

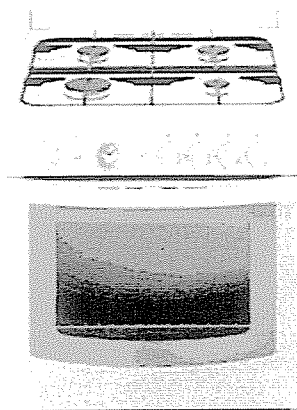
КУХОННАЯ ПЛИТА С ГАЗОВОЙ ДУХОВКОЙ

C 64S G3 R

C 64S G3 W/R

CG 64S G3 W/R

Руководство по установке и эксплуатации



ARISTON

Предупреждения

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора:

- обращайтесь только в уполномоченные центры технического обслуживания
- всегда требуйте установку оригинальных запасных частей

- 1 Данные инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.
- 2 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 3 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Бережно сохраните данное руководство для его консультации в будущем.
- 4 После того, как Вы освободите машину от упаковки, убедитесь в том, что машина не повреждена. В случае сомнений, не пользуйтесь машиной и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 5 Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может причинить ущерб людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.
- 6 Электрическая безопасность данного изделия гарантируется только, если оно правильно подсоединено к надежной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Необходимо проверить соблюдение этого важного требования по безопасности и в случае сомнений поручить тщательную проверку системы квалифицированному персоналу. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления электрического изделия.
- 7 Перед подсоединением электрического изделия проверить, чтобы данные, указанные на заводской табличке, соответствовали характеристиками сети электропитания и газопровода.
- 8 Проверить, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратиться к квалифицированному специалисту.
- 9 В момент установки изделия необходимо предусмотреть многополярный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 10 Вилка изделия не подходит к электророзетке, поручите квалифицированному электрику замену розетки на пригодную. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. При необходимости в использовании вышеуказанных устройств следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим нормативам по безопасности. При этом важно не превышать предел расхода по значению тока, указанный на простом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 11 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. На период простоя изделия выключите общий выключатель изделия и перекройте газовый кран.
- 12 Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;
- 13 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 14 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например, отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 15 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
 - Не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
 - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
 - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
 - Не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
 - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
 - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра
- 16 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 17 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав его провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 18 Не ставьте на газовые и электрические конфорки деформированную или неустойчивую посуду во избежание ее опрокидывания с последующим воспламенением.
- 19 Не оставляйте электрические конфорки включенными без посуды, так как они быстро достигают максимального нагрева, что может причинить ущерб расположенной рядом мебели или повредить само изделие.
- 20 Некоторые части кухонной плиты, в частности электрические конфорки, остаются горячими в течение долгого времени после их использования. Обращайте внимание, чтобы случайно не прикоснуться к ним.
- 21 Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин) рядом с работающей кухонной плитой.
- 22 При использовании мелких бытовых электроприборов рядом с кухонной плитой обращайтесь внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 23 Всегда проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- 24 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.
- 25 Для исправного функционирования газовых устройств необходимо отрегулировать воздухообмен. Проверьте, чтобы при установке этих устройств соблюдались требования, описанные в параграфе «Расположение».
- 26 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.
- 27 Стеклопанельная крышка (имеется только в некоторых моделях) может треснуть в случае ее перегрева, поэтому перед тем как закрыть крышку кухонной плиты убедитесь, что все газовые или возможные электрические конфорки выключены.
- 28 **Внимание:** никогда не используйте нижний отсек для хранения возгораемых предметов.

Инструкции по монтажу

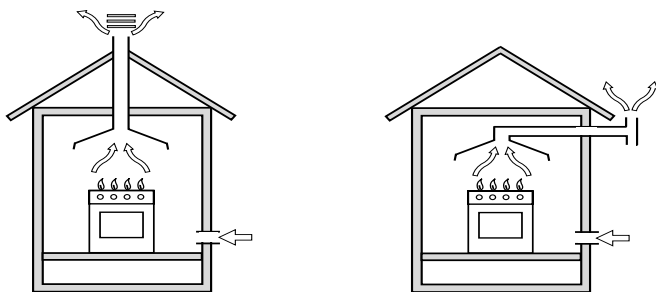
Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированных монтажников для наиболее правильного выполнения монтажа, регулировки и технического обслуживания с соблюдением действующих нормативов.

Важно: любая операция по регулировки, техническому обслуживанию и т.д. должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

Расположение

Важно: данное изделие может быть установлено и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с положениями действующих Нормативов UNI-CIG 7129 и 7131. Необходимо соблюдать следующие требования:

a) В помещении должна быть предусмотрена система дымоудаления в атмосферу, выполненная в виде вытяжного зонта или электровентилятора, автоматически включающихся каждый раз, когда включается изделие.



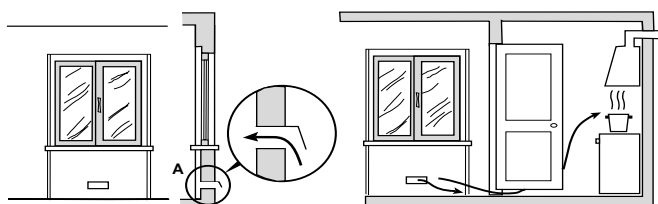
В камин или в дымоход с медным покрытием (для кухонных устройств для приготовления пищи)

Непосредственно в атмосферу

b) В помещении должна быть предусмотрена система, обеспечивающая достаточный приток воздуха для надлежащего горения. Расход воздуха, необходимый для горения, должен быть не менее 2 м³/час на кВт установленной мощности. Система притока воздуха может забирать воздух непосредственно из атмосферы, снаружи здания через воздухопровод с проходным сечением не менее 10 см², который не может быть случайно засорен. Для кухонной бытовой техники, варочная панель которых не оснащена защитным устройством на случай отсутствия пламени, сечение вентиляционных отверстий должно быть увеличено на 100% с минимальным сечением 200 см² (Рис. А). Или же воздух для горения может поступать из прилегающих помещений, оснащенных вентиляционным отверстием, выходящим в атмосферу, как описано выше, при условии, что эти помещения не являются пожароопасными или спальнями (Рис. В).

Деталь А

Смежное помещение
Вентилируемое помещение



Примеры вентиляционных отверстий для притока воздуха

Рис. А

Увеличение расстояния между дверью и полом.

Рис. В

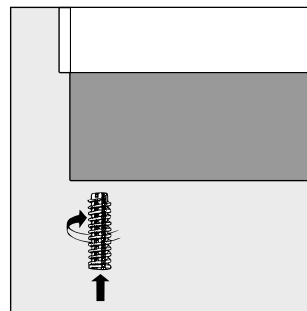
c) Интенсивное, продолжительное использование

кухонной техники может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытое окно или более эффективную вентиляцию за счет повышения мощности механической вытяжки, если она имеется.

d) Сжиженный газ пропан-бутан тяжелее воздуха и следовательно застаивается внизу. По этой причине помещения, в которых установлены баллоны с СНГ (сжиженным натуральным газом) должны иметь вентиляционные отверстия, выходящие в атмосферу, для удаления снизу возможных утечек газа. Поэтому баллоны с СНГ должны быть опорожнены или оставаться частично заполненными; они не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалах, и т.д.). Следует держать в помещении только один рабочий баллон, расположенный таким образом, чтобы он не подвергался прямому воздействию источников тепла (печей, каминов и т.д.), которые могут привести к нагреву баллона свыше 50°C.

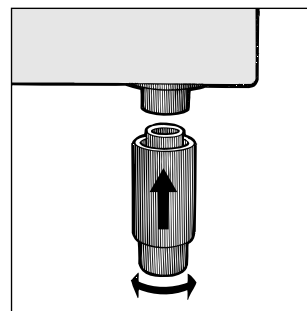
Нивелировка (имеется только в некоторых моделях)

В нижней части кухонной плиты расположены 4 опорные ножки с регулируемыми винтами, которые при необходимости позволяют оптимизировать выравнивание кухонной плиты. Очень важно, чтобы кухонная плита была установлена ровно.



Установка ножек (имеется только в некоторых моделях)

К кухонной плите прилагаются ножки, вставляемые в основание кухонной плиты.



Монтаж кухонной плиты

Кухонная плита может быть установлена рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает рабочую поверхность варочной панели. Стена, прилегающая к задней стенке кухонной плиты, должна быть из невосгораемого материала. В процессе работы кухонной плиты ее задняя стенка может достигнуть температуры, которая на 50°C превышает температуру помещения. Для правильного монтажа кухонной плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

a) Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной

панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.

- b) Вытяжка должна быть установлена в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки и в любом случае на высоте не менее 650 мм.
- c) Если кухонная плита устанавливается под навесным кухонным шкафом, расстояние между варочной панелью кухонной плиты и дном шкафа должно быть не менее 700 мм (миллиметров). Кухонные элементы, прилегающие к вытяжке, должны располагаться на высоте не менее 420 мм от варочной панели, как показано на Рис. С и D.

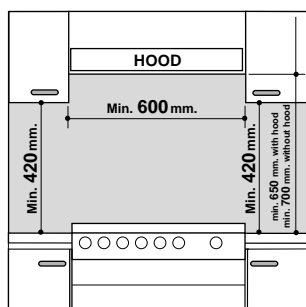


Рис. С

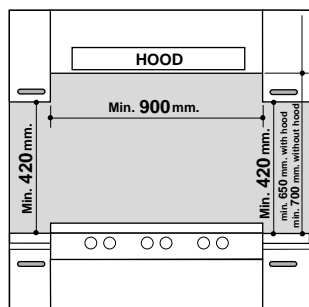


Рис. D

Подсоединение к газопроводу

Подсоединение изделия к газопроводу или к газовому баллону должно осуществляться в соответствии с Нормативами UNI-CIG 7129 и 7131 только после проверки соответствия изделия типу газа, к которому он подсоединяется. В случае несоответствия выполнить операции, описанные в параграфе «Настройка на различные типы газа». В некоторых моделях кухонных плит подача газа может осуществляться как слева, так и справа, по необходимости. Для изменения типа соединения необходимо повернуть штуцер с заглушкой и заменить уплотнительную прокладку (прилагается к изделию). В случае использования сжиженного газа из баллона использовать регуляторы давления, соответствующие Нормативу UNI-CIG 7432.

Важно: для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы электрического изделия проверить, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице 1 «Характеристики газовых горелок и форсунок».

Подсоединение при помощи гибкого шланга

Произвести подсоединение при помощи газового гибкого шланга, соответствующего нормативам UNI-CIG 7140.

Внутренний диаметр используемого шланга должен быть:

- 8 мм для сжиженного газа;
- 13 мм для метана.

В частности при подсоединении таких гибких шлангов необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Шланг нигде не должен касаться деталей, рабочая температура которых превышает 50°C;
- Длина шланга не должна превышать 1500 мм;
- Шланг не должен подвергаться натяжению, не должен быть перекручен или сдавлен, а также не должен иметь резких сгибов;
- Шланг не должен касаться режущих предметов, острых углов, подвижных предметов, которые могут сдавить шланг;

- Шланг должен быть расположен таким образом, чтобы можно было легко произвести проверку его состояния по всей длине;

Проверьте, чтобы оба конца шланга были прочно надеты на штуцера и зафиксированы обжимными хомутами, соответствующими нормативу UNI-CIG 7141. Если одно или несколько из вышеперечисленных условий не может быть выполнено, используйте металлические гибкие газовые трубы, соответствующие нормативу UNI-CIG 9891.

Если монтаж кухонной плиты производится по классу 2, подгруппа 1, необходимо подсоединить ее к газопроводу при помощи металлической гибкой трубы, соответствующей нормативу UNI-CIG 9891

Подсоединение при помощи гибкой трубки из нержавеющей стали со сплошными стенками с резьбовыми соединениями.

Снять штуцер, уже имеющийся на изделии. Патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую наружную резьбу 1/2 газ. Используйте только шланги, соответствующие нормативу UNI-CIG 9891, и уплотнительные прокладки, соответствующие нормативу UNI-CIG 9264. При установке этих шлангов их длина в состоянии максимального растяжения не должна превышать 2000 мм. По завершении подсоединения проверить, чтобы металлическая гибкая трубка не касалась подвижных частей или не была сжата.

Проверка уплотнения

Важно: по завершении подсоединения проверить прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

Подсоединение провода изделия к сети электропитания

Подсоединить к проводу изделия стандартную электрическую вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке с данными. В случае прямого подсоединения к сети электропитания необходимо установить между электроприбором и сетью многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормативам (провод заземления не должен прерываться выключателем). Провод электропитания должен располагаться таким образом, чтобы ни в какой точке он не подвергался нагреванию, превышающему температуру помещения на 50°C. Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- ограничительный клапан и домашняя система должны быть рассчитаны на нагрузку плиты (смотреть заводскую табличку с техническими данными);
- Сеть электропитания должна быть оснащена надежным заземлением согласно нормативам и указаниям законодательства;
- Электрическая розетка или многополюсный выключатель должны быть легкодоступны без необходимости съема варочной панели кухонной плиты.

ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте удлинители, переходники или адаптеры, так как они могут вызвать перегрев или возгорание.

Настройка варочной панели на различные типы газа

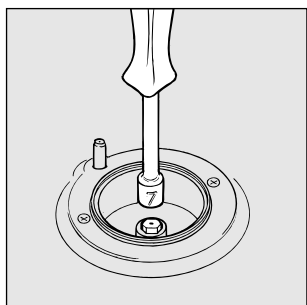
Для настройки кухонной плиты на тип газа, отличающийся от газа, на который она рассчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

а) Замените имеющийся штуцер на другой, из упаковки «вспомогательные принадлежности к кухонной плите».

Внимание: На штуцере для сжиженного газа проштампован номер 8, а на штуцере для метана – номер 13). Всегда используйте новую уплотнительную прокладку.

б) Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

- снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;
- отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (смотрите таблицу 1 «Характеристики горелок и форсунок»);
- восстановить на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



с) Порядок регулировки минимального пламени конфорок на варочной панели:

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

ПРИМЕЧАНИЕ: в случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть завинчен до упора.

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

д) Порядок регулировки первичного воздуха конфорок на варочной панели:

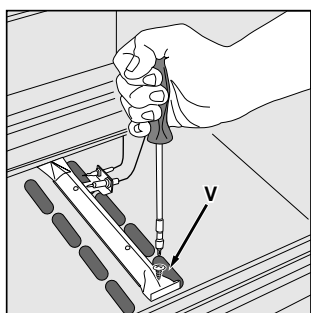
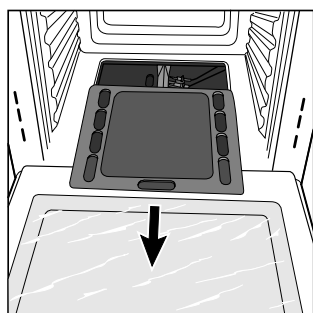
Конфорки не нуждаются в какой-либо регулировке первичного воздуха.

Подготовка к различным типам газа

Для настройки духовки на тип газа, отличающийся от газа, на который она рассчитана (указан на этикетке), необходимо выполнить следующие операции:

а) Заменить форсунки газовых горелок духовки

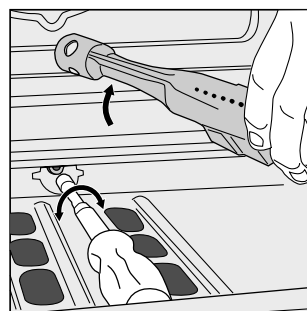
- полностью открыть дверцу духовки
- вынуть съемное дно духовки
- отвинтить крепежный винт горелки



- вынуть горелку из духовки, сняв «V»-образный винт;
- отвинтить форсунку горелки духовки при помощи специального полого ключа для форсунок, или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм и заменить ее на форсунку, пригодную для нового типа газа (смотреть таблицу 1).

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

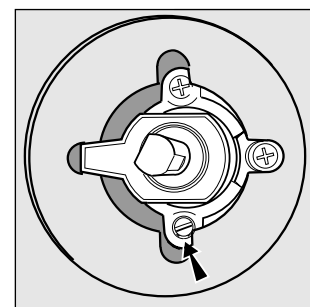
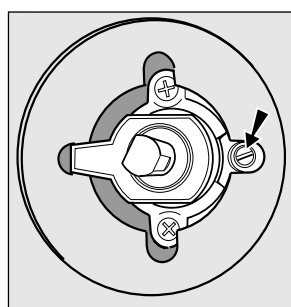
- восстановить на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.



б) Порядок регулировки минимального пламени газовой горелки духового шкафа с терморегуляцией:

- зажгите горелку, как описано в руководстве по эксплуатации, в параграфе «рукоятка духового шкафа»;
- поверните регулятор в положение **Min**, после того как он находился в положении **Max** примерно в течении 10 минут;
- снимите регулятор;
- поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата, вплоть до получения малого стабильного пламени;

ПРИМЕЧАНИЕ: в случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть завинчен до упора.



- затем проверить, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения **Max** в положение **Min** или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

Настройка газового гриля на различные типы газа

Замените форсунку газовой горелки гриля:

- снимите горелку гриля, сняв «V»-образный винт (см. Рис. E);
- отвинтите форсунку горелки гриля при помощи специального полого ключа для форсунок (см. Рис. F), или, что предпочтительнее, полым ключом 7 мм, и заменить ее на форсунку, пригодную для нового типа газа (смотреть таблицу 1).

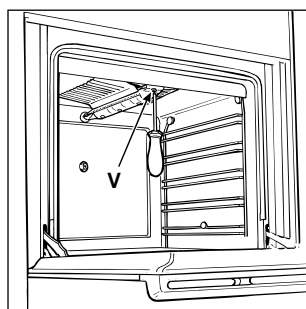


Рис. Е

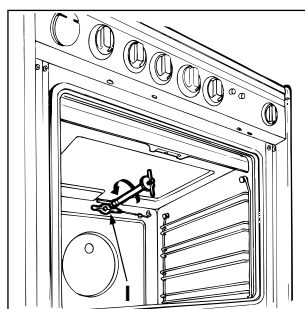


Рис. F

Регуляция первичного воздуха горелки духовки и гриля

Горелка духового шкафа не нуждается в какой-либо регуляции первичного воздуха.

Внимание

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

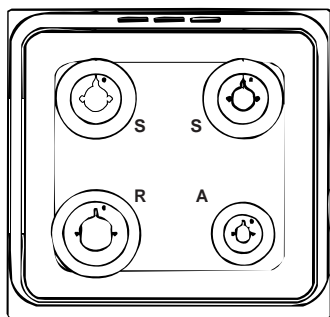
Примечание

Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), необходимо установить на питающем газопроводе соответствующий регулятор давления (согласно нормативу UNI-CIG 7430 «Регуляторы для канализированных газов»).

Характеристики газовых горелок и форсунок

Таблица 1

Горелка	Диаметр (мм)	Теплотворная способность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				Байпас 1/100	Форсунка 1/100	Расход*		Форсунка 1/100	Расход*	Форсунка 1/100	Расход*
				Номин. (мм)	Сокращ. (мм)	***	**	(мм)	л/час	(мм)	г/час
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	



C 64S G3 R

Технические характеристики

Рабочие габаритные размеры духового шкафа:

ширина 43 см
глубина 43 см
высота 29 см.

Рабочая ёмкость духового шкафа:

53 литров

Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

ширина см. 46
глубина см. 42
высота см. 8.5

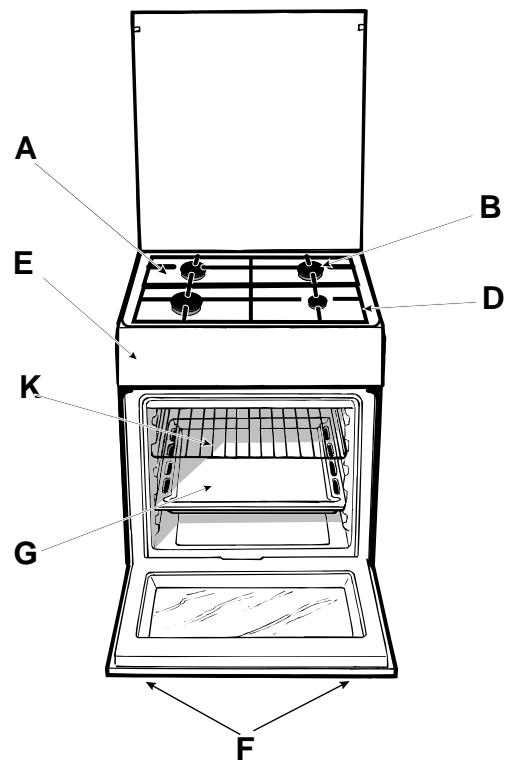
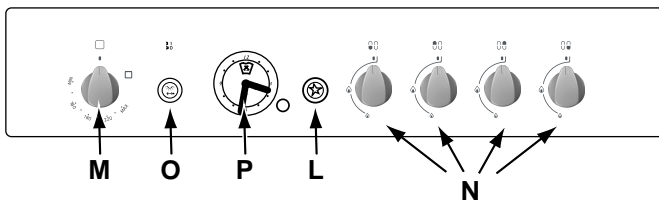
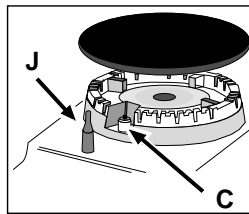
Напряжение и частота электропитания:

см. табличку с техническими характеристиками

Горелки:

настраиваются на все типы газа, указанные на паспортной табличке изделия

Кухонная плита с газовым духовым шкафом и газовым грилем



- A Варочная панель с бортиками для сбора возможных утечек
- B Газовая конфорка
- C Электронное устройство мгновенного зажигания
- D Опорная решетка варочной панели
- E Панель управления
- F Регулируемые ножки
- G Противень или жарочный лист

- J Защитное устройство
- K Решетка духовки
- L Электронное зажигание конфорок варочной панели
- M Рукоятка духового шкафа и гриля
- N Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели
- O Кнопка включения освещения духового шкафа и вертела
- P Стилизованные часы с таймером

Разные функции кухонной плиты

Выбор различных функций кухонной плиты производится при помощи рукояток и регуляторов, расположенных на панели управления кухонной плиты.

Рукоятки включения газовых конфорок варочной панели

Рядом с каждой рукояткой закрашенным кружком ● показано положение газовой конфорки, управляемой данной рукояткой. Для зажигания одной из конфорок поднесите к ней горящую спичку или зажигалку.

Нажмите до упора и поверните против часовой стрелки соответствующую рукоятку в положение **максимальное**

пламя 🔥. Каждая конфорка может гореть в максимальном, минимальном или среднем режиме мощности. В зависимости от этих трех различных режимов горения на рукоятке, помимо положения выключено, обозначенного символом ●, когда он находится напротив справочной отметки, показаны положения **максимального** 🔥 и **минимального** 🔥 пламени.

Такая регуляция осуществляется, поворачивая рукоятку против часовой стрелки в положение выключено. Для выключения конфорки нужно повернуть рукоятку по часовой стрелке вплоть до гашения пламени (соответствует тому же символу ●).

Электронное зажигание конфорок варочной панели

Некоторые модели оснащены электронной системой мгновенного зажигания газовых конфорок на варочной панели: они отличаются наличием устройства зажигания (смотрите деталь С). Принцип действия данного устройства заключается в легком нажатии на кнопку "L", обозначенную символом ☆. Для зажигания нужной вам конфорки достаточно нажать кнопку "L" и одновременно нажать до упора и повернуть против часовой стрелки соответствующую рукоятку вплоть до зажигания конфорки. **Для мгновенного зажигания рекомендуется сначала нажать кнопку, затем повернуть рукоятку.**

Предупреждение: при случайном гашении пламени конфорки, поверните рукоятку управления в положение выключено и попытайтесь вновь зажечь конфорку только по прошествии не менее 1 минуты.

Модели, оснащенные устройством защиты от утечки газа из конфорок на варочной панели

Эти модели отличаются наличием такого устройства (Смотрите деталь J).

Важно: так как конфорки варочной панели оснащены защитным устройством, после зажигания конфорки **необходимо держать рукоятку нажатой примерно в течение 6 секунд** для притока газа вплоть до нагревания защитной термопары.

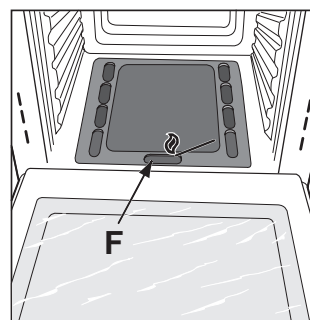
Внимание: При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре и с закрытой дверцей. По истечении 30 минут выключить духовку, открыть дверцу и проветрить помещение. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется в результате испарения веществ, использованных для предохранения духовки в период от ее производства до установки.

Внимание: Используйте первый нижний уровень только для приготовления блюд на вертеле (там, где он имеется). Для других функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда ставьте вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Рукоятка управления духового шкафа и гриля (M)

Это устройство позволяет выбрать различные режимы духовки и установить температуру, указанную на самой рукоятке (от **Мин** до **Макс**), наиболее подходящую для приготовления блюд.

Для зажигания горелки духового шкафа поднесите к отверстию "F" горящую спичку или зажигалку и одновременно нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку духовки в положение **Макс**.





Так как духовой шкаф оснащен защитным устройством на случай отсутствия пламени, необходимо удерживать рукоятку нажатой в течение примерно 4 секунд для надлежащей подачи газа. (Для моделей, оснащенных электронной системой зажигания, смотрите соответствующий параграф).

Выбор температуры приготовления осуществляется совмещением нужного значения с отметкой на панели управления. Ниже приводится полный температурный диапазон духовки.

Min	•	160	•	180	•	220	Max
150	155	170	200	250			

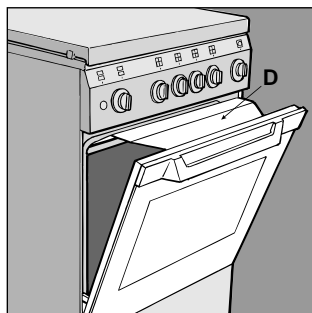
Духовка автоматически нагревается до заданной температуры, которая поддерживается неизменной при помощи контрольного устройства (термостата), управляемого рукояткой.

Нажав до упора и повернув рукоятку "M" в положение , включается гриль с инфракрасным излучением, которое позволяет подрумянить блюда, а также рекомендуется для приготовления жаркого (отбивные, шпикачки, ростбиф). В моделях, оснащенных вертелом, повернув рукоятку в положение , кроме гриля включается также мотор вертела, который будет работать до тех пор, пока будет включен гриль.

Так как духовой шкаф оснащен защитным устройством на случай отсутствия пламени, необходимо удерживать

рукоятку нажатой в течение примерно 4 секунд для надлежащей подачи газа. (Для моделей, оснащенных электронной системой зажигания, смотрите соответствующий параграф).


Важно: когда вы используете гриль, необходимо оставить дверцу духового шкафа полу-открытой, установив между дверцей и панелью управления отражатель "D", препятствующий нагреванию рукояток кухонной плиты.



Электронное зажигание горелки духового шкафа и гриля (L)

Для зажигания горелки духового шкафа нажмите кнопку, обозначенную символом ☆, одновременно нажмите до упора и поверните против часовой стрелки рукоятку в положение **Макс**.

Необходимо держать эту рукоятку нажатой примерно в течение 4 секунд для притока газа.

Для зажигания горелки гриля нажмите кнопку, обозначенную символом ☆, нажмите до упора и поверните по часовой стрелке рукоятку духового шкафа в положение  (гриль).

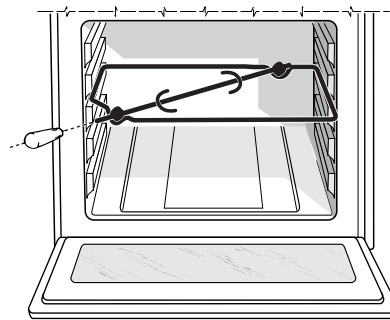
Необходимо держать эту рукоятку нажатой примерно в течение 4 секунд для притока газа.

В случае внезапного отключения электричества, духовой шкаф или гриль могут быть включены вручную, следуя инструкциям, описанным в параграфе «Рукоятка духового шкафа».


Вертел

Для включения вертела выполните следующие операции:

- установите противень на 1-ый уровень;
- вставьте специальный держатель вертела на 3-ем уровне и вставьте стержень в специальное отверстие, расположенное в задней стенке духовки;
- включите мотор вертела при помощи кнопки "O".



Кнопка включения освещения духового шкафа (O)

Эта кнопка обозначена символом  и позволяет включить лампочку внутри духового шкафа для контроля за приготовлением блюд без необходимости открывать дверцу духовки.

Практические советы по эксплуатации газовых горелок

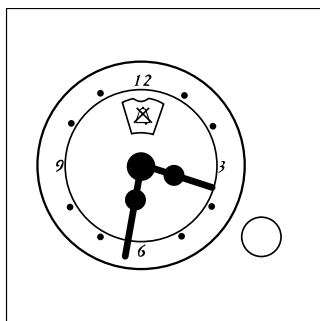
Для максимальной отдачи следует помнить следующее:

- для каждой конфорки используйте подходящую посуду (смотри таблицу) с тем, чтобы пламя конфорки не выходило за пределы дни посуды.
- используйте посуду только с плоским дном.
- в момент закипания поверните рукоятку плиты в положение малого пламени.
- всегда используйте посуду с крышками.

Горелка	Ø Размеры посуды (мм)
Быстрая (R)	240 - 300
Полубыстрая (S)	160 - 240
Вспомогательная (A)	60 - 180

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

Часы со стилизованным секундомером



Для возврата к текущему времени

Духовой шкаф должен быть подсоединен к сети электропитания.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Часы являются электрическими, следовательно в случае отключения электричества часы останавливаются вплоть до его включения. После этого необходимо вновь установить текущее время в описанном выше порядке.


Функция таймера

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

Порядок программирования таймера

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 .

Практические советы по приготовлению блюд

Духовка дает возможность использования широкой гаммы функций, позволяющих приготовить любые блюда оптимальным образом. Со временем вы научитесь оптимально использовать это многофункциональное изделие, поэтому приведенные ниже советы являются только общими указаниями, которые вы можете дополнить вашим собственным опытом.

Кондитерская выпечка

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретую духовку, дождавшись окончания предварительного нагрева (примерно 15 минут). Обычно кондитерские изделия выпекают при температуре 160°C. Не открывайте дверцу духовки в процессе выпечки для сохранения пышности выпекаемого изделия. Тесто не должно быть слишком жидким для сокращения времени выпечки. Общие рекомендации:

Если пирог слишком сухой

В следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой

В следующий раз повысьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная

Поместите форму с пирогом на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме

Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Приготовление рыбы и мяса

Вес приготавливаемого мяса должен быть не менее 1 кг во избежание его чрезмерного высыхания. Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при низкой температуре (150°C-175°C). Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200-220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру. Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира. Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить больший нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса, обложите кусок мяса кусочками сала или корейки и расположите его на верхнем уровне духовки.

Перед началом какой-либо операции отсоедините кухонную плиту от сети электропитания. Для длительного срока службы кухонной плиты важно регулярно производить ее тщательную общую чистку, учитывая следующее:

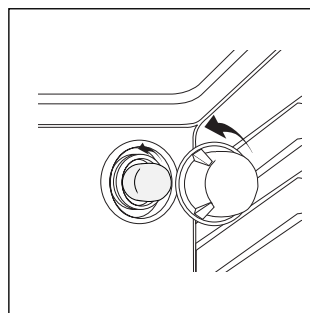
- **не использовать паровые агрегаты для чистки** эмалированные части и самоочищающиеся панели, если последние имеются, должны мыться теплой водой без использования абразивных порошков и коррозионных моющих средств, которые могут повредить такие поверхности;
- внутри духовой шкаф следует мыть регулярно, когда он еще теплый, при помощи горячей воды и моющего средства, которое затем удалить влажной тряпкой и высушить.
- конфорки следует мыть регулярно горячей водой и моющим средством, тщательно удаляя остатки пищи. В кухонных плитах, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств мгновенного электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены;
- на деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды;

ПРИМЕЧАНИЕ: не следует закрывать крышку варочной панели, если газовые конфорки еще горячие. Если на крышке кухонной плиты пролита жидкость, удалите ее перед тем, как открыть крышку.

Важно: регулярно проверяйте состояние гибкого газового шланга и заменяйте его, как только вы обнаружите признаки аномалии; рекомендуется заменять газовый шланг ежегодно.

Замена лампочки освещения духовки

- Отключите электропитание кухонной плиты при помощи многополярного выключателя, используемого для подсоединения плиты к сети электропитания, или вынув вилку из розетки, если это возможно.
- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Вывинтите лампочку и замените ее на новую, устойчивую к высоким температурам (300°C), имеющую следующие характеристики:
 - Напряжение 230 В
 - Мощность 25 Вт
 - Подсоединение E14
- Восстановите стеклянную крышку на место и подключите напряжение.



Уход за ручьятками газовой варочной панели

Со временем ручьятки плиты могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручьятки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

Практические советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

Блюдо	Вес (кг)	температура	Время до подачи (мин)	Время приготовления (мин)
Макаронные изделия (паста)				
лазанье	2.5	3	-	75-80
Каннелони	2.5	3	-	75-80
Запеченная лапша	2.5	3	-	75-80
Мясо				
Телятина	1.7	6	-	85-90
Цыпленок	1.5	6	-	110-115
Индейка	3.0	10-Max	-	95-100
Утка	1.8	7	-	120-125
Кролик	2.0	7	-	105-110
Свинина	2.1	7	-	100-110
Баранина	1.8	7	-	90-95
Рыба				
Макрель	1.1	7	-	55-60
Форель в перце	1.0	7	-	40-45
Пицца				
Неаполитанская	1.0	100-Max	15	30-35
Торты				
Бисквит	0.5	4	15	30-35
Ватрушки	1.1	4	15	30-35
Шоколадный	1.0	5	15	45-50
Дрожжевые	1.0	5	15	50-55
Блюда для гриля				
Тосты	n°4			10
Свиные отбивные	1.5			30
Макрель	1.1			35
Блюда для вертела				
Телятина на вертеле	1.0			80
Цыпленок на вертеле	2.0			90

Н.В. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.