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

! У разі зріджених газів, регулювальнии гвинт повинен бути вкручении до упору;





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



CG65SG5 UA/HA
CG65SG1 UA/HA

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, розташованій в середині виступу, або, коли відкривається духовка, на внутрішній лівій стінці.
	Директиви ЄС: 2006/95/ЕС від 12/`2/06 (Низька Напруга) та подальші зміни - 2004/108/ЕС від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) та подальші зміни - 2009/142/ЕС від 30/11/09 (Gas) та подальші зміни - 93/68/ЕЕС від 22/07/93 та подальші зміни - 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Таблиця характеристик пальників і форсунок

Таблиця 1

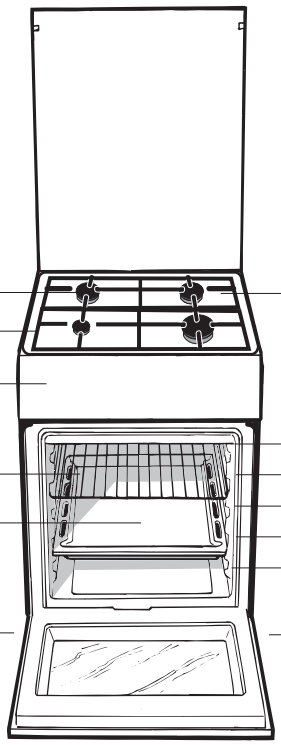
Пальник	Діаметр (мм)	Теплова ефективність кВт (p.c.s.*)		Зріджений газ: Канал 1/100 (мм)	Зріджений газ: Форсунка 1/100 (мм)	Зріджений газ: Пропускна здатність* г/год ***	Зріджений газ: Пропускна здатність* г/год **	Природний газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природний газ: Пропускна здатність* л/год	Природний газ: Форсунка 1/100 (мм)	Природний газ: Пропускна здатність* л/год
		Номінальна	Зменшена								
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	91	236	232	133	309	150	309
уховка	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248	132	248
Тиск, що подається	Номінальний (мбар) Мінімальний (мбар) Максимальний (мбар)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

для 15°C 1013 мбар-сухий газ
* Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг
p.c.s.* - найвища теплота згорання
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг
Природний газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

Опис плити

UA

Загальнии вигляд



Газовий пальник

Ґратка робочої поверхні

Панель управління

Полка **РЕШІТКИ**

Полка **ДЕКО**

Лапка для налаштування

Поверхня для збирання збіглої рідини

Направляючі для полиць

положення 5

положення 4

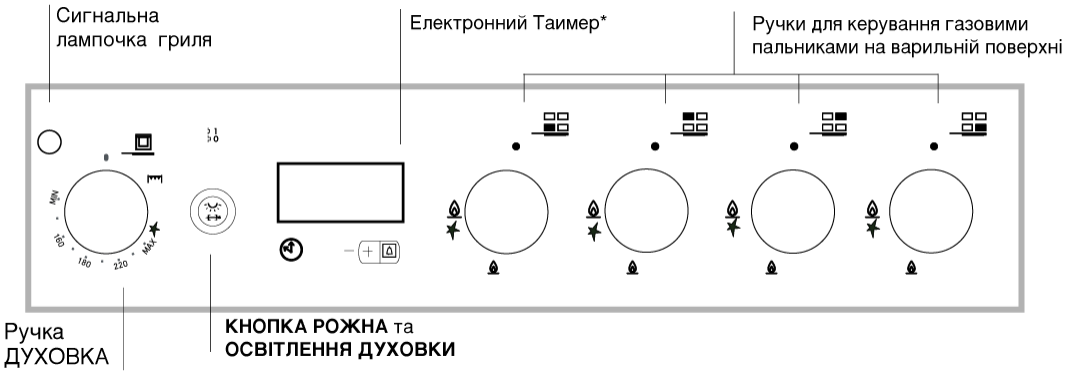
положення 3

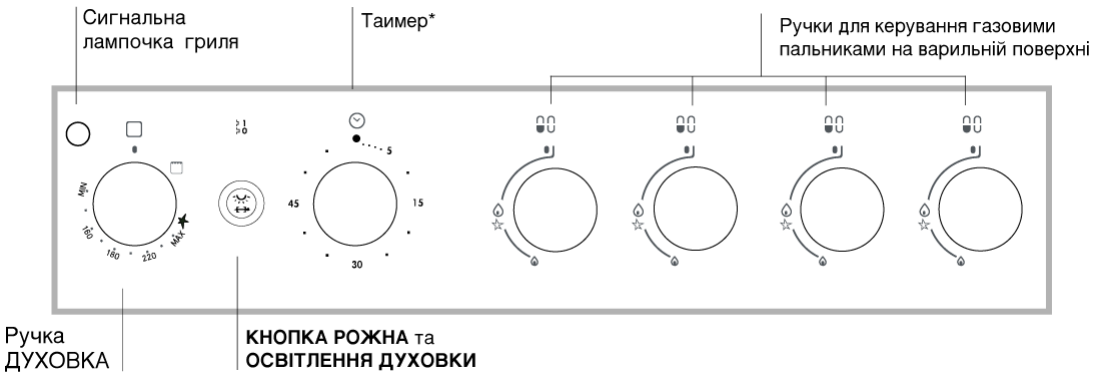
положення 2

положення 1

Лапка для налаштування

Панель управління





***** Є лише в деяких моделях.

Включення і використання

UA

Користування робочою поверхнею

Включення пальників

У кожної рукоятки ПАЛЬНИК, що відноситься до неї, показании у вигляді круга.

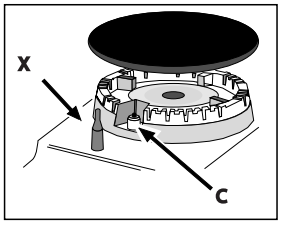
Щоб запалити пальник робочої поверхні:

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

Деякі моделі обладнані системою електророзпалюванням, вбудованою в рукоятки, у цьому випадку є пристрій електророзпалюванням* *(див. малюнок,C)*, не має кнопки. Досить натиснути и 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 почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення.

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



Щоб погасити пальник обертаите рукоятку до упору •.

Практичні поради з використання пальників

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

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

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

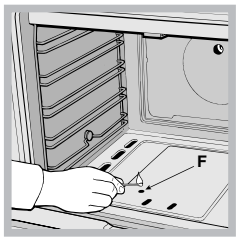
Щоб визначити тип пальника, зверніться до малюнків у параграфі "Характеристики пальників і форсунок".

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, відкриите дверцята духовки и провітріть 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. Використовуите 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 обертаите проти годинникової стрілки рукоятку ДУХОВКА до положення МАКС.

Якщо протягом 15 секунд пальник не загорівся, відпустіть рукоятку, відкриите дверцята духовки і почекаите 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 почекаите принаимні 1 хвилину, перш ніж повторно спробувати включення духовки.

Регулювання температури

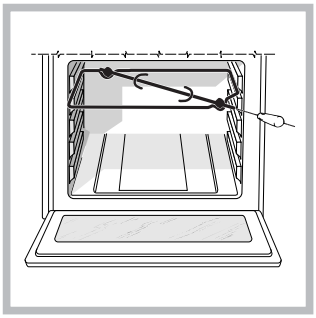
Щоб одержати бажану температуру приготування іжі, обертаите рукоятку ДУХОВКА проти годинникової стрілки. Значення температури

***** Є лише в деяких моделях.

показані на панелі управління і починаються з МІН (140oC) до МАКС (250oC). Досягнувши заданої температури, духовка підтримуватиме її постіною завдяки термостату.

Рожен

Щоб включити рожен (*див. малюнок),* діите таким чином:



1. помістіть деко в положення 1;
2. помістіть опору рожна в положення 4 і вставте рожен в спеціальнии отвір на задніи стінці духовки;
3. включіть, натиснувши на кнопку РОЖЕН.

Освітлення духовки

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

Таимер*

Для включення Таимера (лічильник хвилин) діите таким чином:
1. поверніть за годинниковою стрілкою ↻ рукоятку ТАИМЕР маиже на повнии оберт, щоб завести сигнальнии дзвінок;
2. поверніть проти годинникової стрілки ↺ рукоятку ТАИМЕР, виставивши бажании час.

Гриль

Обертанням проти годинникової стрілки регулятору 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%).

Електронний таимер*
Увага
Не дозволяйте дітям торкатися дверцят духовки, тому що вони дуже нагріваються під час готування.
Служить для показу часу і виконує функцію лічильника хвилин зі зворотнім відліком.
Застереження: всі функції розпочинають працювати приблизно через 7 секунд після їх завдання.
Як задати годинник
Після повторного підключення до мережі живлення або після збоїв з енергопостачанням дисплей годинника автоматично обнуляється на **0:00** і розпочинає мигкотіти.

- Натисніть на кнопку 🔔 і потім на кнопки — і +, щоб задати точну годину. Для швидкого переходу слід утримувати кнопки натиснутими.

Можливі оновлення часу можна виконувати шляхом повторення вищенаведених операцій.

Функція лічильника хвилин
Доступ до цієї функції досягається шляхом натискання на кнопку ⏲, на дисплеї має з'явитися позначка «🔔».
При кожному натисненні на кнопку + час збільшується на 10 секунд до 99 хвилин і 50 секунд.
Якщо ще притримати кнопку, збільшення часу відбуватиметься з кроком в одну хвилину до максимального часу - 10 годин.
За допомогою кнопки — забезпечується повертання назад.
Після завдання бажаного часу розпочинається зворотній відлік. Про вичерпання часу сповіщає зумер.
Щоб зупинити зумер, достатньо натиснути на будь-яку кнопку.
Щоб подивитися час, слід натиснути на кнопку ⏲.
Символ «🔔» вказує не те, що функцію таймер задано.
Приблизно через 7 секунд дисплей автоматично повернеться до показу лічильника хвилин.

Як скасувати вже заданий час
Натисніть на кнопку —, поки на дисплеї не з'явиться **0:00**.

Регулювання гучності звукового сигналу
Після вибору і підтвердження параметрів годинника, кнопкою s можна відрегулювати гучність звукового сигналу —.

* Є лише в деяких моделях.

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	n.4	4	5	-	4-5

Запобіжні засоби и поради

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

Загальна безпека

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

Утилізація

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

Охорона і дбаиливе відношення до довкілля

- Включення духовки в проміжку з пізнього післяобіденного часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства виробники електроенергіі.
- Підтримуите в робочому стані і миите ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не дозволяли б виникати
втратам тепла.

Догляд і технічне обслуговування

UA

Відключіть електричне живлення

До початку всіх робіт ізолюите прилад від мережі електричного живлення.

Чищення вироба

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

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

- Для звичаиного технічного обслуговування досить вимити поверхню вологою губкою і висушити кухонним паперовим рушником.
- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі и гумові ущільнювачі можуть бути очищені губкою, просоченою теплою водою і неитральним милом. Якщо плями є такими, що важко виводяться, використовуите спеціальні засоби. Добре промиите водою і висушіть після миття. Не використовуите абразивні порошки або ідкі речовини.
- Ґратки, ковпачки, розсікачі полум'я і пальники робочої поверхні легко знімаються, щоб полегшити миття плити; миите іх в гарячіи воді з неабразивним миючим засобом, ретельно видаляючи накип і повністю висушивши перед встановленням на місце.
- Для плит, що мають електророзпалювання, необхідно регулярно виконувати акуратне чищення кінцевих частин пристрою електророзпалювання и перевіряти, щоб отвори для виходу газу не були забиті.
- Внутрішню частину духовки бажано мити кожного разу після іі використання, коли вона ще тепла. Використовуите гарячу воду і миючии засіб, добре промиите і витріть м'якою тканиною. Уникаите абразиві.
- Очищайте скло дверцят за допомогою м'якої губки і неабразивних засобів , після чого висушіть його м'якою тканиною; забороняється використовувати шорсткуваті абразивні матеріали чи загострені металеві шкребки: вони можуть подряпати поверхню і викликати розкол скла.
- Аксесуари можуть митися як звичаинии посуд, зокрема в посудомиинііи 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 здіиснюється за допомогою теплоі води. Уникаите абразиві.
Можна зняти кришку для полегшення очищення позаду робочоі поверхні: повністю відкрити іі и потягнути наверх (*див. малюнок).*

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

Контроль ущільнень духовки

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

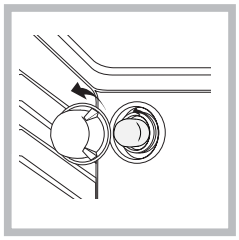
Технічне обслуговування газових кранів

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

! Ця операція має виконуватися фахівцем, уповноваженим виробником.

Заміна лампочки освітлення духовки

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



2. Відгвинтіть лампочку і замініть іі аналогічною: напруга 230В, потужність 25 Вт, цоколь E 14.
3. Знов встановіть кришку и повторно підключіть духовку до електричної мережі.

Допомога

Повідомте:

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

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

Instructiuni de folosire

ARAGAZ

RO

GB English, 1

RS РУССКИЙ, 13

UA Українська, 26

RO **Romanian, 37**

CG65SG5 UA/HA
CG65SG1 UA/HA

Sumar

Instalare, 38-42
Pozitionarea si punerea la nivel
Racordarea electrica
Racordarea la gaze
Adaptarea la diferite tipuri de gaz
Date tehnice
Tabelul cu caracteristicile arzatoarelor si duzelor

Descrierea aparatului, 43
Vedere de ansamblu
Panoul de control

Pornire si utilizare, 44-46
Utilizarea aragazului
Utilizarea cuptorului
Tabelul cu recomandari pt coacerea în cuptor

Minutar eletronic,45
Reglarea ceasului si a minutarului

Precautii si sfaturi, 47
Norme de protectie si siguranta generale
Scoaterea aparatului din uz
Economisirea energiei si protectia mediului înconjurator

Întretinere si curatire, 48
Decuplarea electrica
Curatarea aparatului
Înlocuirea becului cuptorului
Întretinerea robinetelor de gaz
Asistenta

Instalare

RO

! Este important sa pastrati acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurati-va ca acesta ramâne cu aparatul.

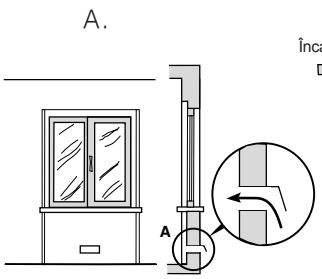
! Cititi cu atentie instructiunile: veti gasi informatii importante cu privire la instalare, la folosire si la siguranta.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instructiuni, de catre persoanele calificate profesional.

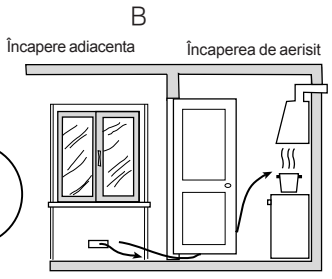
! Orice interventie de reglare, întretinere, etc., trebuie efectuata cu aragazul deconectat de la retea.

Aerisirea încaperilor

Acest aparat poate fi instalat si poate functiona doar în încaperi aerisite în permanenta, conform Normelor Nationale în vigoare. Încaperea în care va fi montat aragazul trebuie sa fie alimentata cu o cantitate de aer suficienta pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m^3/h pe kW de putere instalata).
Prizele de aer, protejate de gratare, trebuie sa aiba o sectiune a conductei de cel putin 100 cm^2 si trebuie sa fie amplasate astfel încât sa nu fie acoperite, nici macar partial (*vezi figura A*).
Acestea trebuie sa fie marite 100% - minim cu 200 cm^2 – daca aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranta împotriva scaparilor de gaz sau daca aerul necesar arderii este tras dintr-o încapere alaturata (*vezi figura B*), care oricum nu poate fi o parte comuna a imobilului, o încapere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie sa aiba o conducta de comunicare cu exteriorul, dupa descrierea de mai sus.



Majorarea spatiului dintre usa si podea

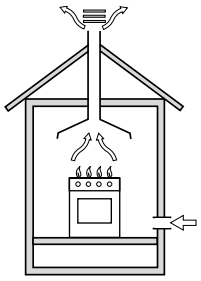


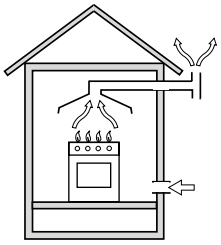
Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

! Dupa folosirea îndelungata a aparatului, se recomanda sa deschideti fereastra sau sa mariti viteza de rotatie a ventilatoarelor.

Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie sa fie asigurata de o hota legata la un cos cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care sa intre în functiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (*vezi figurile*).


Evacuarea la exterior


În semineu sau într-un cos de fum ramificat (pt aparatele de pregatit mâncarea)

! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagneaza în partea de jos a încaperii ; de aceea, încaperea unde este amplasat aragazul - daca folositi butelii cu GPL – trebuie sa aiba fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scapari de gaz.
Buteliile GPL, atât goale cât si umplute partial, nu trebuie instalate sau depozitate în încaperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnite, etc.). Tineti în încapere numai butelia pe care o folositi, amplasând-o departe de surse de caldura (cuptoare, seminee, sobe) care o pot încalzi la peste 50°C.

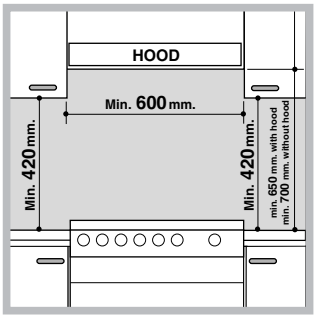
Pozitionarea si punerea la nivel

! Este posibil sa instalati aparatul între alte piese de mobilier, daca înaltimea acestora nu depaseste înaltimea aragazului.

! Asigurati-va ca peretele din spatele aragazului este facut dintr-un material neinflamabil, rezistent la caldura (t 90°C).

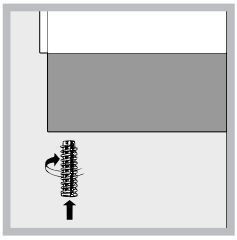
Pentru o instalare corecta:
- amplasati aparatul în bucatarie, în sala de masa sau într-o garsoniera fara pereti despartitori, dar niciodata în baie.
- daca aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie sa fie distantate cu minim 600 mm de aparat ;
- daca aragazul se instaleaza sub un raft, acesta din urma va trebui sa fie montat la o distanta de minim 420 mm de blatul de lucru.

Daca rafturile sunt inflamabile, distanta trebuie sa fie de 700 mm (*vezi figura*);

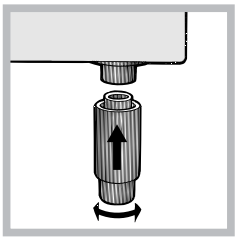


- perdelele nu trebuie sa fie montate în spatele aragazului si nici la mai putin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie sa fie instalate conform indicatiilor continute în manualul de instructiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Daca este necesar sa puneti la nivel aparatul, însurubati suruburile de reglare - din dotare – în locasurile speciale de sub aragaz (*vezi figura*).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Racordarea electrica

Montati pe cablu un stecar normalizat, capabil sa suporte sarcina indicata pe placuta cu caracteristici a aparatului (*vezi tabelul cu Date tehnice*).
În cazul efectuarii legaturii directe la retea, este necesar sa se monteze între aparat si retea un întrerupator omnipolar cu deschiderea minima a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcina, conform normelor nationale în vigoare (firul de împamântare nu trebuie sa fie întrerupt de întrerupator). Cablul de alimentare trebuie sa fie pozitionat astfel încât sa nu atinga în nici un punct o temperatura cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legatura, asigurativa ca:
- priza sa fie cu împamântare si conform prevederilor de lege;

*doar pe anumite modele.

- priza sa poata suporta sarcina maxima de putere a masinii, indicata pe placuta de caracteristici;
- tensiunea de alimentare sa fie cuprinsa în valorile indicate pe placuta cu caracteristici;
- priza sa fie compatibila cu stecarul aparatului. În caz contrar înlocuiti priza sau stecarul; nu folositi prelungitoare sau prize multiple.

! Dupa instalarea aparatului, cablul de alimentare si priza de curent trebuie sa fie usor accesibile.

! Cablul nu trebuie sa fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie sa fie controlat periodic si înlocuit de electricieni autorizati.

! Firma îsi declina orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respecta.

Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuata cu un furtun flexibil din cauciuc sau otel, conform normelor nationale în vigoare, numai dupa ce ati verificat ca aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veti folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folositi regulatoare de presiune care sa fie conforme cu normele nationale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral*: închideti racordul pe care se fixeaza furtunul cu capacul respectiv si înlocuiti garnitura de etansare (din dotarea aparatului).

!Pentru o functionare sigura, pentru o folosire adecvata a energiei si o durabilitate sporita a aparaturii, asigurativa ca presiunea de alimentare respecta valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzatoarelor si duzelor”(*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificati ca furtunul sa corespunda normelor nationale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie sa fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat si 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

Dupa racordare, asigurati-va ca furtunul:
- nu atinge nici o componenta susceptibila de a depasi 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forte, de tractiune si de torsiune, si nu este curbat excesiv sau îngustat;

- nu intra în contact cu obiecte sau colturi ascutite, parti mobile si ca nu este presat;
- este usor accesibil, pe tot traseul sau, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete si fixat cu coliere de strângere, conform normelor nationale în vigoare.

! Daca una sau mai multe din aceste conditii nu sunt respectate sau daca aragazul este încastrat între doua piese de mobilier – conditii clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui sa utiliza?i pentru racordare un tub flexibil din o?el (vezi mai jos).

Racordarea la gaze cu tub flexibil din otel inoxidabil, pe perete, cu cuplari filetate

Verificati ca tubul si garniturile sa corespunda normelor nationale în vigoare.
Pentru a monta tubul, este necesar sa îndepartati mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tata", de 1, filetat, cilindric).

! Efectuati legatura astfel încât lungimea tubului sa nu depaseasca 2 m (la întinderea maxima); asigurati-va ca acesta nu atinge nici o componenta mobila si nu este strivit.

Controlul etanseitatii

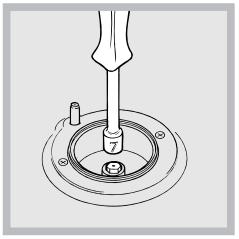
Dupa terminarea instalarii, controlati perfecta etanseitate a tuturor racordurilor folosind o solutie de sapun, însa niciodata o flacara.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat si la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzatoarelor:
1. înlaturati gratarul si extrageti arzatoarele din sediul lor;



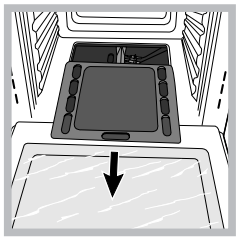
2. desurubati duzele, folosind o cheie tubulara de 7 mm (vezi figura), si înlocuitile cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu "Caracteristicile arzatoarelor si duzelor");
3. montati la loc toate componentele efectuând aceleasi operatii ca la demontare, dar în sens invers.

Reglarea arzatoarelor aragazului la minim:
1. rotiti busonul la minim;
2. scoateti busonul si rotiti surubul de reglare (din interiorul sau de lânga tija centrala) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;
! în cazul gazelor naturale, surubul de reglare trebuie sa fie desurubat (rotit în sens contrar acelor de ceasornic).
3. verificati apoi ca, rotind rapid busonul aragazului, de la maxim la minim, sa nu se stinga ochiul.

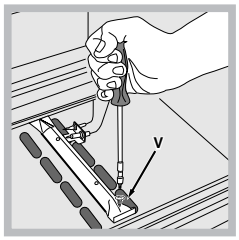
! Arzatoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

Adaptarea cuptorului

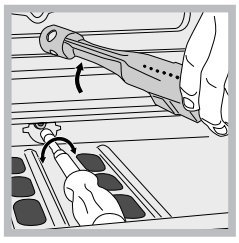
Înlocuirea duzei arzatorului din cuptor:
1. deschideti usa cuptorului la maxim;



2. extrageti fundul glisant (*vezi figura*);



3. desurubati surubul de fixare al arzatorului si extrageti arzatorul din cuptor, dupa îndepartarea surubului V;

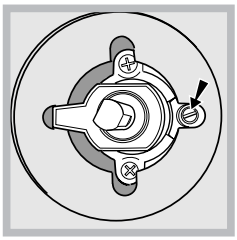


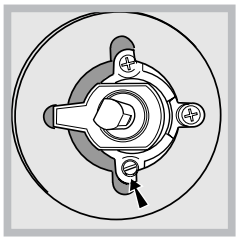
4. desurubati duza arzatorului folosind o cheie tubulara pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulara de 7 mm si înlocuiti-o cu cea adecvata, în functie de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzatoarelor si duzelor*).

Reglarea arzatoarelor cuptorului pe gaze, la minim:

1. aprindeti arzatorul (vezi Pornire si utilizare);
2. rotiti busonul la minim (MIN) dupa ce ati lasat arzatorul sa functioneze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateti busonul;
4. rotiti surubul de reglare de lânga tija termostatului (vezi figurile) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;

! în cazul gazelor naturale, surubul de reglare trebuie sa fie desurubat (rotit în sens contrar acelor de ceasornic) .





5. verificati daca, rotind repede busonul de la MAX la MIN sau daca închideti si deschideti repede usa cuptorului, flacara ramâne aprinsa.

DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	31x43,5x43,5 cm
Volum	l 58
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lățime cm 46 adâncime cm 42 înălțime 8,5 cm
Tensiunea şi frecvența de alimentare	a se vedea plăcuța de caracteristici
Arzătoare	adaptabile pentru toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța de caracteristici
CE 	Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) şi modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) şi modificările succesive - 90/396/EEC din 29/06/90 (Gaze) şi modificările succesive -93/68/EECdin 22/07/93 şi modificările succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

RO

Tabelul cu caracteristicile arzatoarelor si duzelor

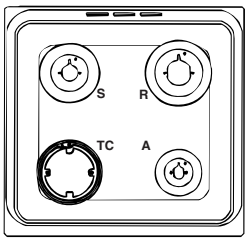
Tabelul 1				Gaz lichefiat				Gaz Natural	
Tipul arzătorului	Diametru (mm)	Putere Termică kW (pcs*)		By-pass 1/100 (mm)	Ajutaj 1/100 (mm)	Debit g/h		Ajutaj 1/100 (mm)	Debit l/h
		Normala	Redusa			***	**		
Rapid (Mare)R	100	3	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapid (Medium) (S)	75	1.9	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (Mic)(A)	55	1.0	0,4	30	50	73	71	79	95
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1,5	63	91	236	232	133	309
Cuptor	-	2.6	1,0	52	78	189	186	119	248
Presiune furnizată	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* La 15°C şi 1013 mbar – gaz uscat

Propan 50.37 MJ/Kg

Butan 49.47 MJ/Kg

Natural 37,78 MJ/m^3

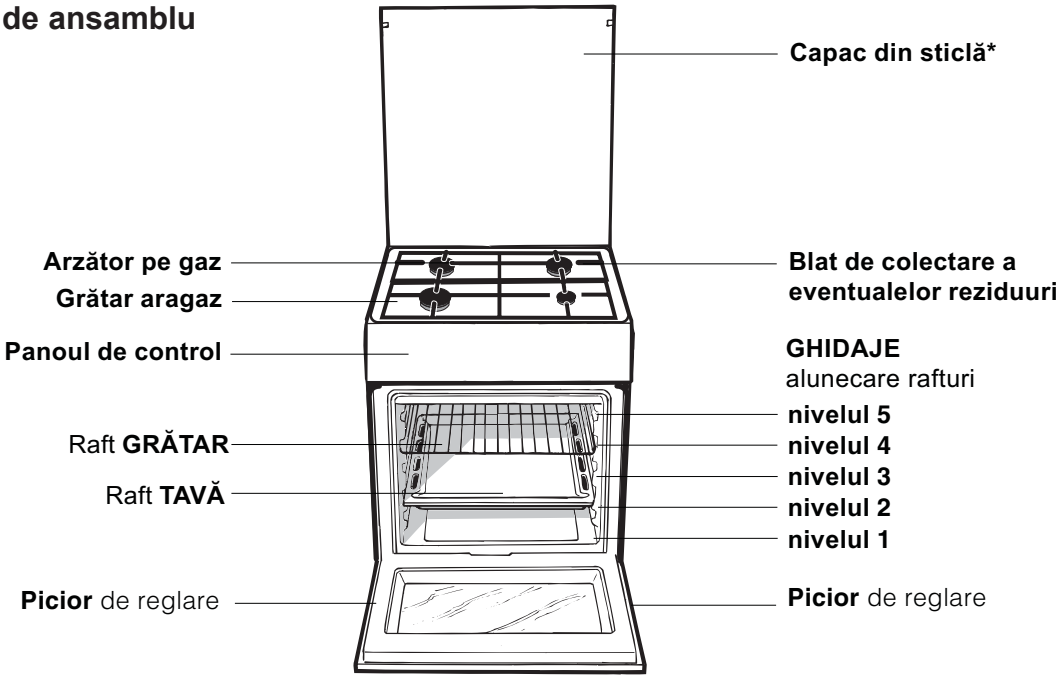


CG65SG5 UA/HA
CG65SG1 UA/HA

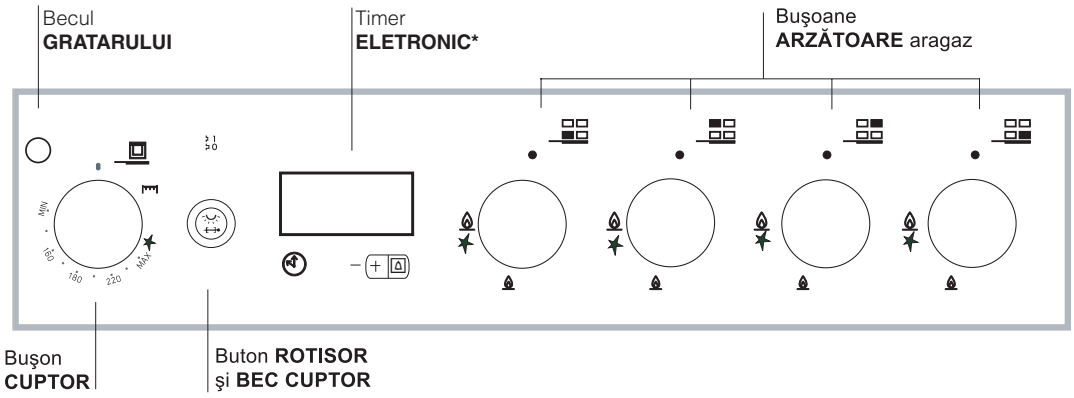
ATENȚIE! Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeți toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă

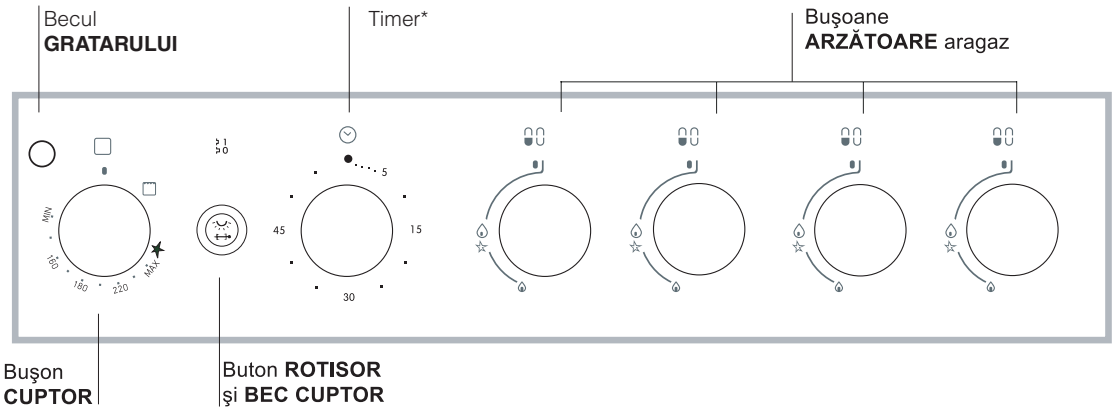
Descrierea aparatului

Vedere de ansamblu



Panoul de control





***doar pe anumite modele.

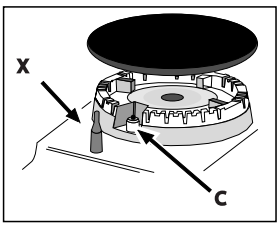
Pornire si utilizare

RO

Utilizarea aragazului

Aprinderea arzatoarelor

Fiecare buson al aragazului are, în dreptul sau, schita arzatoarelor; ARZATORUL comandat de buson este reprezentat cu un cerc evidentiat.
Pentru a aprinde un arzator al aragazului:
1. apropiati de arzator o flacara sau o bricheta de aragaz;
2. apasati si, în acelasi timp, rotiti busonul arzatorului în sens contrar acelor de ceasornic, pâna în pozitia maxim 🔥.
3. reglati intensitatea flacarii, dupa dorinta, rotind în sens contrar acelor de ceasornic busonul ARZATORULUI: la minim 🔥, la maxim 🔥 sau într-o pozitie intermediara.



Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în buşon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (*vezi figura,C*) dar nu şi butonul de aprindere. Este suficient să apăsați şi, în acelaşi timp, să rotiți buşonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim şi să aşteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați buşonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând buşonul apăsat mai mult timp.

! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.

Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranta*(X) împotriva scaparii d e gaz, tineti apasat busonul ARZATORULUI timp de 2-3- secunde, pentru a mentine flacara aprinsa si a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzatorul, rotiti busonul pâna în pozitia de oprire **•.**

Sfaturi practice pentru utilizarea arzatoarelor

Pentru a obtine un randament maxim al arzatoarelor, precum si a economisi gazul, utilizati numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proportionale cu ale arzatoarelor:

*****doar pe anumite modele.

Arzător	ø Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi Rapid (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14
Trippla Corona (TC)	24 – 26

Pentru a identifica tipul arzatorului faceti referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzatoarelor si duzelor".

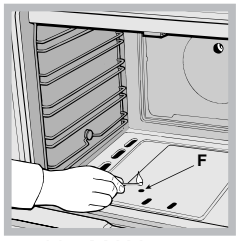
! În cazul modelelor dotate cu o reductie pentru gratar, aceasta din urma va trebui sa fie folosita doar pentru arzatorul auxiliar, când se folosesc recipiente cu diametrul sub 12 cm.

Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, va recomandam sa lasati cuptorul sa functioneze în gol timp de aproximativ 1 ora, cu termostatul la maxim si usa închisa. Stingeti apoi cuptorul, deschideti usa si aerisiti camera. Mirosul care se degaja este datorat evaporarii substantelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

! Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiți folia de plastic de pe laturile aparatului!

! Nu asezati niciodata obiecte pe fundul cuptorului, pentru ca riscati sa deteriorati smaltul. Utilizati primul nivel al cuptorului numai când folositi rotisorul.



Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzatorul cuptorului, apropiati de orificiul F (*vezi figura*) o flacara sau o bricheta si, în acelasi timp, apasati si rotiti în sens antiorar busonul CUPTORULUI pâna la pozitia MAX.

Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (*vezi figura*), apasati mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ☆, apoi apasati si rotiti busonul ARZATORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, pâna când reperul ajunge în dreptul pozitiei maxim; asteptati aprinderea flacarii. Daca, dupa 15 secunde, arzatorul nu se aprinde, lasati busonul, deschideti usa cuptorului si asteptati cel putin 1 minut înainte de a încerca din nou sa-l aprindeti. În caz de pana de curent, puteti aprinde arzatorul cu o flacara oarecare, si de la bricheta, asa cum este descris mai sus.

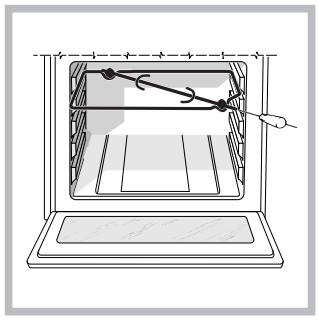
! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranta; de aceea este necesar sa tineti apasat busonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.

Reglarea temperaturii

Pentru a obtine temperatura ideala coacerii alimentelor, rotiti busonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. Temperaturile sunt indicate pe panoul de control si variaza de la MIN (150°C) la MAX (250°C). Dupa obtinerea temperaturii dorite, cuptorul o va mentine constanta, gratie termostatului.

Rotisor



Pentru a pune în functiune rotisorul (*vezi figura*) procedati astfel:
1. asezati tava la primul nivel;
2. puneti suportul rotisorului la al 4lea nivel si introduceti frigarea în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. porniti ROTISORUL apasând butonul corespunzator.

Becul cuptorului

Becul poate fi aprins în orice moment, apasând tasta BECUL CUPTORULUI.

Timer*

Pentru a pune în funcțiune Timerul (Cronometrul) procedați astfel:
1. rotiți buşonul Timer în sens orar ↻; executați o rotație aproape completă pentru a încărca soneria;
2. rotiți buşonul TIMER în sens contrar acelor de ceasornic ↺ pentru a regla timpul dorit.

Grill

Rotind în sens antiorar butonul CUPTOR până la poziția ▼▼▼ se pune în funcțiune grătarul cu raze infraroşii. Cu ajutorul grătarului se obțin alimente rumenite, acesta fiind indicat în special pentru pregătirea rosbifului, fripturilor la cuptor, cotletelor sau cârnaților. Aşezați grătarul la nivelul 4 sau 5 şi tava cuptorului la primul nivel, pentru a colecta grăsimea şi a evita formarea fumului.

! Funcționarea grătarului este semnalată prin aprinderea indicatorului GRILL.

! Efectuați coacerea la grătar cu uşa cuptorului închisă, pentru a obține rezultate superioare şi o economie sensibilă de energie electrică (circa 10%).

Timer electronic*

Atenție
Nu lăsați copiii să atingă uşa cuptorului pentru că aceasta se supraîncălzeşte în timpul funcționării.
Permite afişarea orei şi a funcției de cronometru cu numărătoarea inversă.
Notă: toate funcțiile devin operative după aproximativ 7 secunde de la setarea acestora.
Cum se resetează ceasul
După racordarea la rețeaua de alimentare electrică sau după o întrerupere a curentului, display-ul ceasului se resetează automat la **0:00** şi începe să se aprindă intermitent.

- Apăsați tasta 🔔 şi apoi tastele — şi + pentru a regla ora exactă. Pentru o avansare rapidă, țineți apăsate tastele.

Eventualele actualizări ale orei pot fi efectuate repetând faza descrisă mai sus.

Funcția de cronometrare
La această funcție aveți acces apăsând tasta ⏲, iar pe display apare simbolul "🔔". Fiecărei apăsări a tastei + îi corespunde o creştere a timpului cu 10 secunde până la 99 de minute şi 50 de secunde. Continuând să apăsați, creşterea timpului se face cu paşi de un minut până la maxim 10 ore.
Cu tasta — se întoarce înapoi.
După setarea timpului dorit, începe numărătoarea inversă. După expirarea timpului, soneria emite un sunet care poate fi oprit apăsând o tastă oarecare.
Afişarea orei este posibilă apăsând tasta ⏲. Simbolul "🔔" arată că funcția timer a fost setată. După aproximativ 7 secunde, pe display se revine automat la afişarea cronometrului.

Pentru anularea unui timp setat deja
Apăsați tasta — până când pe display se afişează **0:00.**

Reglarea volumului semnalului acustic
După alegerea şi confirmarea setărilor ceasului, prin intermediul tastei **s** se poate regla volumului semnalului acustic de alarmă —.

***doar pe anumite modele.

Tabelul cu recomandari pt coacerea în cuptor

Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatură recomandată (°C)	Durata ciclului (minute)
Paste făinoase					
Lasagne (Foi de aluat dispuse în straturi, umplute)	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni (macaroane groase umplute)	2.5	3	10	200	40-50
Paste gratinate	2.5	3	10	200	40-50
Carne					
Vițel	1.7	3	10	200	85-90
Pui	1.5	3	10	220	90-100
Rață	1.8	3	10	200	100-110
Iepure	2	3	10	200	70-80
Porc	2.1	3	10	200	70-80
Miel	1.8	3	10	200	90-95
Peşte					
Scrumbie	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Păstrăv în folie de aluminiu	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napoletana	1	3	15	220	15-20
Tort					
Biscuiți	0.5	3	15	180	30-35
Tarte	1.1	3	15	180	30-35
Tarte sărate	1	3	15	180	45-50
Dulciuri din aluat dospit	1	3	15	180	35-40
Gril					
Cotlete de vițel	1	4	5		15-20
Costițe	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		20-30
Scrumbie	1	4	5		15-20
Toast	4	4	5		2-4

***doar pe anumite modele.

Precautii si sfaturi

! Aparatul a fost proiectat si construit conform normelor internationale de siguranta.
Aceste avertizari sunt furnizate din motive de siguranta si trebuie sa fie citite cu atentie.

Norme de protectie si siguranta generale

- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuintelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spatiul este adapostit, deoarece expunerea acestuia la ploi si furtuni este foarte periculoasa.
- Nu atingeti aparatul daca sunteti desculti sau daca aveti mâinile
  sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între doua piese de mobilier).
- **În timpul folosirii aparatului, elementele de încalzire si unele zone ale usii cuptorului devin foarte calde. Fiti atenti sa nu le atingeti; îndepartati copiii de aragaz**.
- Evitati ca si cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice sa atinga partile încalzite ale aparatului.
- Nu obstructionati fantele de aerisire sau de iesire a caldurii.
- Utilizati întotdeauna manusi speciale pentru a baga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizati lichide inflamabile (alcool, benzina) în apropierea aparatului, când acesta este în functiune.
- Nu depozitati materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: daca cuptorul se aprinde din greseala, materialele depozitate pot lua foc.
- Suprafetele interne ale sertarului (daca este prezent) se pot încalzi.
- Când nu folositi aparatul, asigurati-va ca busoanele sunt în pozitia **•**.
- Nu scoateti stecarul din priza tragând de cablu.
- Nu executati nici o operatie de curatire sau întretinere înainte de a fi scos stecarul din priza.
- În caz de defectiune, nu umblati în nici un caz la mecanismele din interior si nu încercati sa o reparati singuri. Apelati la serviciul de asistenta.
- Nu asezati obiecte grele pe usa cuptorului, când este deschisa.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparaturii.

Scoaterea din uz a aparatului

- Eliminarea ambalajelor: respectati normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeana 2002/96/CE cu privire la deseurile care provin de la aparatura electrica sau electronica (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice sa nu fie colectate împreuna cu deseurile urbane solide, obisnuite. Aparatele scoase din uz trebuie sa fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare si de reciclare a materialelor componente cât si pentru a evita pericolele care pot duce la daunarea sanatatii omului sau poluarea mediului înconjurator. Simbolul tomberonului taiat care apare pe toate produsele va aminteste tocmai obligatia de a le colecta separat.
  Pentru informatii suplimentare cu privire la scoaterea din uz a electrocasnicelor, detinatorii acestora pot apela la centrele de colectare a deseurilor sau la vânzatorii de la care au achizitionat produsele respective.

Economisirea energiei si protectia mediului înconjurator

- Utilizând aragazul între orele serale si primele ore ale diminetii, colaborati la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Se recomanda sa efectuati întotdeauna coacerea pe GRATAR cu usa cuptorului închisa: acest lucru este util atât pentru a obtine rezultate mai bune cât si pentru a economisi energia (10% aprox).
- Asigurati-va ca garniturile sunt curate si eficiente, ca adera bine pe usa cuptorului si nu provoaca pierderi de caldura.

Întretinere si curatire

RO

Decuplarea electrica

Înainte de orice operatie, debransati aparatul de la reteaua de alimentare cu curent electric.

Curatarea aparatului

! Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafața aparatului.

! Nu utilizați niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curățării aparatelor.

- Partile externe, smaltuite sau din inox, precum si garniturile din cauciuc pot fi curatate cu un burete îmbibat în apa calduta si sapun neutru. Daca petele sunt persistente, folositi produse speciale. Clatiti cu multa apa si stergeti, dupa curatire. Nu folositi prafuri abrazive sau substante corosive.

- Pentru a facilita curatarea, gratarele aragazului, capacele sau gratarele de deasupra ochiurilor precum si arzatoarele se pot detasa; spalati-le cu apa calda si detergent delicat, fiind atenti sa îndepartati orice depunere, apoi stergeti-le bine.

- Curatati des partea terminala a dispozitivelor de siguranta* care detecteaza absenta flacarii.

- Interiorul cuptorului se va spala, de preferinta, dupa fiecare utilizare, când este cald. Utilizati apa calda si detergent; clatiti bine si stergeti cu o laveta moale. Evitati substantele abrazive.

- Curățați geamul uşii cu un burete; nu utilizați produse abrazive; ştergeți cu o lavetă moale; nu folosiți articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuțite, deoarece acestea pot deteriora suprafața geamului sau îl pot sparge.

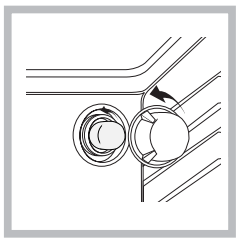
- Accesoriile pot fi spalate ca orice alt vas, chiar si în masina de spalat vase.

- Evitati sa închideti capacul aragazului când arzatoarele sunt calde sau aprinse.

Controlati garniturile cuptorului.

Controlati periodic garnitura din jurul usii cuptorului. Daca este deteriorata, apelati la cel mai apropiat Centru de Asistenta Autorizat. Se recomanda sa nu folositi cuptorul pâna la înlocuirea garniturii.

Înlocuirea becului cuptorului



1. Dupa ce ati debransat aparatul de la alimentarea electrica, scoateti capacul din sticla care acopera becul (*vezi figura*).
2. Desurubati becul si înlocuiti-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montati la loc capacul de sticla si racordati din nou aragazul la instalatia electrica.

Întretinerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca busoanele sa se blocheze sau sa se roteasca mai greu; în acest caz, este necesar sa le înlocuiti.

! Aceasta operatie trebuie sa fie executata numai de un instalator autorizat de fabricant.

Asistenta

! Nu apelati niciodata la persoane neautorizate.

Comunicati:

- tipul de anomalie;
- modelul aparatului (Mod.);
- numarul de serie (S/N).

Aceste informatii se gasesc pe tablita cu caracteristici lipita de aparat.

***** doar pe anumite modele.