

IT**Italiano, 1****GB**

English, 15

RS

РУССКИЙ, 28

RO

Romanian, 41

HU

Magyar, 54

CG64SG3 R

Sommario

Installazione, 2-6

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

Descrizione dell'apparecchio, 7

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 8-10

Uso del piano cottura
Uso del forno
Tabella cottura in forno

Contaminuti analogico, 11

Impostare orologio e contaminuti

Precauzioni e consigli, 12

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 13

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

Assistenza, 14

Assistenza attiva 7 giorni su 7

IT**ARISTON**

Installazione

IT

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

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

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

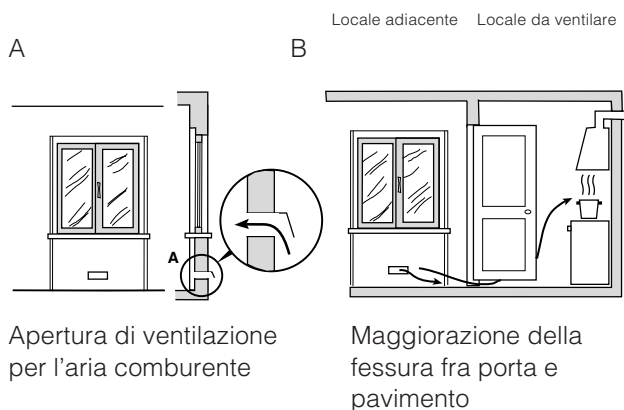
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

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

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

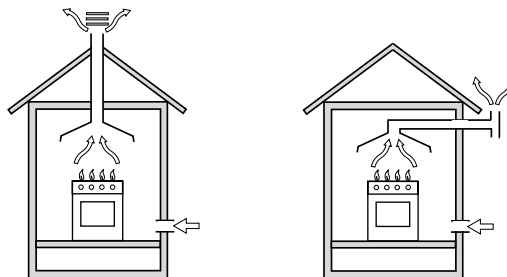
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm² – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non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



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

Scarico dei fumi della combustione

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



Scarico direttamente all'esterno

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

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

Posizionamento e livellamento

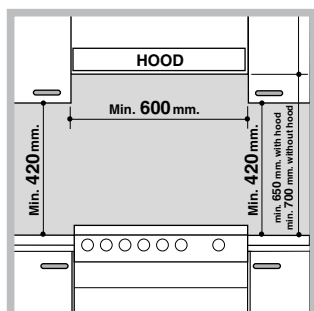
! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

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

Per una corretta installazione:

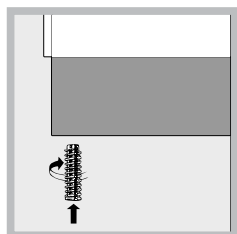
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal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

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

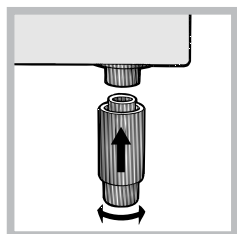


- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

Livellamento



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



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

Collegamento elettrico

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

*Presente solo su alcuni modelli.

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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

Collegamento gas

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

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

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

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

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

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

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

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

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

Verificare che il tubo e le guarnizioni rispondano alle norme nazionali in vigore.

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

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

Controllo tenuta

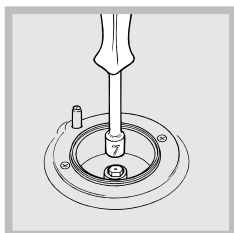
A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento a diversi tipi di gas

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

Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:



1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche*).

bruciatori e ugelli);

3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

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

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

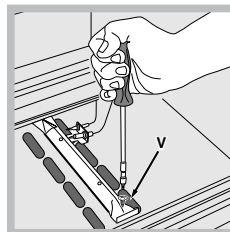
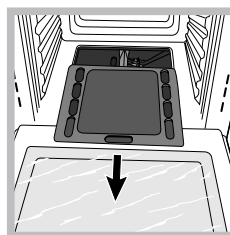
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

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

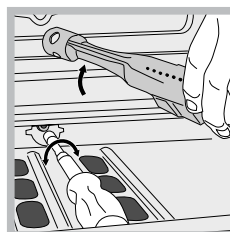
Adattamento del forno

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:

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



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



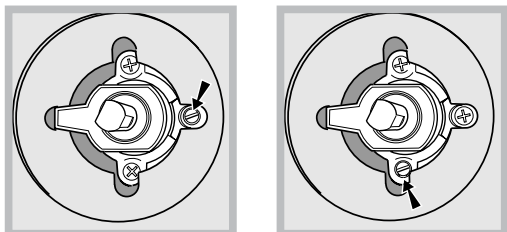
4. svitare l'ugello del bruciatore con l'apposita chiave a tubo per ugelli (*vedi figura*) o con una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*).

Regolazione del minimo del bruciatore forno gas:

1. accendere il bruciatore (*vedi Avvio e Utilizzo*);
2. portare la manopola sulla posizione di minimo (MIN) dopo averla lasciato per 10 minuti circa in quella di massimo (MAX);
3. togliere la manopola;
4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del termostato (*vedi figura*) fino a ottenere

una piccola fiamma regolare.

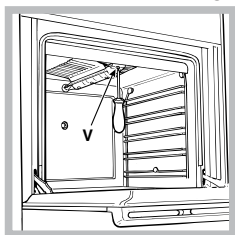
! Nel caso di gas naturale, la vite di regolazione dovrà essere svitata in senso antiorario.



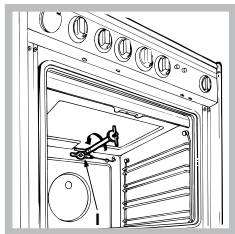
5. verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione MAX a quella MIN o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Adattamento del grill

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del grill:



1. rimuovere il bruciatore del grill dopo aver tolto la vite V (vedi figura);



2. svitare l'ugello del bruciatore grill servendosi dell'apposita chiave a tubo per ugelli (vedi figura), o meglio ancora di una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli).

! Fare attenzione ai cavi delle candele e ai tubi delle termocoppie.

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

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

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



DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Volume	lt. 58
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 46 profondità cm 42 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza di alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Bruciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche.
 	Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC.

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

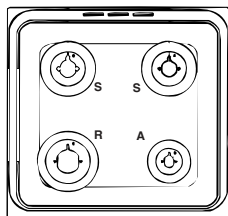
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido				Gas Naturale	
		Nominale	Ridotto	By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95
Forno	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	189
Grill	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)				28-30	37	20		
	Minima (mbar)				20	25	17		
	Massima (mbar)				35	45	25		

* A 15°C 1013 mbar-gas secco

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

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

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

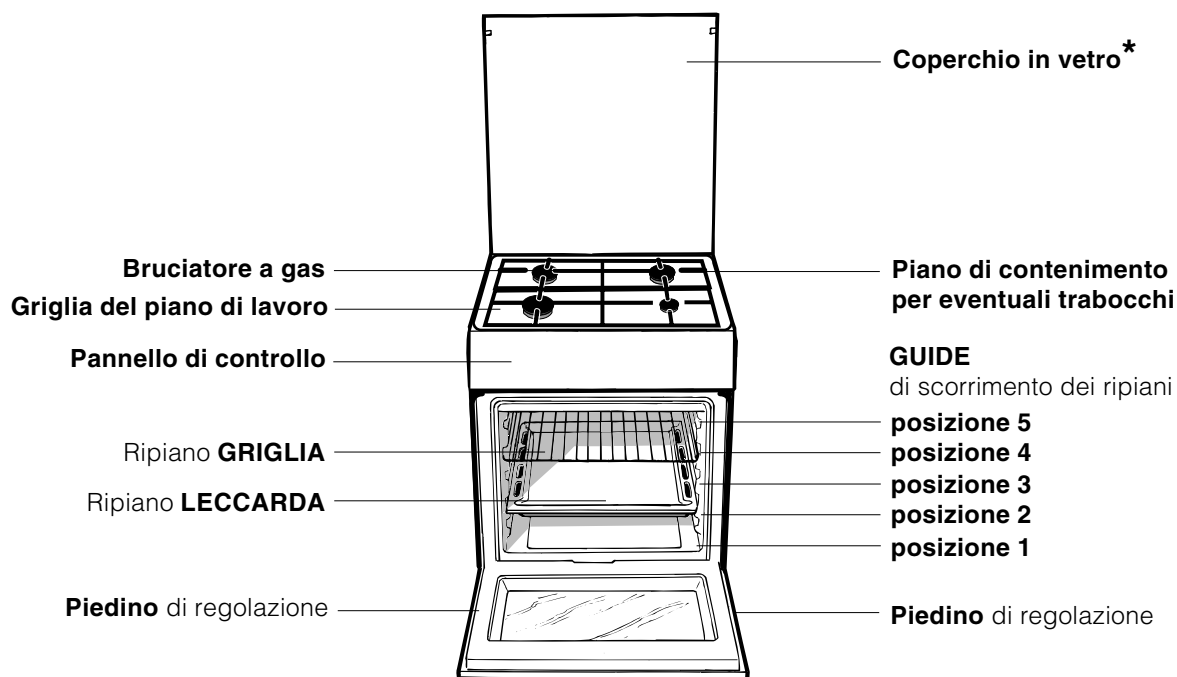


CG64SG3 R

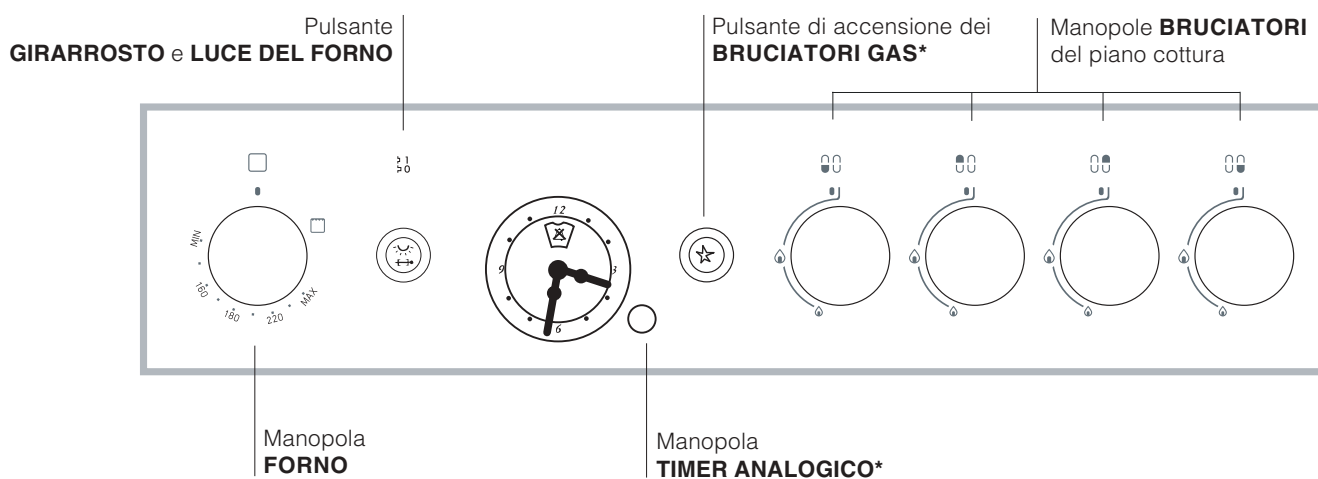
Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

IT



Pannello di controllo



* Presente solo su alcuni modelli.

Avvio e utilizzo




IT

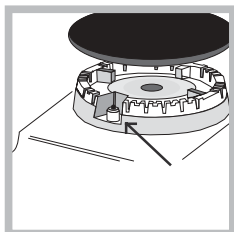
Uso del piano cottura


Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.

Per accendere un bruciatore del piano cottura:

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




Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (*vedi figura*), prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo , poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare

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

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

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

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

* Presente solo su alcuni modelli.

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

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

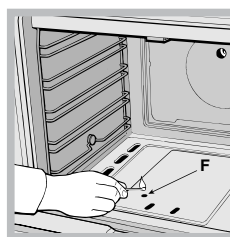
! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Uso del forno


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

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

Accensione del forno



Per accendere il bruciatore del forno avvicinare al foro F (*vedi figura*) una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO fino a MAX.

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


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


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


Regolazione della temperatura

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

Grill

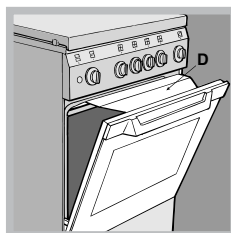
Per accenderlo avvicinare al bruciatore grill una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso orario la manopola FORNO fino a . Il grill permette la doratura dei cibi ed è particolarmente indicato per la cottura di roast-beef, arrosti, bracioline, salsicce. Disporre la griglia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

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica*, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo , poi premere a fondo e

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

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

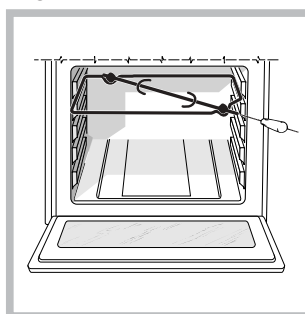
! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione del grill.



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

Girarrosto

Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:



1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 4 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare premendo il tasto GIRARROSTO.

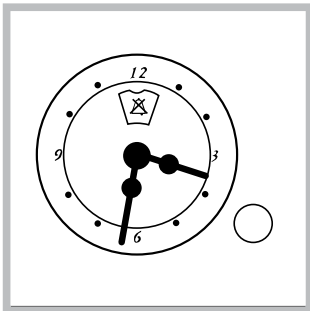
Luce del forno

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

* Presente solo su alcuni modelli.

Tabella cottura in forno

Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Paste gratinate	2.5	3	10	200	40-50
Carne					
Vitello	1.7	3	10	200	85-90
Pollo	1.5	3	10	220	90-100
Anatra	1.8	3	10	200	100-110
Coniglio	2	3	10	200	70-80
Maiale	2.1	3	10	200	70-80
Agnello	1.8	3	10	200	90-95
Pesce					
Sgombri	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentice	1.5	3	10	180-200	40-50
Trota al cartoccio	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napoletana	1	3	15	220	15-20
Torte					
Biscotti	0.5	3	15	180	30-35
Crostata	1.1	3	15	180	30-35
Torte salate	1	3	15	180	45-50
Torte lievitate	1	3	15	180	35-40
Cottura al grill					
Bistecche di vitello	1	4	5		15-20
Cotolette	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		7
Sgombri	1	4	5		15-20
Toast	n.4	4	5		5
Cottura al grill con girarrosto					
Vitello allo spiedo	1	-	5		70-80
Pollo allo spiedo	2	-	5		70-80
Cottura al grill con girarrosto multispiedo*					
Spiedini di carne	1	-	5		40-45
Spiedini di verdura	0.8	-	5		25-30




Impostare orologio e contaminuti

Il forno deve essere collegato elettricamente.
Tirare la manopola e ruotare in senso antiorario fino ad impostare l'ora esatta.

! L'orologio funziona elettricamente, pertanto in caso di mancanza di corrente si fermerà.
Una volta riattivata la corrente sarà necessario ripetere l'operazione di impostazione dell'ora.

Funzione contaminuti

Nel funzionamento contaminuti viene impostato un tempo dal quale comincia un conto alla rovescia. Questa funzione non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno, emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto.

- Ruotare la manopola in senso antiorario fino a portare l'indice sul tempo desiderato (scala interna), visibile attraverso la "finestrella". Il conteggio del tempo inizierà immediatamente. Per interrompere il suono, o per utilizzare la sola funzione orologio portare l'indice sul simbolo 

Precauzioni e consigli

IT

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

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.

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

Smaltimento

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

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

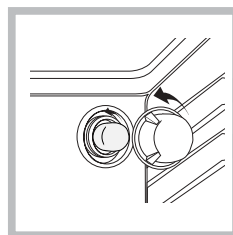
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

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

Controllare le guarnizioni del forno

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

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



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

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

Manutenzione rubinetti gas

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

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

* Presente solo su alcuni modelli.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

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

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

Assistenza attiva 7 giorni su 7



ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

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

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

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

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

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

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

Operating Instructions

COOKER



Italiano, 1



English, 15



РУССКИЙ, 28



Romanian, 41



Magyar, 54

CG64SG3 R

Contents

GB

Installation, 16-20

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, 21

Overall view
Control panel

Start-up and use, 22-24

Using the hob
Using the oven
Oven cooking advice table

Analogue timer, 25

Setting the clock and timer

Precautions and tips, 26

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 27

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.

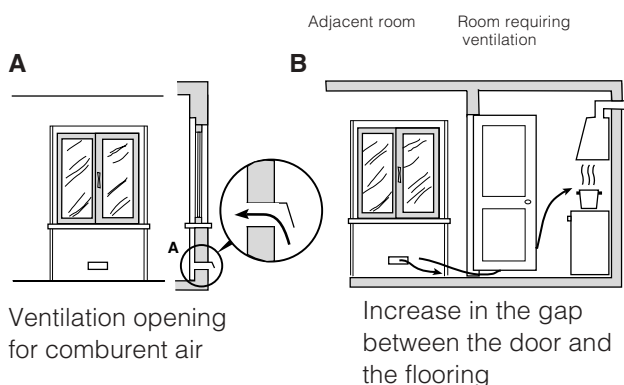
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

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 m³/h per kW of installed power).

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

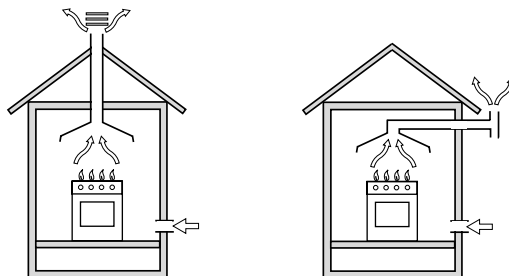
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building,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



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

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside

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

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

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

Positioning and levelling

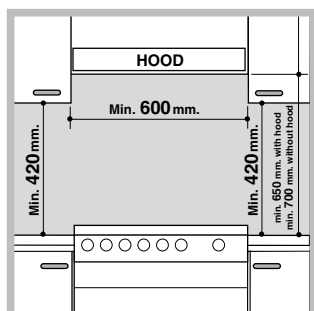
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

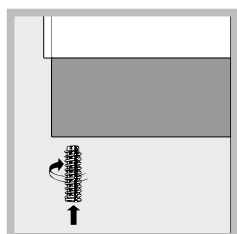
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between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

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

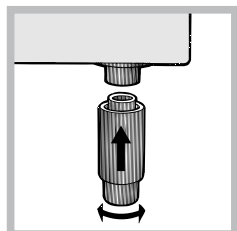


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

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.

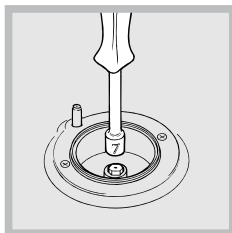
Adapting to different types of gas

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.

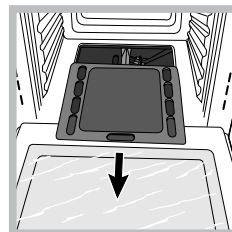
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

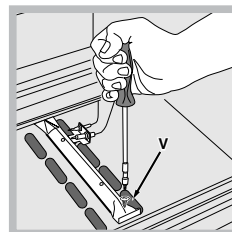
Adapting the oven

Replacing the oven burner nozzle:

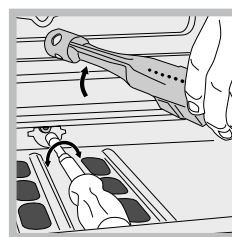
1. Open the oven door fully



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



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

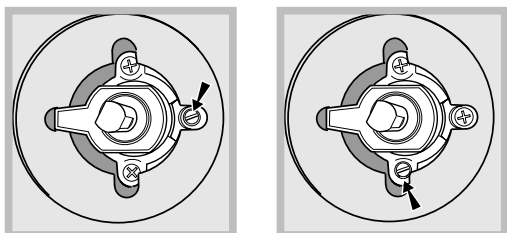


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

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.

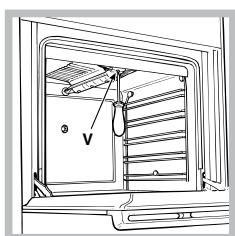
! In the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.



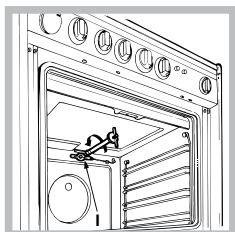
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (see figure).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or preferably 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*).

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

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

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



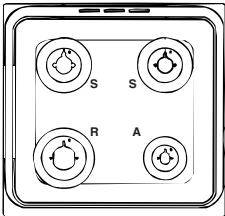
TECHNICAL DATA	
Oven Dimensions HxWxD	31x43,5x43,5 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 46 cm depth 42 cm height 8,5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
 	EC Directives 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 90/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EEC.

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	3.00	0.7	41	86	218	214	116	286	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	106	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	79	95	80	95
Oven	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	189	132	238
Grill	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238	139	227
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	13 6,5 18		

* At 15°C 1013 mbar-dry gas *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

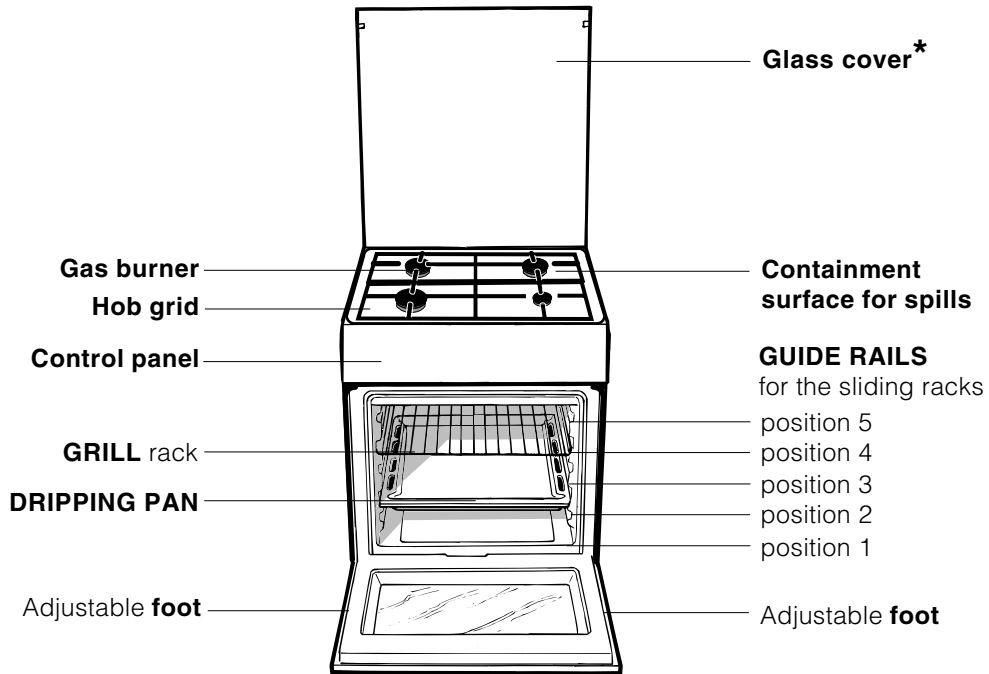


CG64SG3 R

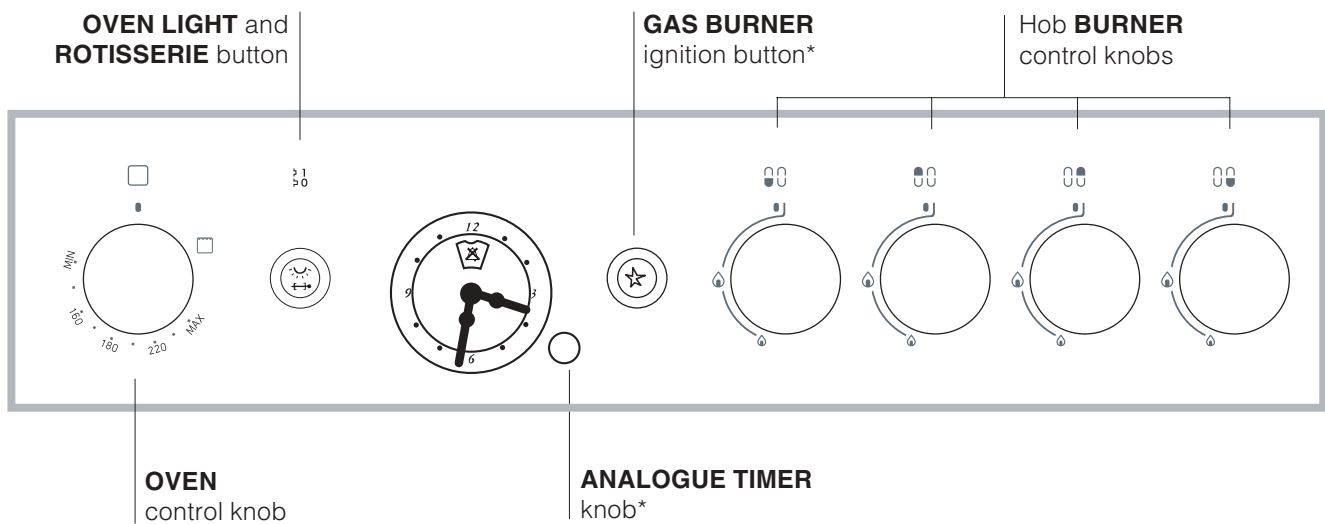
Description of the appliance

Overall view

GB



Control panel



* Only available in certain models.

Start-up and use




GB

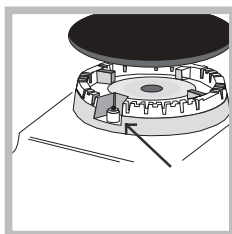
Using the hob

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.




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

, then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction,

towards 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*, 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.

* Only available in certain models.

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

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

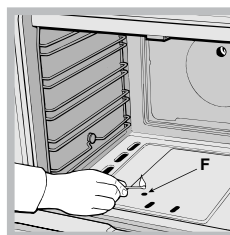
! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

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.

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

Lighting the oven



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

If the appliance is fitted with an electronic lighting device*, press the ignition button, marked with the symbol , then hold the OVEN control knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the MAX position, until the burner is lit. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.




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

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

Adjusting the temperature

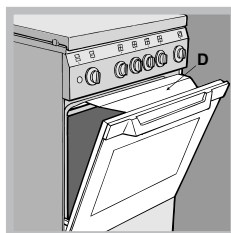
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (150°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the  position. 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. 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 a clockwise direction, towards the  position. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.

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

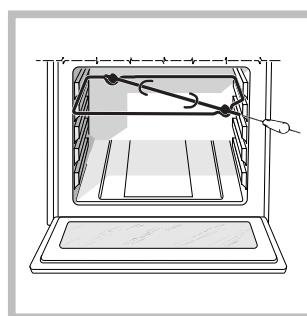
! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.



! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in order to prevent the knobs from overheating.

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. Activate the function by pressing the TURNSPIT button.

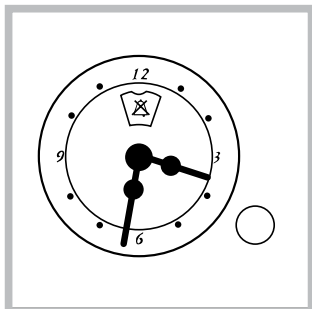
Oven light

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

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Gratin dishes	2.5	3	10	200	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	10	200	85-90
Chicken	1.5	3	10	220	90-100
Duck	1.8	3	10	200	100-110
Rabbit	2	3	10	200	70-80
Pork	2.1	3	10	200	70-80
Lamb	1.8	3	10	200	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Neapolitan-style	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	4 pcs	4	5		5
Grilling using the rotisserie					
Spit-roast veal	1	-	5		70-80
Spit-roast chicken	2	-	5		70-80
Grilling using the multi-spit rotisserie*					
Meat kebabs	1	-	5		40-45
Vegetable kebabs	0.8	-	5		25-30




Setting the clock and timer

The oven must be connected to the electricity supply. Pull the knob and turn it in an anticlockwise direction to set the correct time.

! The clock operates electrically, therefore if the electricity supply is interrupted it will stop. Once the electricity supply has been restored it will be necessary to repeat the procedure described above for setting the time.

Timer feature

The timer feature allows you to enter a specific amount of time and counts down from this time to zero. This feature does not switch the oven on or off; it merely sounds when the set time has elapsed.

- Turn the knob in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the desired time (internal scale), which can be seen through the “window”. The timer begins counting down immediately. To stop the buzzer, or to use the timer function on its own, turn the marker to the  symbol.

Precautions and tips

GB

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet (the instructions apply to all countries listed at the beginning of the booklet).
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **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.

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.

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

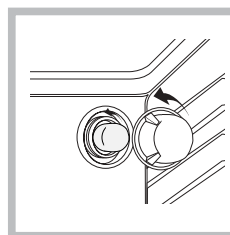
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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.

RS

IT

Italiano, 1

GB

English, 15

RS

РУССКИЙ, 28

RO

Romanian, 41

HU

Magyar, 54

CG64SG3 R

Содержание

Монтаж, 29-33

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

Описание изделия, 34

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 35-37

Эксплуатация варочной панели
Эксплуатация духового шкафа
Таблица приготовления в духовом шкафу

Аналоговый таймер, 38

Настройка часов и таймера

Предосторожности и рекомендации, 39

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 40

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



ARISTON

! 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 регулиции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

Вентиляция помещений

Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м³/час на 1 кВт установленной мощности). Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздуховод площадью не менее 100 мм² полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок А). Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см² - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени, и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (см. рисунок В), которые не должны быть общими зонами дома, пожароопасными помещениями или спальнями, оснащенных вентиляционным воздуховодом, выходящим на улицу, как описано выше.



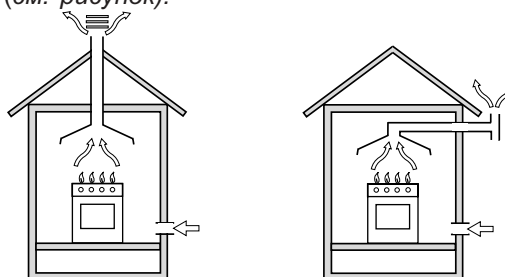
Увеличение зазора между дверью и полом

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, застывают внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СПГ должны иметь вентилиционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

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

Расположение и нивелировка

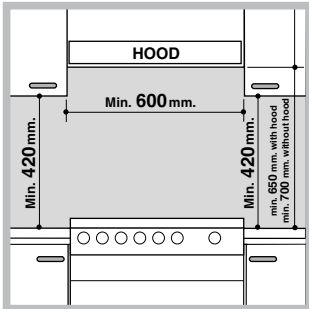
! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из невозгораемого материала и устойчивой к теплу (Т 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.

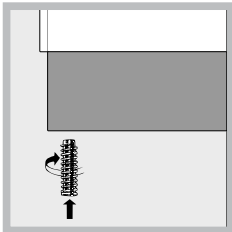
Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные кухонные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);



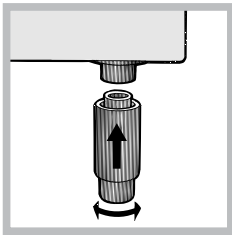
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с

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, рассчитанную 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, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением сетевого шнура проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;

*Имеется только в некоторых моделях

- 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 сжиженного газа; 13 см для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

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

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

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

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

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

Проверка уплотнения

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

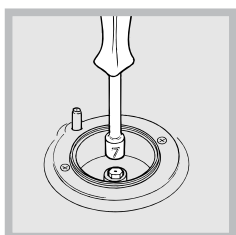
Настройка на различные типы газа

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

Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

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



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

Порядок регуляции минимального пламени конфорок на варочной панели:

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

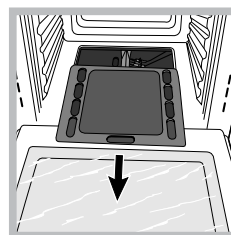
! В случае использования сжиженного природного газа винт регуляции должен быть отвинчен против часовой стрелки;

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

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

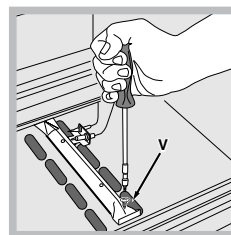
Настройка духового шкафа

Порядок замены форсунки газовой горелки

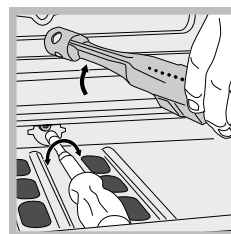


духового шкафа:

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



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



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

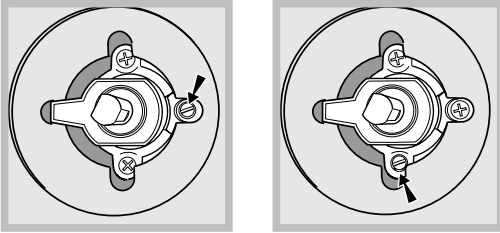
Характеристики горелок и форсунок).

Регуляция минимального пламени горелки духового шкафа:

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

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

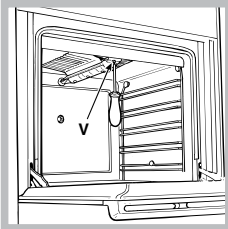
! В случае использования сжиженного природного газа винт регуляции должен быть отвинчен против часовой стрелки;



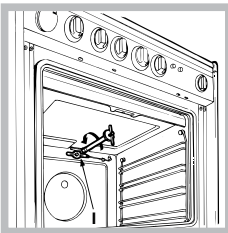
5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

Настройка гриля

Замена форсунки газовой горелки гриля:



1. выньте горелку гриля, сняв V-образный винт (см. рисунок);



2. отвинтите форсунку горелки гриля при помощи специального полого ключа для форсунок (см. рисунок) или, что предпочтительнее, при помощи полого ключа 7 мм и замените форсунку на

новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу *Характеристики горелок и форсунок*).

! Необходимо обращать особое внимание на провода свечей и на трубки термопар.

! Горелки духового шкафа не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

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

Центрах технического обслуживания.

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


ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	31x43,5x43,5 см
Объем	л 58
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 46 см, глубина 42 см, высота 8,5 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Горелки	настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия.
 	Директива ЕС: 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 90/369/CEE от 20/06/90 (Газ) - 90/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС.

Таблица характеристик горелок и форсунок
Таблица 1

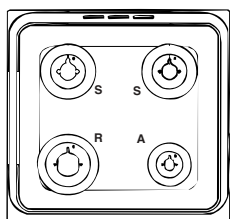
Горелка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход*		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/час
						Номин.	Сокращ.				
Быстрая (Большая)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (С редняя)(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
Духовой шкаф	-	2,60	1,0	52	78	189	186	119	248	132	248
Гриль	-	2,50	-	-	80	182	179	122	238	139	227
Давление подачи	Номинальное (мбар)				28-30		37	20		13	
	Минимальное (мбар)				20		25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)				35		45	25		18	

* La 15°C ei 1013 мбар – gaz uscat

Пропан 50,37 МДж/Кg

Бутан 49,47 МДж/Кg

Природный газ 37,78 МДж/м³


CG64SG3 R

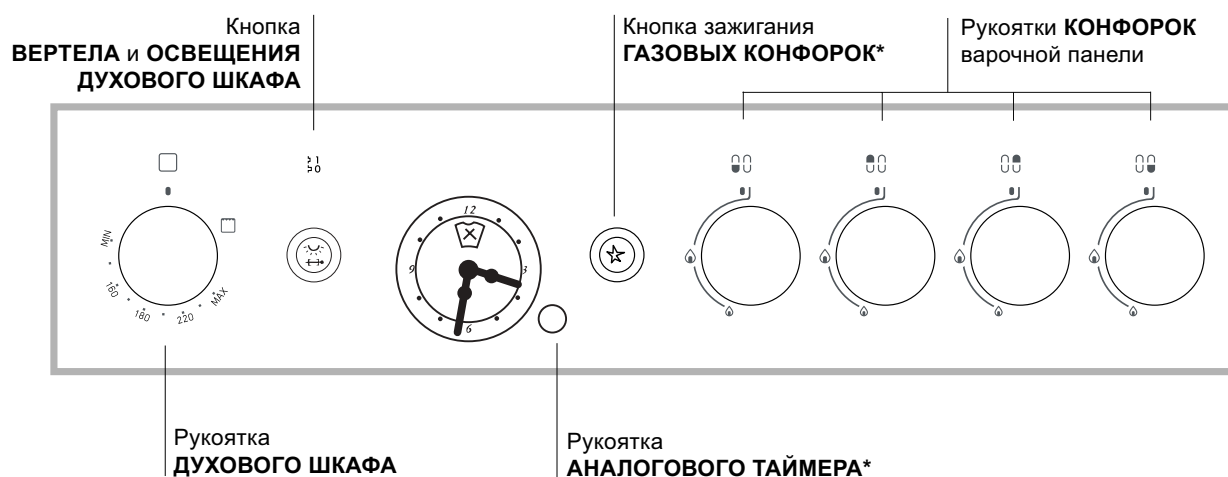
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления






* Имеется только в некоторых моделях

Эксплуатация варочной панели

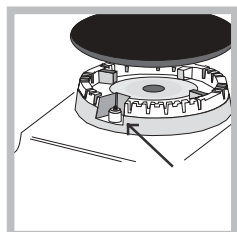
Включение конфорок


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

Порядок включения конфорки на варочной панели:

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

Если изделие оснащено электронной системой зажигания* (см. рисунок), 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. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

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

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

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени .

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

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

* Имеется только в некоторых моделях

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

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

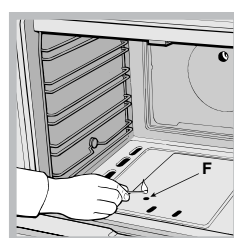
! В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

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.


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

Включение духового шкафа



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

положение МАКС.

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


! Духовой шкаф оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать 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.

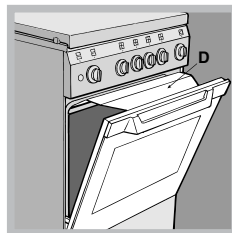
Гриль

Для зажигания поднесите к горелке гриля зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните по часовой стрелке рукоятку ДУХОВКИ в положение . Гриль позволяет обжаривать продукты и особенности подходит для приготовления ростбифа, жаркого, отбивных, жареных колбасок. Установите решетку на уровне 4-ом или 5-ом и противень для сбора жира на 1-ом уровне во избежание образования гари.

Если изделие оснащено электронной системой зажигания*, вначале нажмите кнопку зажигания, обозначенную символом , затем нажмите до упора и одновременно поверните по часовой стрелке рукоятку ДУХОВКА на . Если по прошествии 15 секунд горелка не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духового шкафа и подождите примерно 1 минуту перед повторным зажиганием. В случае отсутствия электропитания можно включить горелку от спички или кухонной зажигалки, как было описано выше.

! Гриль 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 гриля.

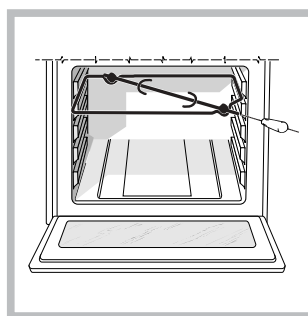


рукояток.

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

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.

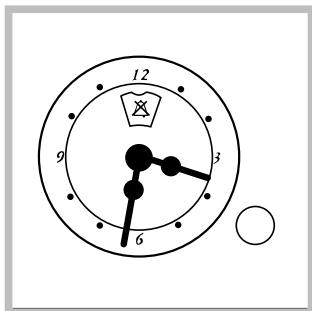
* Имеется только в некоторых моделях.

Таблица приготовления в духовом шкафу

Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжить приготовления (минуты)
Макаронные изделия					
Лазанья	2.5	3	10	210	60-75
Каннеллони	2.5	3	10	200	40-50
Макаронная запеканка	2.5	3	10	200	40-50
Мясо					
Телятина	1.7	3	10	200	85-90
Курица	1.5	3	10	220	90-100
Утка	1.8	3	10	200	100-110
Кролик	2	3	10	200	70-80
Свинина	2.1	3	10	200	70-80
Баранина	1.8	3	10	200	90-95
Рыба					
Скумбрия	1.1	3	10	180-200	35-40
Камбала	1.5	3	10	180-200	40-50
Форель в фольге	1	3	10	180-200	40-45
Пицца					
По-неаполитански	1	3	15	220	15-20
Выпечка					
Печенье	0.5	3	15	180	30-35
Торт с вареньем	1.1	3	15	180	30-35
Несладкие торты	1	3	15	180	45-50
Выпечка из дрожжевого теста	1	3	15	180	35-40
Приготовление на гриле					
Телячьи отбивные	1	4	5	-	15-20
Отбивные	1.5	4	5	-	20
Гамбургер	1	3	5	-	7
Скумбрия	1	4	5	-	15-20
Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	-	5
Приготовление на вертеле в режиме гриль					
Телятина на вертеле	1	-	5	-	70-80
Курица на вертеле	2	-	5	-	70-80
Приготовление на вертеле в режиме гриль с несколькими шампурами					
Шашлык	1	-	5	-	40-45
Овощной шашлык	0.8	-	5	-	25-30

Аналоговый таймер

RS



Настройка часов и таймера

Духовой шкаф должен быть подсоединен к сети электропитания.


Потяните рукоятку и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки точного времени.

! Часы являются электрическими, поэтому они останавливаются в случае отключения электропитания.

После возобновления электропитания необходимо вновь выполнить операции по настройке часов.

Таймер

Таймер служит для программирования определенного отрезка времени и для начала его обратного отсчета. Эта функция не влияет на включение и выключение духового шкафа, а только подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

- Поверните рукоятку против часовой стрелки вплоть до установки индикатора на нужное время (внутренняя шкала, которую видно через стекло). Отсчет времени начинается мгновенно. Для отключения звукового сигнала или для возврата к функции только часы поверните индикатор на символ .

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

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

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.

- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении •.
- Не тяните за сетевой шнур для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

Утилизация

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

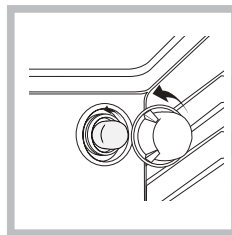
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

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

Проверяйте уплотнения духового шкафа.

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

Порядок замены лампочки в духовом шкафу



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

2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В,

мощность 25 Вт, резьба Е 14.

3. Восстановите на место крышку и вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

Уход за ручьятками газовой варочной панели

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

! Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Техническое обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

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

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

* Имеется только в некоторых моделях.



Italiano, 1



English, 15



РУССКИЙ, 28



Romanian, 41



Magyar, 54

CG64SG3 R

Sumar

Instalare, 42-46

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 , 47

Vedere de ansamblu
Panoul de control

Pornire si utilizare, 48-50

Utilizarea aragazului
Utilizarea cuptorului
Tabelul cu recomandari pt coacerea în cuptor

Minutar analogic, 51

Reglarea ceasului si a minutarului

Precautii si sfaturi, 52

Norme de protectie si siguranta generale
Scoaterea aparatului din uz
Economisirea energiei si protectia mediului
înconjurator

Întretinere si curatire, 53

Decuplarea electrica
Curatarea aparatului
Înlocuirea becului cuptorului
Întretinerea robinetelor de gaz
Asistenta



ARISTON

Instalare

FO

! 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.

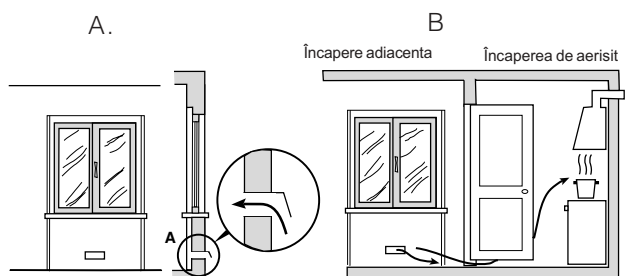
! Orice interventie de reglare, întretinere, etc., trebuie efectuata cu aragazul deconectat de la retea.

Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat si poate functiona doar în încăperi 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 m³/h pe kW de putere instalata).

Prizele de aer, protejate de gratare, trebuie sa aiba o sectiune a conductei de cel puțin 100 cm² 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 cm² – daca aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranta împotriva scaparilor de gaz sau daca aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alaturata (vezi figura B), care oricum nu poate fi o parte comuna a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie sa aiba o conducta de comunicare cu exteriorul, dupa descrierea de mai sus.



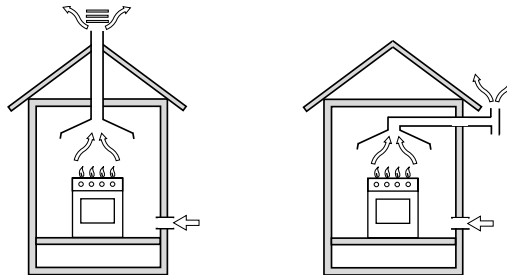
Majorarea spatiului dintre usa si podea

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 încăperii ; de aceea, încăperea 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 încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnite, etc.). Tineti în încăpere 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

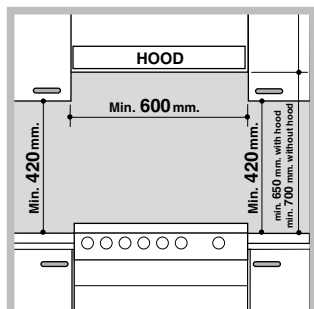
! Este posibil sa instalati aparatul între alte piese de mobilier, daca înaltimea acestora nu depaseste înaltimea aragazului.

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

Pentru o instalare corecta:

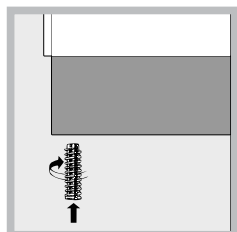
- amplasati aparatul în bucatarie, în sala de masa sau într-o garsoniera fara pereti despartitori, dar niciodata în baie.
- daca aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie sa fie distantate cu minim 600 mm de aparat ;
- daca aragazul se instaleaza sub un raft, acesta din 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);

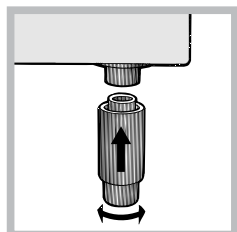


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați suruburile de reglare - din dotare - în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Racordarea electrica

Montați pe cablu un stecar normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe placuta cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcina, conform normelor naționale în vigoare (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă ca:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;

*doar pe anumite modele.

- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe placuta de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe placuta cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu stecarul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau stecarul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricienii autorizați.

! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, conform normelor naționale în vigoare, numai după ce ați verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veți folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar vezi mai jos). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiți regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naționale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral*: închideți racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv și înlocuiți garnitura de etansare (din dotarea aparatului).

! Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei și o durabilitate sporită a aparatului, asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor” (vezi mai jos).

Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificați că furtunul să corespundă normelor naționale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat și 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

După racordare, asigurați-vă că furtunul:

- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăși 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forțe, de tracțiune și de torsiune, și 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 o?el 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.

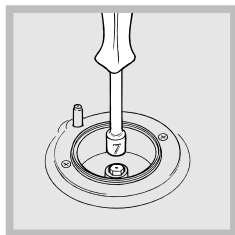
Adaptarea la diferite tipuri de gaz

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:

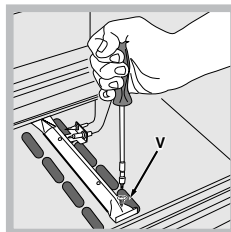
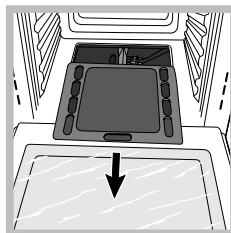
1. rotiti busonul la minim;
2. scoateti busonul si rotiti surubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrala) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;
- ! în cazul gazelor naturale, surubul de reglare trebuie sa fie desurubat (rotit în sens contrar acelor de ceasornic).
3. verificati 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.

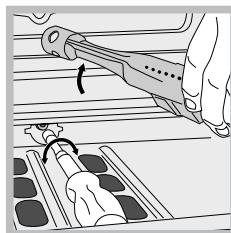
Adaptarea cuptorului

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;

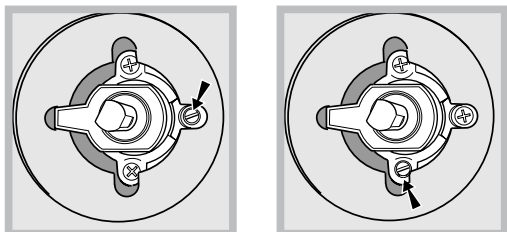


4. desurubati duza arzatorului folosind o cheie tubulara pentru duze (vezi figura) sau o cheie tubulara de 7 mm si înlocuiti-o cu cea adecvata, în functie de tipul de gaz (vezi tabelul cu Caracteristicile arzatoarelor si duzelor).

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 lângă tija termostatului (vezi figurile) pâna când obtineti o flacara mica, constanta;

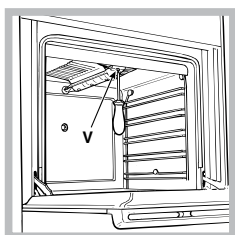
! În cazul gazelor *naturale*, *surubul* de reglare trebuie să fie desurubat (rotit în sens contrar acelor de ceasornic).



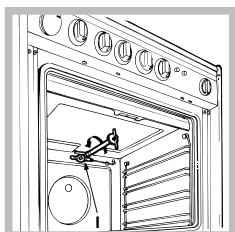
5. verificați dacă, rotind repede busonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.

Adaptarea gratarului

Înlocuirea duzei arzatorului gril:



1. extrageți arzatorul grilului după ce ați scos surubul V (vezi figura);





2. desurbați duza arzatorului de la gril folosind o cheie tubulară pentru duze (vezi figura) sau o cheie tubulară de 7 mm și înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (vezi tabelul cu Caracteristicile arzatoarelor și duzelor)..

! Fiti foarte atenti la cablurile de la bujii și la termocupluri.

! Arzatoarele cuptorului și grilului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

! După ce ați efectuat adaptarea la un alt tip de gaz, înlocuiți eticheta veche de pe aragaz cu cea corespunzătoare noului gaz folosit; eticheta se găsește la Centrele de Asistență Tehnică Autorizate.

! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită de cea prevăzută (sau variază) este necesar să instalați pe tuburile de alimentare un regulator de presiune, în conformitate cu normele naționale în vigoare referitoare la "reglatoarele pentru gaz canalizat".

DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	31x43,5x43,5 cm
Volum	158
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lățime cm 46 adâncime cm 42 înălțime 8,5 cm
Tensiunea și frecvența de alimentare	a se vedea plăcuța de caracteristici
Arzătoare	adaptabile pentru toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța de caracteristici
 	Directive Comunitare: 73/23/CEE din 19/02/73 (Tensiune Joasă) și modificările succesive - 89/336/CEE din 03/05/89 (Compatibilitate Electromagnetică) și modificările succesive - 90/369/CEE din 29/06/90 (Gaze) și modificările succesive - 93/68/CEE din 22/07/93 și modificările succesive - 2002/96/EC.

Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

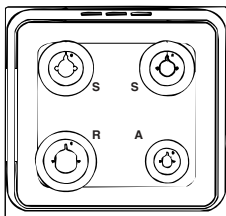
Tabelul 1		Gaz lichefiat						Gaz Natural		
Tipul arzătorului	Diametru (mm)	Putere Termică kW (pcs*)		By-pass 1/100 (mm)	Ajutaj 1/100 (mm)	Debit g/h		Ajutaj 1/100 (mm)	Debit l/h	
		Normala	Redusa			***	**			
Rapid (Mare)R	100	3	0,7	41	86	218	214	116	286	
Semi Rapid (Medium) (S)	75	1.9	0,4	30	70	138	136	106	181	
Auxiliar (Mic)(A)	55	1.0	0,4	30	50	73	71	79	95	
Cuptor	-	2.6	1,0	52	78	189	186	119	248	
Grill	-	2.5	-	-	80	182	179	122	238	
Presiune furnizată	Nominală (mbar)					28-30	37	20		
	Minimă (mbar)					20	25	17		
	Maximă (mbar)					35	45	25		

* La 15°C și 1013 mbar – gaz uscat

Propan 50.37 MJ/Kg

Butan 49.47 MJ/Kg

Natural 37,78 MJ/m³

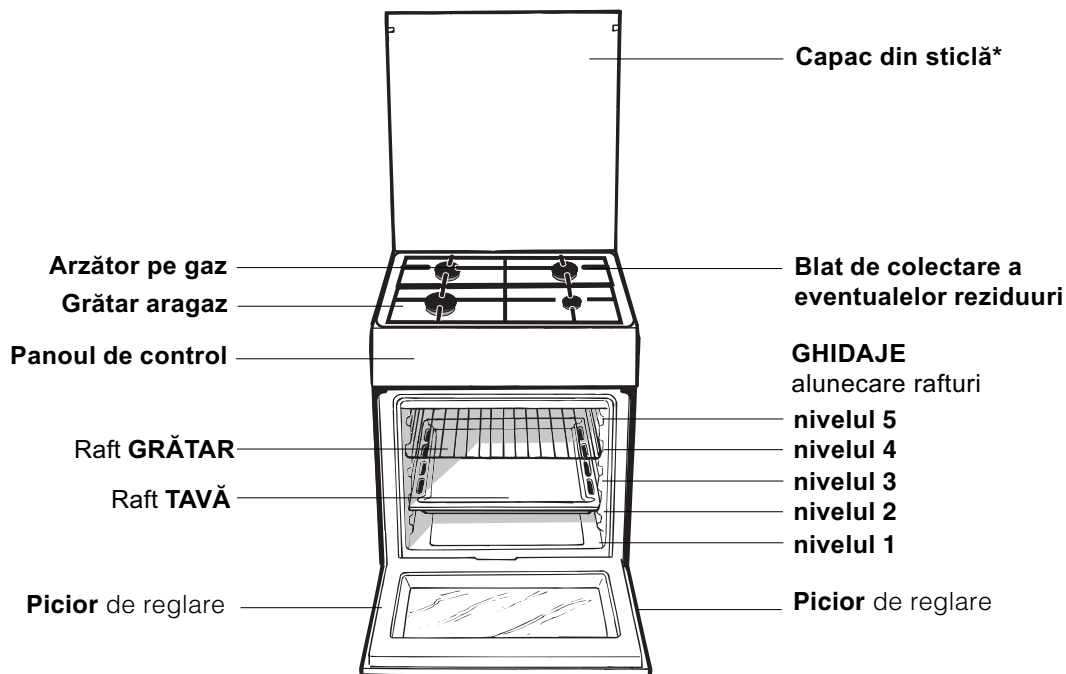


CG64SG3 R

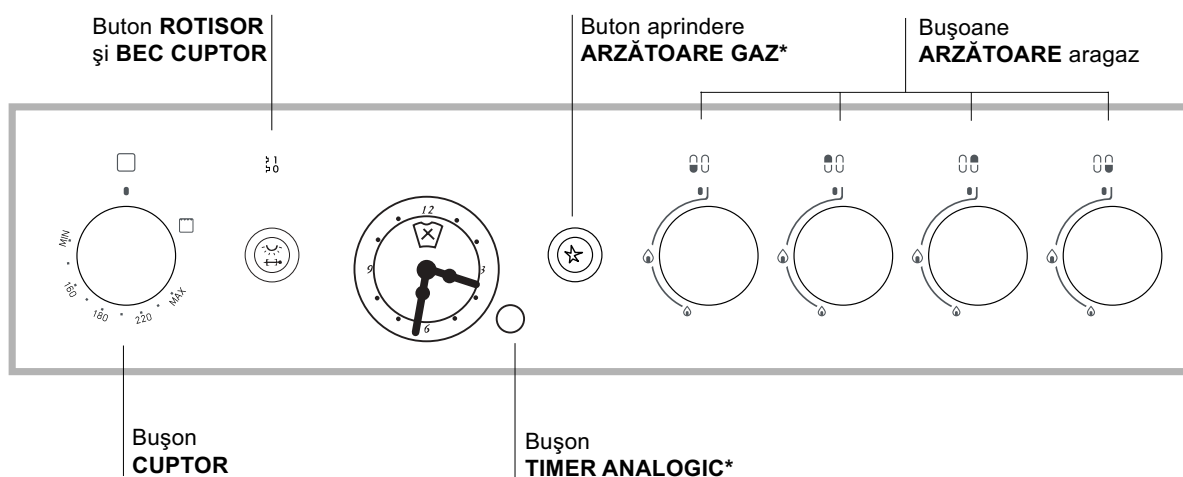
Descrierea aparatului

Vedere de ansamblu

RO



Panoul de control



*doar pe anumite modele.

Pornire si utilizare




RO

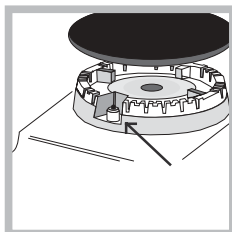
Utilizarea aragazului

Aprinderea arzatoarelor


Fiecare buson al aragazului are, în dreptul sau, schita arzatoarelor; ARZATORUL comandat de buson este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o bricheta de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți busonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim .
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic busonul ARZATORULUI: la minim  la maxim  sau într-o poziție intermediară.




Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (vezi figura), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul

, apoi apăsați și rotiți busonul ARZATORULUI în

sens contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați busonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând busonul apăsat mai mult timp.

! Dacă flacăra se stingă accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță* împotriva scapării de gaz, țineți apăsat busonul ARZATORULUI timp de 2-3 secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți busonul până în poziția de oprire .

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

*doar pe anumite modele.

Arzător	Ø Diametru recipienti (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi Rapid (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

! În cazul modelelor dotate cu o reducere pentru gratar, aceasta din urmă va trebui să fie folosită doar pentru arzătorul auxiliar, când se folosesc recipiente cu diametrul sub 12 cm.

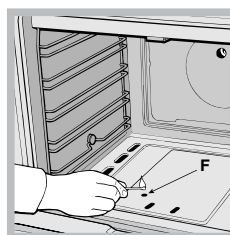
Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeti apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.


! Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smaltul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.

Aprinderea cuptorului

Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiați de



orificiul F (vezi figura) o flacăra sau o bricheta și, în același timp, apăsați și rotiți în sens antiorar busonul CUPTORULUI până la poziția MAX.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (vezi figura), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul , apoi apăsați și rotiți busonul ARZATORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării. Dacă, după 15 secunde, arzătorul nu se aprinde, lăsați busonul, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeți. În caz de pană de curent, puteți aprinde arzătorul cu o flacăra oarecare, și de la bricheta, așa 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.

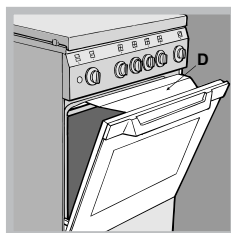
Gril

Pentru a aprinde arzatorul grilului, apropiati de acesta o flacara sau o bricheta si, în acelasi timp, apasati si rotiti în sens antiorar busonul CUPTORULUI pâna în pozitia . Cu ajutorul grilului se obtin alimente dorate, acesta fiind indicat în special pentru pregatirea rosbifului, fripturilor la cuptor, cotelitelor sau cârnaților. Asezati gratarul la nivelul 4 sau 5 si tava cuptorului la primul nivel, pentru a colecta grasimea si a evita fumul datorat arderii ei.

Daca aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere*, apasati mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul  apoi apasati si rotiti busonul CUPTORULUI în sens orar, pâna la . Daca, dupa 15 secunde, arzatorul nu se aprinde, lasati busonul, deschideti usa cuptorului si asteptati cel puțin 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.

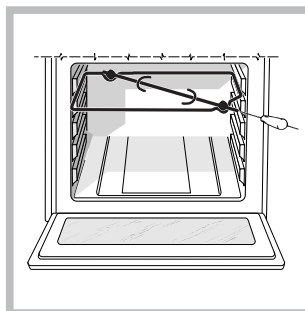
! Daca flacara se stinge accidental, opriti arzatorul si asteptati minim 1 minut înainte sa încercati din nou.



! Când folositi functia "gril" este necesar sa lasati usa cuptorului întredeschisa, punând între usa si bord un deflector D (vezi figura), care împiedica supraîncalzirea busoanelor.

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 frigeara în orificiul de pe peretele din spate al cuptorului;
3. porniti ROTISORUL apasând butonul corespunzator.

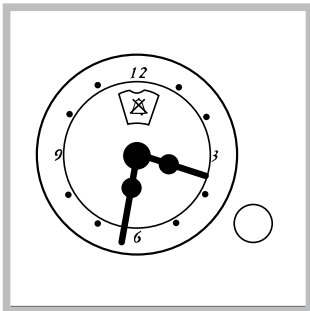
Becul cuptorului

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

*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
Pește					
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		7
Scrumbie	1	4	5		15-20
Toast	4	4	5		5
Gril cu rotisor					
Vițel la frigare	1	-	5		70-80
Pui la frigare	2	-	5		70-80
Gril cu rotisor multifrigare*					
Frigărui de carne	1	-	5		40-45
Frigărui de legume	0.8	-	5		25-30



Reglarea ceasului si a minutarului


Cuptorul trebuie sa fie racordat la rețeaua electrica.

Trageți busonul și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic pentru a regla ora exacta.

! Ceasul funcționează cu curent electric, de aceea, în caz de pană de curent, acesta se va opri. La revenirea curentului, este necesar să repetați operațiile de reglare a orei exacte.

Funcția de cronometrare

Cronometrul presupune reglarea unui interval de timp de la care pleacă număratoarea inversă: Această funcție nu comandă aprinderea sau stingerea cuptorului, ci indică numai expirarea timpului reglat, prin semnalul sonor.

- Rotiți busonul în sens contrar acelor de ceasornic până când indicatorul ajunge în dreptul orei dorite (scala internă) care se poate vedea prin "vizor". Cronometrarea timpului va începe imediat. Pentru a întrerupe soneria, sau pentru a utiliza numai funcția de ceas, aduceți indicatorul în dreptul simbolului .

Precautii si sfaturi

RO

! 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 ploaie si furtuni este foarte periculoasa.
 - Nu atingeti aparatul daca sunteti desculți 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.
 - 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 încălzire 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 încălzite 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 încălzi.
 - 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.

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.

Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Curățarea aparatului

! Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

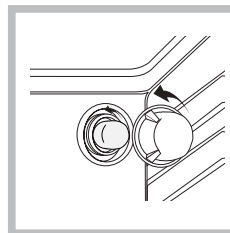
- Partile externe, smaltuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apa caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă și ștergeți, după curățire. Nu folosiți prafuli abrazivi sau substanțe corosive.
- Pentru a facilita curățarea, grătarele aragazului, capacele sau grătarele de deasupra ochiurilor precum și arzătoarele se pot detașa; spălați-le cu apă caldă și detergent delicat, fiind atenți să îndepărtați orice depunere, apoi ștergeți-le bine.
- Curățați des partea terminală a dispozitivelor de siguranță* care detectează absența flăcării.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul cu un burete și produse detergente delicate; ștergeți-l cu o lavetă moale. Nu folosiți materiale abrazive sau raclete metalice, ascuțite, care pot zgâria suprafața sau cauza craparea geamului.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Controlați garniturile cuptorului.

Controlați periodic garnitura din jurul usii cuptorului. Dacă este deteriorată, apălați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Înlocuirea becului cuptorului

1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).



2. Desurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, cuplare E 14.
3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Întretinerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca busoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Asistență

! Nu apălați niciodată la persoane neautorizate.

Comunicați:

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

Aceste informații se găsesc pe tablita cu caracteristici lipită de aparat.

* doar pe anumite modele.

HU

IT

Italiano, 1

GB

English, 15

RS

РУССКИЙ, 28

RO

Romanian, 41

HU

Magyar, 54

CG64SG3 R

Tartalomjegyzék

Üzembe helyezés, 55-59

Elhelyezés és vízszintezés
Elektromos csatlakoztatás
Gázbekötés
Átállítás más gáztípusra
Műszaki adatok
A gázégők és a fűvókák jellemző adatai

A készülék leírása, 60

A készülék áttekintése
Kezelőpanel

Bekapcsolás és használat, 61-63

A főzőlap használata
A sütő használata
Sütési táblázat

Analóg percszámláló, 64

Az óra és a percszámláló beállítása

Óvintézkedések és tanácsok, 65

Általános biztonság
Hulladékkezelés
Takarékosság és környezetvédelem

Karbantartás és ápolás, 66

Áramtalanítás
A készülék tisztítása
A sütőt megvilágító lámpa kicserélése
Gázcsapok karbantartása
Szervíz



ARISTON

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele!

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

! A készülék üzembe helyezését szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően.

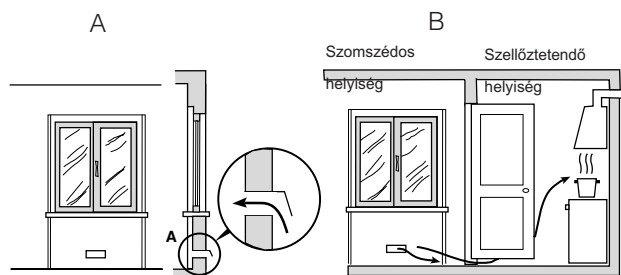
! Bármilyen beállítási, karbantartási, stb. munkát az áramtalanított készüléken kell elvégezni.

A helyiségek szellőzése

A készülék, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, kizárólag folyamatos szellőzéssel ellátott helyiségekben helyezhető üzembe. A helyiségnek, melyben a készüléket üzembe kívánja helyezni, annyi levegőt kell tudnia biztosítani, amennyi a gáz tökéletes égéséhez szükséges (a levegőáram az üzembe helyezett teljesítmény 1 kW-jára vetítve nem lehet kevesebb 2 m³/h-nál).

A levegő utánpótlását biztosító, ráccsal ellátott szellőzőnyílásnak 100 cm² hasznos keresztmetszettel kell rendelkeznie és úgy kell kialakítani, hogy még részben se tömődhesen el (lásd A. ábra).

Amennyiben a készülék munkalapja nincs égésbiztosítóval ellátva, vagy a levegő közvetlen, a fent leírtak szerint kialakított külső szellőzéssel ellátott szomszédos helyiségekből érkezik (lásd B. ábra) – feltéve, hogy azok az ingatlanok nem közös részei, környezetük nem tűzveszélyes, vagy nem hálószobák – a szellőzőnyílások méretét 100 %-os ráhagyással kell kialakítani – legalább 200 cm².



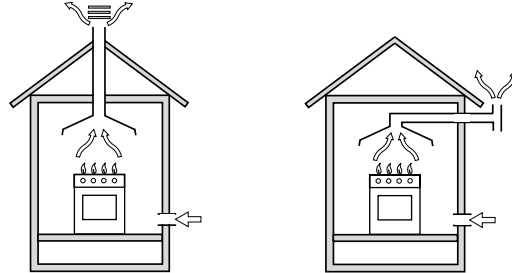
Az ajtó és padló közti rés növelése

Az égést tápláló levegő szellőzőnyílása

! Amennyiben hosszú ideig használja a készüléket, tanácsos kinyitni az ablakot, illetve megnövelni a ventilátorok sebességét.

Füstgázvezetés

A füstgázvezetést hatékony, természetes huzatú kéménybe kötött kürtővel, vagy a készülék bekapcsolásával automatikusan működésbe lépő elektromos ventilátorral kell biztosítani (lásd ábra).



Közvetlenül a szabadba történő füstgázvezetés
Kéményen vagy (tűzhelyekhez való) elágazó füstgázvezető csövön keresztül történő füstgázvezetés

! A levegőnél nehezebb cseppfolyósított gázok megülnek a padlószinten, ezért a cseppfolyósítottgáz-tartályok tárolására szolgáló helyiségeknek, az esetleges gázszivárgások elvezetésére, a padlószinten rendelkezniük kell szabadba kivezető szellőzőnyílással. Az üres vagy részben teli cseppfolyósítottgáz-tartályokat tilos a padló szintjénél lejjebb lévő helyiségekben (pince, stb.) üzembe helyezni vagy tárolni! A helyiségben kizárólag a használatban lévő tartályt tárolja, távol azoktól a hőforrásoktól (tűzhely, kandalló, kályha), melyek 50 °C fölé képesek azt melegíteni!

Elhelyezés és vízszintezés

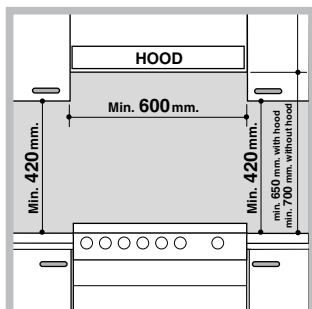
! A készülék beépíthető bútorok mellé is, ha azok magassága nem haladja meg a munkalap szintjét.

! Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék hátoldalával érintkező fal nincs gyúlékony anyagból, és ellenáll a hőnek (T 90 °C)!

A készülék megfelelő beszerelése érdekében:

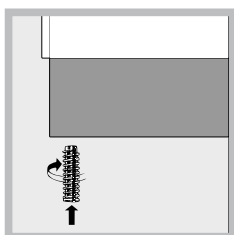
- helyezze a készüléket a konyhába, az étkezőbe vagy a garzonba (ne a fürdőszobába);
- amennyiben a tűzhely szintje magasabb a bútorokénál, azokat a készüléktől legalább 600 mm-re kell elhelyezni;
- amennyiben a tűzhelyet fali bútor alá szereli be, a fali bútorok és a munkalap között legalább 420 mm távolságot kell hagyni.

Ez a távolság akár 700 mm is lehet, ha a fali bútor nem gyúlékony (lásd ábra);

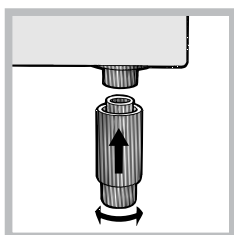


- ne tegyen függönyt a tűzhely mögé, illetve a tűzhely 200 mm-es körzetébe;
- az esetleges kürtöket a felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően kell kialakítani.

Vízszintezés



Amennyiben szükséges, állítsa vízszintbe a készüléket, csavarja be a mellékelt állítható lábazatot a tűzhely aljának sarkain található megfelelő furatokba (lásd ábra)!



A lábakat* nyomja a tűzhely alján található illesztékbe!

Elektromos csatlakoztatás

Szereljen a kábelre a készüléken elhelyezett adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő szabványos csatlakozó dugót (lásd *Műszaki adatok táblázat*)!

Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerezni (a föld huzalt nem kell megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre!

A csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy:

- az aljzat rendelkezzen földeléssel és feleljen meg a szabványnak;
- az aljzat képes legyen elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését;
- a tápfeszültség feleljen meg az adattáblán feltüntetett értékeknek;

*Csak néhány modellnél.

- az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával! Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót; ne használjon hosszabbítót vagy elosztót!

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva!

! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el.

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

Gázbekötés

A hálózathoz, illetve a gázpalackhoz történő csatlakoztatáshoz, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, flexibilis gumicső vagy acélcső használatát. A gázbekötés után győződjön meg arról, hogy a készülék a szolgáltatott gáz típusára lett állítva (lásd a tetőn elhelyezett gázkalibrálási címkét): ellenkező esetben *lásd alább*! Abban az esetben, ha a készüléket cseppfolyósított gázzal, palackról működteti, használjon az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelő nyomásszabályozót! A csatlakoztatás megkönnyítése érdekében a használandó gáz a készülékhez mindkét oldala* felől hozzávezethető: cserélje le a csatlakozó csonkot a záródugóra, és a régi tömitést a mellékelt tömitésre!

! A biztonságos működés, az energiatakarékos használat és a készülék hosszú élettartama érdekében, bizonyosodjon meg arról, hogy a tápnyomás megfelel a Gázégők és a fűvókák jellemző adatai című táblázatban közölt értékeknek (*lásd alább*)!

Gázbekötés flexibilis gumicsővel

Ellenőrizze, hogy a cső megfelel-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! Cseppfolyósított gázzal történő üzemeltetés esetén a cső belső átmérőjének 8 cm-esnek kell lennie, metánnal történő üzemeltetés esetén 13 cm-esnek.

A bekötés elvégeztével bizonyosodjon meg arról, hogy a cső:

- egyik pontja se érintkezik olyan elemmel, melynek a hőmérséklete 50 °C fölé emelkedhet;
- nincs kitéve húzásnak és csavarásnak, valamint, hogy nincsen megtörve, illetve nincsen benne szűküllet;

- nem érintkezik vágófelülettel, éles szélékkel, mozgó elemekkel és nincs összenyomva;
- állapotának ellenőrzése véget a teljes nyomvonalában jól hozzáférhető;
- hossza meghaladja az 1500 mm-t;
- két végén, az érvényben lévő nemzeti szabványoknak megfelelően, csőbilinccsel jól fel van rögzítve!

! Amennyiben a fenti feltételek közül egy vagy több feltétel nem teljesülhet, vagy ha a tűzhelyet a 2. osztály – 1. alosztály előírásai szerint helyezi üzembe (a készülék két bútor közé kerül), a bekötést flexibilis acélcsővel kell megoldani (lásd alább).

Gázbekötés nem oxidálódó, folyamatos falú, menetes végű, flexibilis acélcsővel

Ellenőrizze, hogy a cső és a tömitések megfelelnek-e az érvényben lévő nemzeti szabványoknak! A cső bekötéséhez távolítsa el a készüléken található csonkot (a készülék gázbemeneti csatlakozása 1/2"-os anyamenettel van ellátva)!

! Kösse be a csövet olyan módon, hogy a cső hossza ne haladja meg a maximálisan megengedett 2 métert, és bizonyosodjon meg arról, hogy a cső nem érintkezik mozgó elemekkel, és nincs összenyomva!

A tömités ellenőrzése

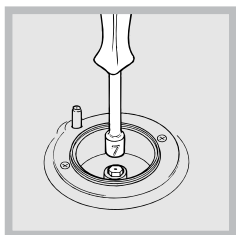
A bekötés végeztével szappanos vízzel – semmiképp se lánggal – ellenőrizze, hogy valamennyi csatlakozás tömitése tökéletesen zár-e!

Átállítás más gáztípusra

A készülék átállítható az eredetileg beállítottól – a tűzhely tetején található gázkalibrálási címkén jelzett gáztól – eltérő gáztípusra is.

A főzőlap átállítása

A főzőlapon található gázégők fűvókáinak cseréje:
1. vegye le a rácsokat, és csavarozza ki helyükről a gázégőket;



2. 7 mm-es csőkulcs segítségével csavarozza ki a fűvókákat (lásd ábra), és cserélje le őket az új gáztípushoz való fűvókákra (lásd gázégők és a fűvókák jellemző adatai);

3. helyezze vissza a helyére az összes elemet a fentiekben leírt műveletek fordított sorrendjében!

A főzőlapon található gázégők takarékfokozatának beállítása:

1. csavarja a gázégő szabályozó csapját minimumra;
2. húzza le a tekerőgombot, és csavarja a tekerőgomb tengelyében vagy amellelt elhelyezett szabályozócsavart addig, míg szabályos kis lángot nem kap!

! Földgáz esetén a szabályozócsavart óráiránnyal ellentétesen kell kicsavarni;

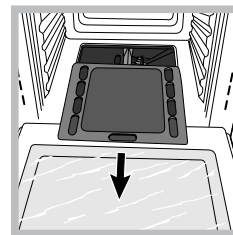
3. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a maximum állásból gyorsan a minimum állásba tekeri, a gázégő nem alszik-e ki!

! A főzőlap gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

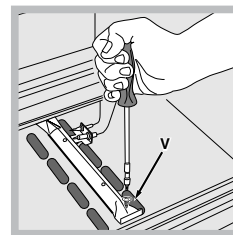
A sütő átállítása

A sütőgázégő fűvókájának cseréje:

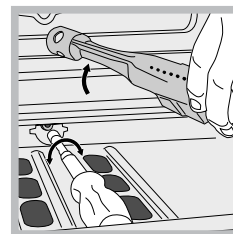
1. nyissa ki teljesen a sütőajtót;



2. vegye ki a sütő gördíthető alját (lásd ábra);



3. csavarja ki az égőfej rögzítőcsavarját, és a V csavar eltávolítása után vegye ki a sütőből az égőfejet;

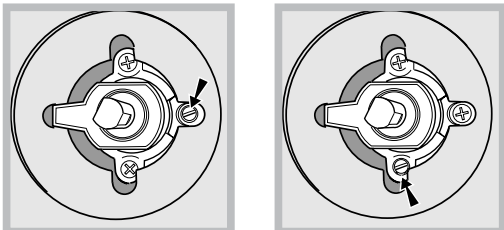


4. a megfelelő fűvókacsőkulccsal (lásd ábra) vagy egy 7 mm-es csőkulccsal csavarja ki az égőfej fűvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (lásd A gázégők és a fűvókák jellemző adatai táblázatot)!

A sütőgázégő takarékfokozatának beállítása:

1. gyújtsa meg az égőt (lásd Bekapcsolás és használat);
2. csavarja a tekerőgombot minimumra (MIN), majd 10 perc elteltével csavarja a maximumra (MAX);

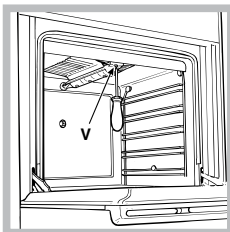
3. húzza ki a tekerőgombot;
 4. csavarja a tekerőgomb tengelyén kívül található szabályozócsavart addig (lásd ábra), míg szabályos kis lángot nem kap!
 ! Földgáz esetén a szabályozócsavart óráiránnyal ellentétesen kell kicsavarni.



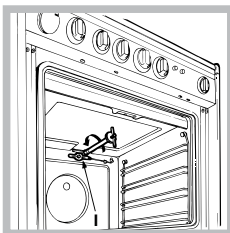
5. ellenőrizze, hogy ha a tekerőgombot a MAX állásból gyorsan a MIN állásba tekeri, illetve ha gyorsan kinyitja a sütőajtót, a gázégő nem alszík-e ki!

A grill átállítása

A grillgázégő fűvókájának cseréje:



1. a V csavar kicsavarása után vegye ki a grillgázégőt (lásd ábra);




2. lehetőleg egy 7 mm-es csőkulccsal, ellenkező esetben a megfelelő fűvókacsőkulccsal (lásd ábra) csavarja ki az grillégőfej fűvókáját, és cserélje ki az új gáztípusnak megfelelőre (lásd A gázégők és a fűvókák jellemző adatai táblázatot)!

! Figyeljen a gyertyák kábeleire és a hőérzékelők csöveire!

! A sütő és a grill gázégői nem igénylik a primer levegő beszabályozását.

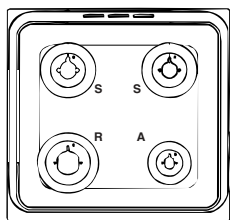
! Miután átállította a készüléket egy másik gáztípusra, cserélje le a régi gázkalibrálási címkét az új gáz címkéjére, mely valamennyi hivatalos szakszervizben beszerezhető!

! Abban az esetben, ha a gáz nyomása az előírt értéktől eltér (vagy ingadozik), az érvényben lévő, gázhálózati szabályozókról szóló nemzeti szabványoknak megfelelően, a gázcső bemenete elé nyomásszabályozót kell beépíteni.

MŰSZAKI ADATOK	
A sütő méretei magasság x szélesség x mélység.	31 x 43,5 x 43,5 cm
Térfogat	58 liter
Az ételmelegítő rész hasznos méretei	szélesség: 46 cm mélység: 42 cm magasság: 8,5 cm
A hálózati áram feszültsége és frekvenciája	lásd az adattáblán
Égőfejek	az adattáblán jelzett valamennyi gáztípusra átállítható
	<p>Az 1973. február 19-i 73/23/EGK alacsonyfeszültségi irányelv és későbbi módosításai – Az elektromos összeférhetőségről szóló 1989. május 3-i 89/336/EGK irányelv és későbbi módosításai – A gázüzemű berendezésekről szóló 1990. június 29-i 90/369/EGK irányelv és későbbi módosításai – Az 1993. július 22-i 93/68/EGK irányelv és későbbi módosításai – Az 2002/96/EK irányelv.</p>

A gázégők és a fúvókák jellemző adatai
HU

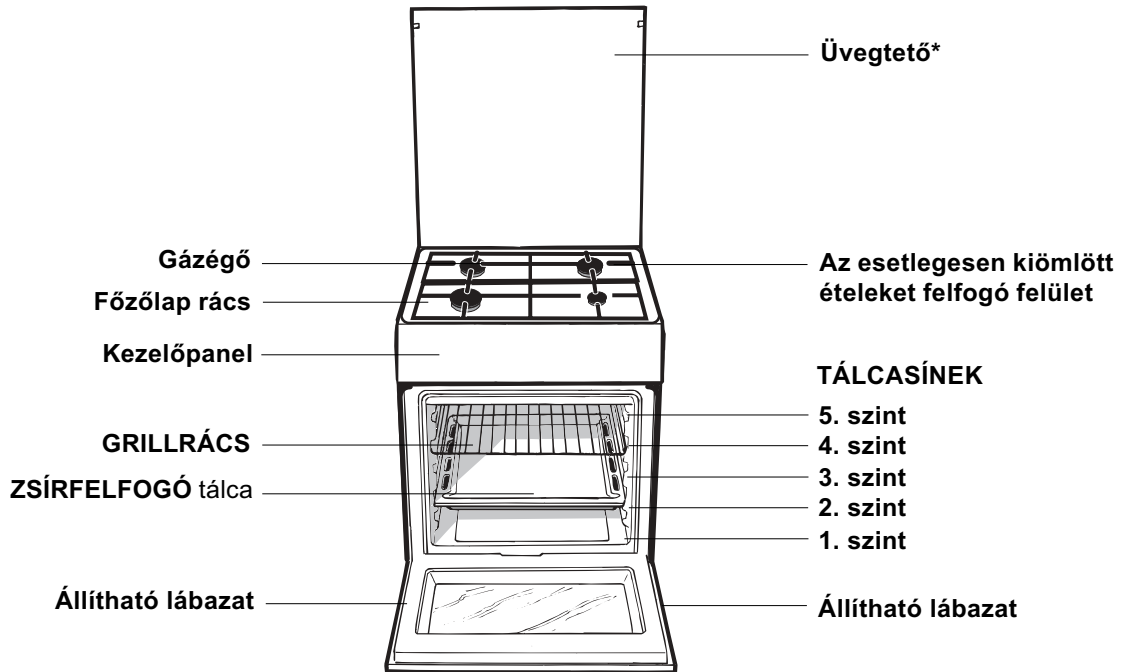
Égő	G 20 (2H)		G 25.1(2S)		G 30 (3B/P)	
	Névl. hőterhelés kW	Fúvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fúvóka méret (mm)	Névl. hőterhelés kW	Fúvóka méret (mm)
Gyors (nagy) (R)	3,30	1,16	3,30	1,43	3,00	0,86
Közepes (közepes) (S)	2,20	1,06	2,20	1,18	1,90	0,70
Segéd égő (kicsi) (A)	1,20	0,79	1,10	0,80	1,00	0,50
Sütő:	3,00	1,19	2,70	1,32	2,60	0,78
Grill:	2,90	1,22	2,90	1,39	2,50	0,80
Névleges csatlakozási nyomás:	25 mbar		25 mbar		30 mbar	


CG64SG3 R

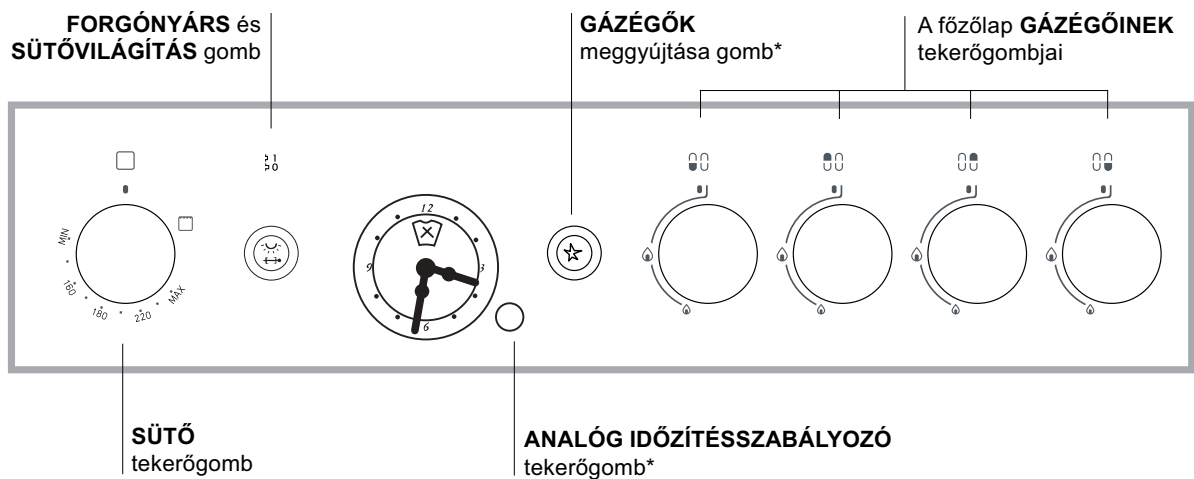
A készülék leírása

HU

A készülék áttekintése



Kezelőpanel






* Csak néhány modellnél.

A főzőlap használata

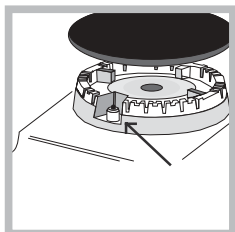
Az égőfej meggyújtása


A GÁZÉGŐ tekerőgombok esetében a gombhoz tartozó gázégőt tele kör jelzi.

A főzőlap tetszőleges gázégőjének meggyújtása:

1. közelítsen egy gyufát vagy gázgyújtót a gázégőhöz;
2. nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra ;
3. a láng kívánt erősségének beállításához csavarja a GÁZÉGŐ tekerőgombját óráiránnyal ellentétesen takarékra , nagy lángra  vagy egy köztes állásba!


Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*



(lásd ábra), a  szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a GÁZÉGŐ tekerőgombját ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa óráiránnyal ellentétesen a nagy láng szimbólumra, míg az égő ki nem gyullad! Előfordulhat, hogy a gázégő kialszik, ha a gombot elengedi. Ilyenkor ismétlje meg a fenti műveletet úgy, hogy a tekerőgombot hosszabb ideig tartja benyomva!

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt újra meggyújtaná, várjon 1 percet!

Amennyiben a készülék égésbiztosítóval* rendelkezik, tartsa a GÁZÉGŐ tekerőgombját nagyjából 2–3 másodpercre lenyomva annak érdekében, hogy a láng égve maradjon és az égésbiztosító bekapcsoljon!

A gázégő kikapcsolásához csavarja a tekerőgombot ütközésig a  jelig!

A gázégők használatával kapcsolatos praktikus tanácsok

A gázégők optimális teljesítménye és az alacsony gázfogyasztás érdekében a gázégő méretéhez illő, fedővel ellátott lapos fenekű edényeket érdemes használni.

* Csak néhány modellnél.

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A gázégők típusának megállapításához tekintse meg a „A gázégők és a fűvókák jellemző adatai” fejezet rajzait.

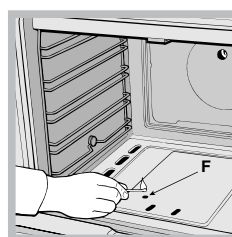
! A kis edénytartó ráccsal rendelkező modelleknél a rács kizárólag a kiegészítő gázégőhöz használható, és 12 cm-nél kisebb átmérőjű edények melegíthetők rajta.

A sütő használata

!Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett! Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget! A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet! A sütő 1-es szintjét csak nyáron sütéskor használja!


A sütő begyújtása



A sütőgázégő begyújtásához közelítsen egy gyufát vagy egy öngyújtót az „F” nyíláshoz (lásd ábra), egyidejűleg nyomja be teljesen, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a SÜTŐ tekerőgombot a MAX

helyzetig!

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*, a

 szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa óráiránnyal ellentétesen a MAX helyzetbe, míg az égő ki nem gyullad! Amennyiben 15 másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

! A sütő biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a sütőt újra begyújtaná, várjon 1 percet!

A hőmérséklet beállítása

A kívánt sütési hőmérséklet beállításához forgassa a SÜTŐ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen! A hőmérsékletértékek a kezelőpanelről olvashatók le, és a MIN értéktől (150 °C) a MAX értékig (250 °C) terjedhetnek. A hőmérséklet elérését követően, a hőfokszabályozó segítségével a sütő folyamatosan állandó értéken tartja a hőmérsékletet.

Grill

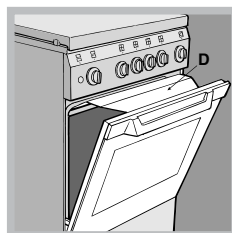
Begyújtásához közelítsen gyufát vagy gázgyújtót a grillgázégőhöz, nyomja be, és ezzel egyidejűleg csavarja a SÜTŐ tekerőgombot óráiránnyal ellentétesen a ☐ szimbólumra! A grillezés lehetővé teszi az ételek megpirítását, és különösen ajánlott marhasültek, sülték, rostonsültek, kolbászok és hurkák sütéséhez. Helyezze a rácsot a 4-es vagy az 5-ös szintre, a zsírok összegyűjtéséhez és a füstképződés elkerülése érdekében pedig tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre!

Ha a készülék rendelkezik elektromos gyújtással*, a

★ szimbólumot viselő gyújtás gomb nyomva tartását követően nyomja be a SÜTŐ tekerőgombot ütközésig, és ezzel egyidejűleg forgassa óráiránnyal ellentétesen a ☐ helyzetbe! Amennyiben 15 másodperc elteltével az égő még mindig nem gyulladt meg, engedje el a tekerőgombot, nyissa ki a sütőajtót, és az újabb begyújtási kísérlet előtt várjon legalább 1 percet! Áramkimaradás esetén a gázégő a fent leírtak szerint gyufával vagy gázgyújtóval is begyújtható.

! A grill biztonsági szerkezettel rendelkezik, melynek bekapcsolásához a SÜTŐ tekerőgombot legalább 6 másodpercig lenyomva kell tartani.

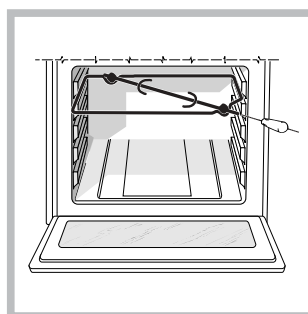
! Abban az esetben, ha a láng véletlenül kialudna, zárja el a gázégőt, és mielőtt a grillt újra begyújtaná, várjon 1 percet!



! Grillezéskor a sütőajtót félig nyitva kell hagyni, és az ajtó és a kezelőpanel közé be kell helyezni a D deflektort (lásd ábra), mely megakadályozza a gombok túlzott mértékű felmelegedését.

Forgónyárs

A forgónyárs használatához (lásd ábra) tegye a következőket:



1. tegye a zsírfelfogó tálcát az 1-es szintre;
2. helyezze a forgónyárs támasztékát a 4-es szintre, és rakja be a nyársat a sütő hátsó falán található megfelelő furatba;
3. a FORGÓNYÁRS gomb megnyomásával indítsa el a nyársat!

Sütővilágítás

A SÜTŐVILÁGÍTÁS gomb megnyomásával a világítás bármikor bekapcsolható.

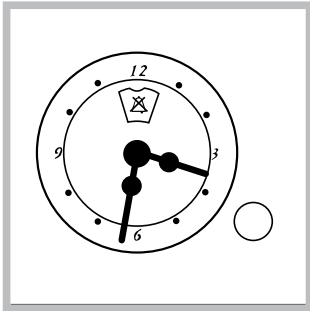
* Csak néhány modellnél.

Sütési táblázat

Étel	Súly (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Ajánlott hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Tészta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Csőben sült tészták	2.5	3	10	200	40-50
Hús					
Borjú	1.7	3	10	200	85-90
Csirke	1.5	3	10	220	90-100
Kacsa	1.8	3	10	200	100-110
Nyúl	2	3	10	200	70-80
Sertés	2.1	3	10	200	70-80
Bárány	1.8	3	10	200	90-95
Hal					
Makréla	1.1	3	10	180-200	35-40
Fogas	1.5	3	10	180-200	40-50
Alumínium fóliában sült pisztráng	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Pizza Napoletana	1	3	15	220	15-20
Sütemények					
Kekszek	0.5	3	15	180	30-35
Linzerek	1.1	3	15	180	30-35
Sós sütemények	1	3	15	180	45-50
Kelt tészták	1	3	15	180	35-40
Grillezett ételek					
Borjúsült	1	4	5		15-20
Karaj	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		7
Makréla	1	4	5		5-20
Melegszendvics	4 db	4	5		5
Forgónyárson grillezett ételek					
Borjú nyárson	1	-	5		70-80
Csirke nyárson	2	-	5		70-80
Többnyársas* forgónyárson grillezett ételek					
Nyárson sült hús	1	-	5		40-45
Nyárson sült zöldségek	0.8	-	5		25-30

Analóg percszámláló

HU



Az óra és a percszámláló beállítása

A sütőt elektromosan be kell kötni.


Húzza kifelé a tekerógombot, és csavarja az óráiránnyal ellentétesen, míg a pontos időt be nem állította!

! Az óra elektromos árammal működik, ezért áramkimaradás esetén leáll.

Az áramellátás helyreálltát követően az órát újra be kell állítani.

Percszámláló funkció

A percszámláló üzemmódban a számláló a beállított időből visszafelé számlál. Ez a funkció nem vezérli a sütő be-, illetve kikapcsolását, a beállított idő leteltekor csak hangjelzést ad ki.

- Forgassa a tekerógombot óráiránnyal ellentétesen, míg a kis ablakban a mutató a kívánt időt nem mutatja (belső skála)! Az időszámlálás azonnal megkezdődik. A hangjelzés kikapcsolásához, vagy kizárólag az óra funkció használatához vigye a mutatót a  szimbólumra,

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. Ezen figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el őket figyelmesen!

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra szánták.
- A sütő nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharok kitenni!
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal!
- A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően.
- A kézikönyv 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (két szekrény közé beépített) készülékre vonatkozik.
- **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen, és a gyermekeket tartsa tőlük távol!**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez!
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat!
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon sütőkesztyűt!
- A készülék működése közben ne használjon a közelben gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin, stb.)!
- Ne tegyen gyúlékony anyagot az alsó tárolótérbe, illetve a sütőbe: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd!
- A fiók (amennyiben van ilyen) belső felületei felmelegedhetnek.
- Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok a • állásban legyenek!

- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki!
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz!
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Forduljon a szervizhez!
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra!

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag megsemmisítése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet!
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy ezen hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet.
A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálathoz, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Ha a sütőt késő esti vagy a kora reggeli órákban működteti, hozzájárul az elektromos művek terheltségének csökkentéséhez.
- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömitéseket tartsa tisztán és őrizze meg hatékonyságukat oly módon, hogy jól illeszkedjenek az ajtóhoz és ne engedjék kijutni a hőt!

Karbantartás és ápolás

HU

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket!

A készülék tisztítása

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót!

- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések tisztíthatók langyos vízzel átitatott szivaccsal és semleges szappannal. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret! Tisztítás után bő vízzel öblítse le, és szárítsa meg őket! Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot!
- A könnyebb tisztíthatóság érdekében a főzőlap rácsai, égőfedelei, lángelosztó rózsái és gázégőkí levehetőek; mossa el őket meleg, nem súroló hatású mosószeres vízben, ügyelve arra, hogy minden lerakódást eltávolítson, majd várja meg, hogy tökéletesen megszáradjanak!
- Rendszeresen tisztítsa meg az égésbiztosítók* végét!
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg! Használjon meleg vizet és mosogatószeret, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra! Kerülje a súrolószerek használatát!
- Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra; ne használjon durva, dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttörését is eredményezheti!
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- Ne hajtsa le a főzőlap tetejét, ha még ég valamelyik gázégő, vagy még meleg!

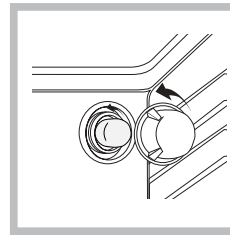
A sütő tömítéseinek ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát! Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi hivatalos szakszervizhez! Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el!

A sütőt megvilágító lámpa kicserélése

1. A sütő áramtalanítása után húzza le a lámpafoglalat üvegfedelét (lásd ábra)!
2. Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy ugyanolyanra: feszültség: 230 V, teljesítmény: 25 W, típus: E14.
3. Tegye vissza a fedelet, és helyezze ismét áram alá a sütőt!

Gázcsapok karbantartása



A gázcsapoknál előfordulhat, hogy idővel beragadnak, vagy elforgatásuk nehezkessé válik. Ilyenkor a gázcsapot újra kell cserélni.

! Ezt a műveletet csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

Szerviz

! Sohase hívjon engedéllyel nem rendelkező szakembert!

Adja meg az alábbiakat:

- az anomália típusát;
- a készülék modelljét (Mod.)
- a készülék sorozatszámát (S/N)

Az utóbbi információk a készüléken elhelyezett adattáblán találhatóak.

* Csak néhány modellnél.

HU