

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.



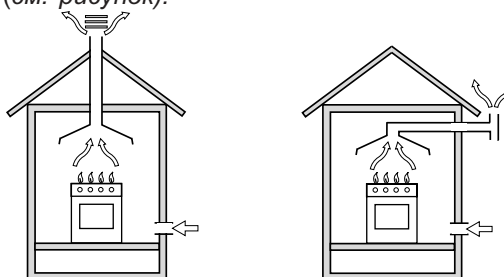
Увеличение зазора между дверью и полом

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 вентиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

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

Расположение и нивелировка

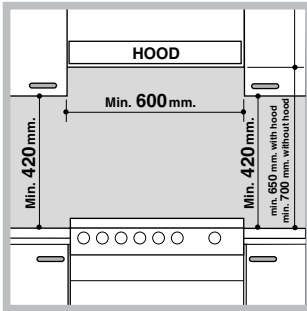
! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

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

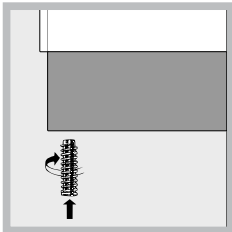
Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные кухонные шкафы выполнены из возгораемого материала (см. рисунок);



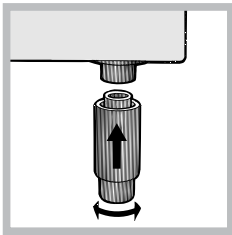
- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.
- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с

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.

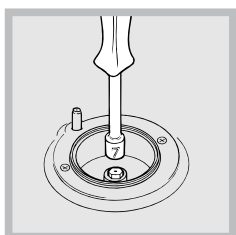
Настройка на различные типы газа

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.

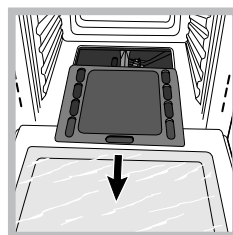
! В случае использования сжиженного природного газа винт регуляции должен быть отвинчен против часовой стрелки;

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.

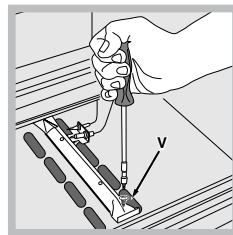
Настройка духового шкафа

Порядок замены форсунки газовой горелки

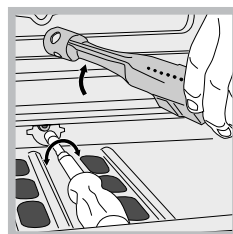


духового шкафа:

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

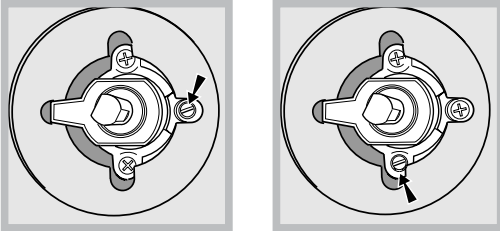
Характеристики горелок и форсунок).

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.

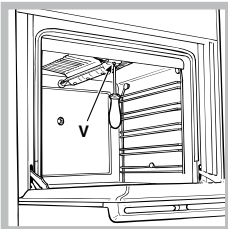
! В случае использования сжиженного природного газа винт регуляции должен быть отвинчен против часовой стрелки;



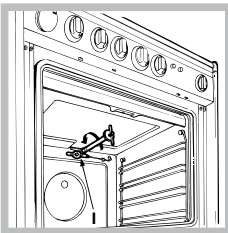
5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

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

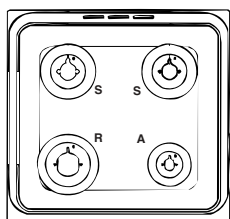
Горелка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (p.c.s.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				Байпас 1/100 (мм)	Форсунка 1/100 (мм)	Расход*		Форсунка 1/100 (мм)	Расход* л/час	Форсунка 1/100 (мм)	Расход* г/час
						Номин.	Сокращ.				
Быстрая (Большая)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
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

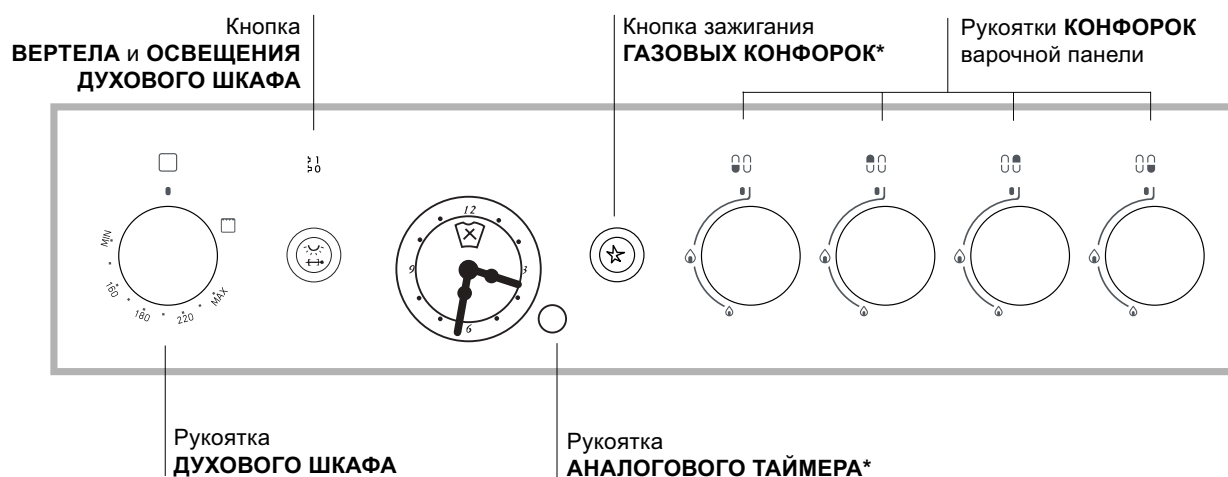
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления






* Имеется только в некоторых моделях

Эксплуатация варочной панели

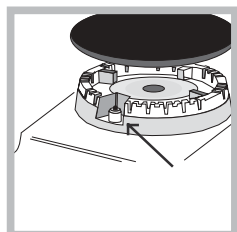
Включение конфорок


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».

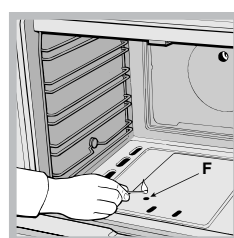
! В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

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.

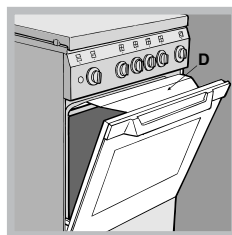
Гриль

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.

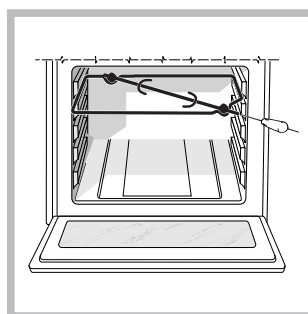


рукояток.

! 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.

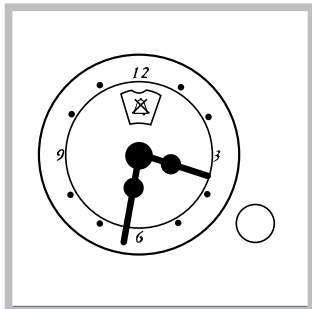
* Имеется только в некоторых моделях.

Таблица приготовления в духовом шкафу

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

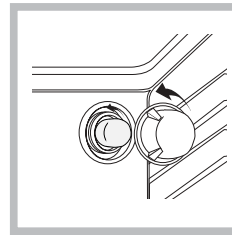
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- 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.