

ИНСТРУКЦИИ

Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

- не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем
- при ремонте требовать использования оригинальных запасных частей

- 1 Это оборудование предназначено для непрофессионального использования внутри помещений.
- 2 Настоящие инструкции предназначены только для стран, указанных в руководстве и перечисленных в информационной табличке, находящейся на плите.
- 3 **Настоящие инструкции относятся к приборам класса 1 (устанавливаемым отдельно) и класса 2 - подкласса 1 (устанавливаемым между двумя предметами мебели).**
- 4 Перед тем, как установить плиту, прочитайте внимательно это руководство по установке и эксплуатации. Оно содержит важную информацию для безопасного монтажа, использования и обслуживания. Храните его в надежном месте, оно может Вам еще пригодиться.
- 5 Снимите упаковку и убедитесь в том, что Ваша плита не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас возникнут какие-либо сомнения, не пользуйтесь плитой, а обратитесь к квалифицированному персоналу. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) опасны для детей, поэтому уберите упаковку сразу же в недоступное для детей место.
- 6 Плита должна быть установлена квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В этом случае Производитель снимает с себя всякую ответственность.
- 7 Электрическая безопасность оборудования гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если у Вас возникнут какие-либо сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
- 8 Перед подключением оборудования проверьте соответствие его параметров (указанных в информационной табличке, находящейся на плите и/или на упаковке) параметрам электрической и газовой сети.
- 9 Убедитесь в том, что электрическая мощность установки и розеток соответствует максимальной мощности Вашей плиты, указанной в информационной табличке. Если у Вас возникнут какие-либо сомнения, свяжитесь с квалифицированным специалистом - электриком.
- 10 При подключении непосредственно к сети должен быть установлен многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм.
- 11 Розетка и вилка должны быть одного типа. Если розетка не подходит, она должна быть заменена квалифицированным специалистом, который должен проверить соответствие сечения проводов току, потребляемому подключенным оборудованием. Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете их использование необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям безопасности. Не превышайте допустимую мощность, указанную на удлинителе и сетевой розетке.
- 12 Не оставляйте оборудование включенным, если в этом нет необходимости. Вынимайте вилку из розетки и закрывайте газовый кран.
- 13 Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты.
- 14 Если Ваш кабель поврежден, не заменяйте его сами. Вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
- 15 Ваша плита должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать Вашу плиту другой работой (например, использовать для отопления помещений), делайте это на свой страх и риск. Производитель не отвечает за поломки, вызванные ненадлежащим, неверным или неразумным использованием.
- 16 При работе с любыми электрическими приборами необходимо помнить о некоторых основополагающих правилах:
 - не касайтесь приборов, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые
 - не пользуйтесь приборами босиком
 - не используйте удлинители; если все-таки Вы делаете это, будьте предельно внимательны
 - не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки
 - не подвергайте приборы воздействию дождя, солнца и т.д., не оставляйте их без присмотра
 - не разрешайте детям или лицам, не знакомым с этими Правилами, пользоваться приборами без Вашего присмотра.
- 17 Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за плитой.
- 18 Если Вы хотите выбросить старую плиту, позаботьтесь о том, чтобы сделать ее непригодной для использования.
- 19 Устанавливайте посуду на газовых горелках и на электрических конфорках таким образом, чтобы ее рукоятки не выступали, иначе их можно случайно задеть.
- 20 Рабочая поверхность некоторых деталей плиты, в частности, электрических конфорок, сохраняет тепло в течение длительного времени после отключения. Старайтесь не прикасаться к ним.
- 21 Не пользуйтесь горючими веществами (спиртом, бензином) поблизости от включенной плиты.
- 22 При пользовании электробытовыми приборами поблизости от плиты следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей плиты.
- 23 Всегда проверяйте, чтобы рукоятки управления находились в положении “•”/”О” когда оборудование не используется.
- 24 **Когда Вы пользуетесь грилем или духовкой, некоторые части дверцы могут сильно нагреваться. Предупредите детей или просто не пускайте их на кухню.**
- 25 **Для правильной работы газовой плиты необходимо, чтобы она была расположена в помещении с хорошей вентиляцией. Убедитесь в том, что при установке плиты были выполнены требования, указанные в разделе “Расположение”.**
- 26 Стеклопанельная крышка, которая имеется в некоторых моделях, может разбиться при перегреве, поэтому не закрывайте ее до тех пор, пока все газовые горелки или электрические конфорки (если они имеются) не остынут.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

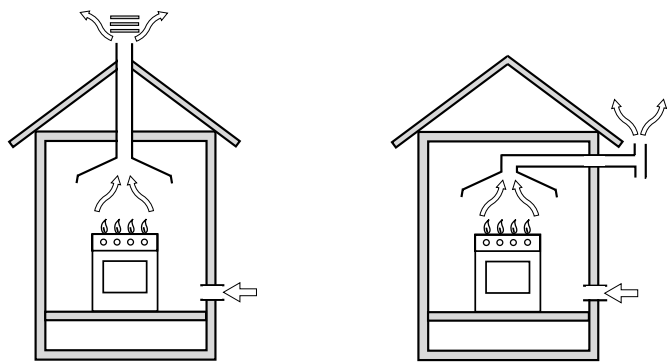
Данные инструкции предназначены для квалифицированных техников и содержат рекомендации по установке, регулированию и обслуживанию в соответствии с действующими нормами безопасности.

Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. плиту необходимо отсоединить от электрической сети.

Расположение

Важно: Ваша плита должна быть установлена только в помещении с хорошей вентиляцией в соответствии с действующими национальными Нормами. Необходимо выполнить следующие требования:

а) Комната должна иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания; вентилятор в отдушине или воздухоочиститель, соединенный с вентиляцией, которые автоматически включаются при включении оборудования.

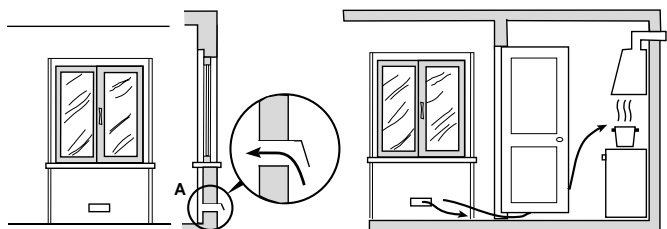


Вытяжка при наличии дымохода
(для варочного оборудования)

Прямая вытяжка

б) Комната должна иметь вентиляционную систему, обеспечивающую приток свежего воздуха для надлежащего сгорания. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее 2 м³/час на каждый киловатт мощности. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см², конструкция которой обеспечивает невозможность засорения. Для плит, не имеющих рабочей поверхности и системы безопасности в случае отсутствия пламени, сечение вентиляционной трубы должно быть увеличено на 100%, минимум 200 см² (Рис. А). Кроме того, воздух может поступать из смежной комнаты (кроме спален и пожароопасных помещений), если она имеет подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (Рис. В).

Приточное отверстие А Смежное помещение Помещение, требующее вентиляции



Примеры обеспечения притока воздуха
Рис. А

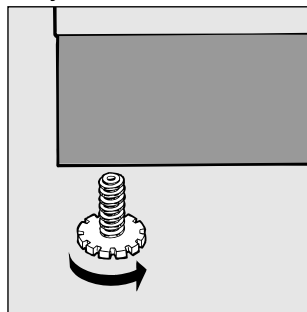
Увеличение щели между дверью и полом
Рис. В

с) При длительном и интенсивном использовании плиты может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, которая может быть обеспечена открыванием окна или повышением мощности уже существующей механической вентиляционной системы.

д) Сжиженный газ, который тяжелее воздуха, может скапливаться у пола. Помещения, в которых установлены баллоны со сжиженным газом, должны иметь вентиляцию для вывода газа на улицу в случае утечек. Полные или частично полные баллоны не должны устанавливаться или храниться в подземных помещениях, таких как погреб или цокольные помещения. Храните в комнате только те баллоны, которые используете, располагая их как можно дальше от источников тепла (плит, каминов, печей и т.д.), температура которых может превышать 50°C.

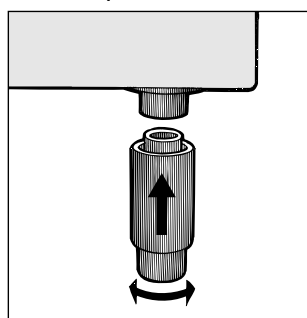
Выравнивание

Плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости ножки вставляются в отверстия с винтовой нарезкой, расположенные в углах основания плиты.



Монтаж ножек (имеются в наличии только в некоторых моделях)

Вместе с плитой поставляются вставляемые ножки, которые должны монтироваться под основанием плиты.



Установка плиты

Ваша плита имеет теплоизоляцию степени "X", поэтому мебель, стоящая рядом с плитой, должна быть ниже рабочей поверхности плиты. Стена, к которой прикасается задняя панель плиты, должна быть выполнена из невоспламеняющихся материалов. В процессе работы задняя панель плиты может нагреваться до температуры, превышающей более чем на 50°C температуру окружающей среды. Для правильной установки плиты необходимо соблюдать следующие требования:

а) Мебель, находящаяся рядом с плитой, и верх которой выше рабочей поверхности плиты, должна находиться на расстоянии не менее 110 мм от рабочей поверхности.

- b) Вытяжные шкафы должны быть установлены в соответствии с требованиями, указанными в книге инструкций для вытяжных шкафов, на высоте не менее 650 мм.
- c) Навесные шкафы кухонной мебели должны находиться на высоте не менее 700 мм (миллиметров) от рабочей поверхности плиты. Смежная с вытяжным шкафом мебель должна находиться на расстоянии не менее 420 мм от рабочей поверхности (см. рис. C и D).

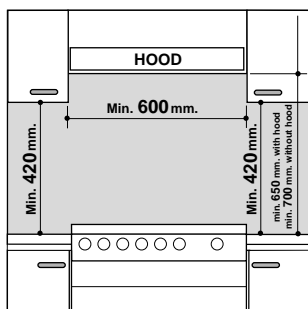


Рис. C

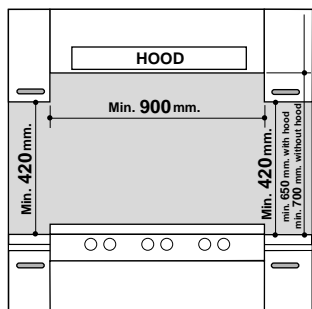


Рис. D

Подсоединение газа

Подсоединение плиты к газовой трубе или к баллону следует проводить в соответствии с национальными Нормами. Убедитесь в том, что плита отрегулирована для того типа газа, которым она будет снабжаться. В противном случае выполните операции, указанные в разделе “Настройка на различные типы газа”. На некоторых моделях предусмотрена возможность присоединения к газу с правой или с левой стороны. Если Вам необходимо поменять место подключения, поменяйте местами штуцер и заглушку и замените прокладку (она находится в пакете с принадлежностями). Если плита будет снабжаться сжиженным баллонным газом, используйте регуляторы давления, отвечающие требованиям национальной Нормы.

Внимание: Убедитесь в том, что давление газа соответствует уровню, указанному в таблице 1 “Характеристики горелок и жиклеров”. Это обеспечит надежное функционирование плиты, рациональный расход энергии, а также продлит ее срок годности.

Подключение с помощью гибкого шланга

При подключении с помощью гибкого шланга следите, чтобы его технические характеристики отвечали требованиям национальной Нормы.

Внутренний диаметр используемого шланга:

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

При подключении с помощью такого рода шлангов должны соблюдаться следующие требования:

- шланг не должен нигде по всей своей длине прикасаться к “горячим” частям плиты, температура которых превышает 50°C;
- шланг не должен быть длиннее 1500 мм;
- шланг не должен ничем прижиматься, испытывать растягивающие усилия, а также не должен иметь сильных изгибов и сужений;
- шланг не должен прикасаться к режущим предметам, острым краям и подвижным деталям;

- шланг должен быть проложен в месте, допускающем его осмотр по всей длине.

Убедитесь в том, что шланг хорошо надет с обоих концов, и закрепите его с помощью зажимов, отвечающих требованиям национальной Нормы. Если какое-либо из этих требований не может быть соблюдено, необходимо использовать гибкие металлические трубы, отвечающие требованиям национальной Нормы. Когда плита устанавливается согласно условиям класса 1 подкласса 2, при подключении необходимо использовать только гибкую металлическую трубу, отвечающую требованиям национальной Нормы.

Подключение с помощью гибкой стальной трубы с неразрезной стеной и резьбовыми соединениями

Удалите уже имеющийся на плите штуцер. Штуцерное присоединение для подачи газа нарезано цилиндрическим метчиком. Используйте только трубы, отвечающие требованиям национальной Нормы, и уплотнительные прокладки, отвечающие требованиям национальной Нормы. Подключение с помощью вышеуказанных труб должно выполняться с учетом того, что длина полностью растянутой трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения убедитесь в том, что гибкая металлическая труба не прикасается к подвижным деталям и ничем не прижата.

Контроль газонепроницаемости

Важно: После подключения не проверяйте наличие утечек при помощи спичек и другого открытого пламени. Смочите соединения мыльным раствором, пузырьки на поверхности укажут место утечки.

Подсоединение питающего кабеля к сети

Сетевая кабель не имеет вилки. Вилка устанавливается при установке. Она должна отвечать требованиям действующих стандартов и выдерживать ток и напряжение, указанные в информационной таблице. Если плита подключается непосредственно к сети, должен быть установлен двухлинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий провод не должен располагаться в местах, где температура может превышать комнатную более чем на 50°C. Перед первым включением проверьте:

- могут ли предохранители (пробки) и проводка выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. информационную таблицу);
- эффективность системы заземления и соответствие ее действующим нормам;
- находятся ли розетка или выключатель в легкодоступном месте.

Примечание: Во избежание перегрева и горения не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.

Настройка плиты на различные типы газа

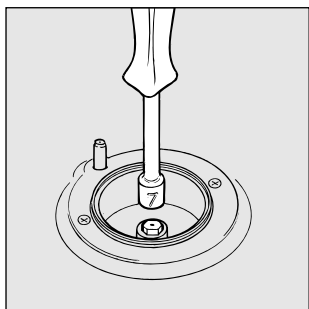
Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который плита настроена на заводе (см. этикетку, приклеенную к крышке), необходимо выполнить следующие операции:

а) Замените уже имеющийся штуцер штуцером, который находится в пакете “принадлежности плиты”.

Внимание: штуцер для метана и “городского” газа один и тот же (штуцер для сжиженного газа имеет маркировку “8”, а штуцер для метана - “13”). Используйте всегда только новую уплотнительную прокладку.

б) Замена жиклеров верхних горелок:

- Снимите решетки и рассекатели пламени;
- Выверните жиклеры горелок при помощи торцевого ключа 7 мм и замените их новыми в соответствии с таблицей 1 “Технические характеристики горелок и жиклеров”;
- Соберите все детали в обратном порядке.



с) Регулировка минимального пламени:

- Установите рукоятку в ее минимальное положение;
 - Снимите рукоятку и вращайте регулировочный винт, который может находиться как внутри оси рукоятки, так и сбоку, для того, чтобы достигнуть необходимой величины пламени. При этом пламя должно быть устойчивым;
- Н.В.:** при использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть крепко завинчен.
- Проверьте, чтобы при быстром повороте рукоятки от максимального к минимальному пламени оно не гасло.

д) Регулировка поступления воздуха в верхние горелки: Регулировка не требуется.

Настройка газовой духовки на различные типы газа

а) Замена жиклера горелки духовки:

- удалите отделение для подогрева блюд;
- в моделях, не оснащенных отделением для подогрева, удалите панель “P”, как показано на рис. E. Откройте дверцу, отсоедините две верхние вставки, нажав на них в нижнем направлении, затем отсоедините две нижние вставки, нажав на них в верхнем направлении;
- снимите защитное устройство “A”;
- для того, чтобы снять защитное устройство “B”, отвинтите два винта (см. рис. F);
- удалите винт “V” (см. рис. G) и затем снимите газовую горелку духовки; для того, чтобы облегчить выполнение данной операции, удалите дверцу духовки;
- выверните жиклер газовой горелки духовки с помощью специального торцевого ключа 7 мм (см. рис. H) и замените его новым в соответствии с таблицей 1.

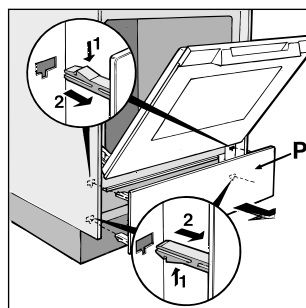


Рис. E

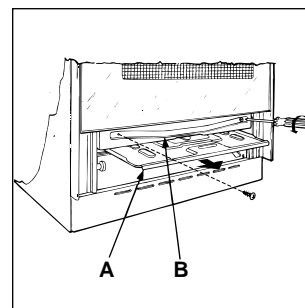


Рис. F

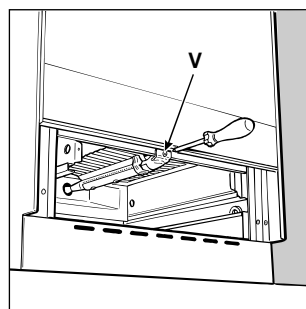


Рис. G

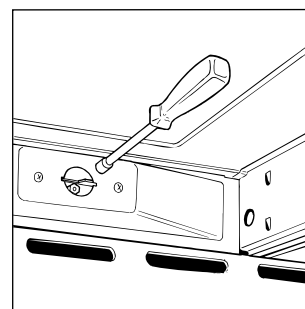
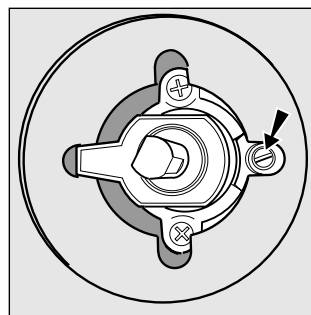


Рис. H

б) Регулировка минимального пламени газовой горелки термостатической газовой духовки (см. рис.):

- включите горелку, как указано в разделе “рукоятка духовки” инструкций по эксплуатации;
- оставьте рукоятку в положении **Max** в течение 10 минут, а затем поверните ее в положение **Min**;
- удалите рукоятку;
- поверните регулировочный винт, расположенный снаружи оси рукоятки термостата, до тех пор, пока не появится пламя небольшой величины. При этом пламя должно быть устойчивым.

Н.В.: В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен до упора.



- проверьте, чтобы при быстром повороте рукоятки от положения **Max** к положению **Min**, а также при быстром открывании и закрывании дверцы духовки пламя не гасло.

Настройка газового гриля на различные типы газа

Замена жиклера горелки гриля:

- удалите винт “V” (см. рис. I) и затем снимите газовую горелку гриля;
- выверните жиклер газовой горелки гриля с помощью специального торцевого ключа 7 мм (см. рис. L) и замените его новым в соответствии с таблицей 1.

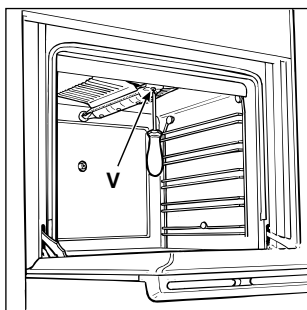


Рис. I

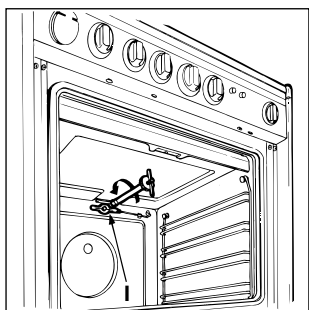
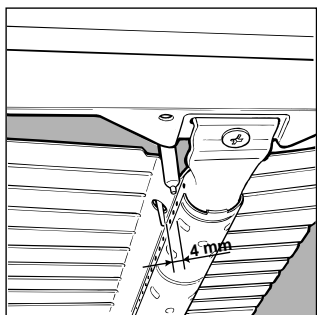


Рис. L

Внимание: при повторном монтаже газовой горелки гриля убедитесь в том, что защитная термопара (если она имеется) расположена от газовой горелки на расстоянии 4 мм.



Регулировка поступления воздуха в газовую горелку духовки и гриля

Регулировка не требуется.

Внимание

После выполнения операции замените старую этикетку настройки новой, соответствующей используемому типу газа, которую Вы найдете в наших Службах Технической Помощи.

Примечание

Если давление используемого газа не соответствует давлению, указанному в информационной таблице, необходимо установить на вводе газовой трубы специальный регулятор давления (в соответствии с национальной Нормой “регуляторы для канализированных газов”).

Технические характеристики

Размеры духовки:

ширина см 40
глубина см 39
высота см 34

Объем духовки:

л 53

Размеры отделения для хранения и подогрева:

ширина см 43
глубина см 43
высота см 13,5

Напряжение и частота питания:

см. таблицу

Горелки:

для любого типа газа, указанного в информационной таблице

Срок службы (годности) 10 лет



Это оборудование отвечает требованиям ЕС:

- CEE 73/2
- CEE 89/336
- CEE 90/396
- CEE 93/68

Технические характеристики горелок и жиклеров

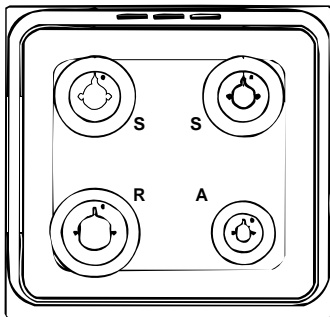
Таблица 1

Горелки	Диаметр (mm)	Мощность Вт kW (p.c.i.*)		Сжиженный газ				Метан			
		Номи-нальн.	Умень-шенная	Отвер-стие 1/100 (mm)	жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч		жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч	жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч
						***	**				
Быстрая (Большая) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (Средняя) (SR)	75	1,65	0,4	30	64	120	118	96	157	105	157
Добавочная (Малая) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	71	95	80	95
Духовка	-	3.02	1.0	49	85	219	216	132	288	148	288
Гриль	-	2.50	-	-	80	182	179	122	227	139	227
Давление газа	Номинальное (mbar)					30***	37**	20		13	
	Минимальное (mbar)					25***	25**	18		6.5	
	Максимальное (mbar)					35***	45**	25		18	

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 mbar

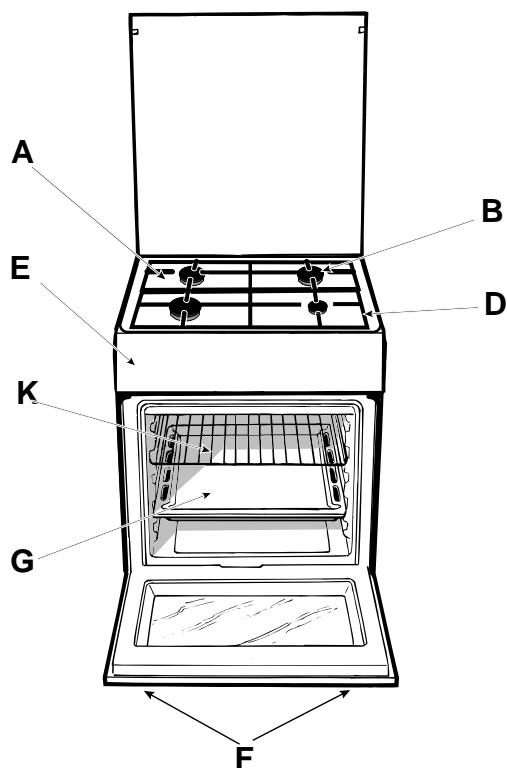
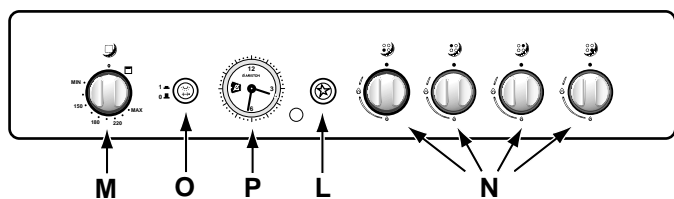
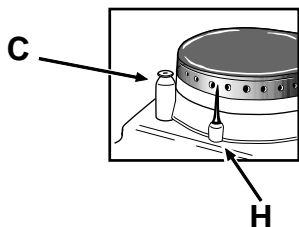
** Пропан

*** Бутан



C 647 G...R

ПЛИТА С ГАЗОВОЙ ДУХОВКОЙ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ



- A** Уровень сбора проливов
- B** Газовая горелка
- C** Устройство для мгновенного электронного включения
- D** Верхняя решетка
- E** Щиток
- F** Регулируемые ножки
- G** Противень или форма для продукта
- H** Система безопасности

- K** Решетка духовки
- L** Электронное включение верхних газовых горелок
- M** Рукоятка духовки
- N** Рукоятки регулировки верхних газовых горелок
- O** Кнопка включения лампы освещения духовки и вертела
- P** Аналоговое устройство для программирования начала/окончания приготовления.

Инструкции по эксплуатации

Разные режимы духовки задаются с помощью устройств и органов управления, находящихся на ее щитке.

Рукоятки регулировки верхних газовых горелок (N)

Положение газовой горелки, управляемой каждой рукояткой, схематически помечено закрашенным кружком I. Чтобы зажечь горелку, поднесите к ней спичку или зажигалку, нажмите до упора соответствующую рукоятку и поверните ее против часовой стрелки в положение **максимума** . Каждая горелка имеет диапазон регулировки от минимального до максимального. На панель управления кроме знака I, обозначающего “выключено”, нанесены знаки, отмечающие положения рукоятки при **максимуме** и **минимуме** .

Данные положения достигаются путем поворота рукоятки против часовой стрелки, начиная от положения “выключено”. Чтобы выключить горелку, поверните рукоятку по часовой стрелке до упора (вновь соответствует знаку I).

Электронное включение верхних газовых горелок

Некоторые модели оснащены устройством электронного включения верхних газовых горелок: (см. детальное описание С). Данное устройство приводится в действие путем легкого надавливания на кнопку “L”, обозначенную особым символом

☆. Чтобы зажечь какую-либо конфорку, достаточно нажать на кнопку “L” и одновременно нажать до упора и повернуть против часовой стрелки соответствующую рукоятку до тех пор, пока конфорка не зажжется. **Для мгновенного включения рекомендуется сначала нажать на кнопку, а затем повернуть рукоятку.**

Предупреждение: если случайно погаснет пламя газовых горелок, выключите рукоятку управления горелок и для повторного включения подождите не меньше одной минуты.

Модели с системой безопасности при утечке газа для верхних газовых горелок
Данные модели имеют опознавательное устройство (см. детальное описание H).

Важно: учитывая, что верхние горелки оснащены системой безопасности, после зажигания горелки **необходимо держать рукоятку нажатой в течение 6 секунд** для того, чтобы обеспечить прохождение газа до тех пор, пока не нагреется защитная термопара.

Рукоятка управления духовки и гриля (M)

Эта рукоятка позволяет управлять различными функциями духовки и выбирать температуру приготовления пищи в

соответствии с температурой, указанной на рукоятке (от **Min** до **Max**).

Чтобы зажечь газовую горелку духовки, поднесите к отверстию “F” спичку или зажигалку, одновременно нажмите до упора рукоятку управления духовки и поверните ее против часовой стрелки в положение **Max**.



Учитывая, что плита оснащена системой безопасности, для обеспечения поступления газа необходимо держать рукоятку нажатой в течение 6 сек. (Для моделей с электронным включением см. соответствующий раздел).

Чтобы выбрать температуру приготовления пищи, необходимо повернуть рукоятку и совместить указанную на ней температуру с меткой, соответствующей выбранной температуре на щитке; ниже приведена полная гамма достигаемых температур.

Min	•	150	•	180	•	220	Max
130	140	160	200	250			

Духовка нагревается до заданной температуры, которая поддерживается автоматически термостатом, управляемым рукояткой.


При нажатии до упора и повороте рукоятки “M” в положение

 начинает работать гриль с инфракрасным излучением, температура которого делает возможным немедленное подрумянивание приготавливаемых блюд; этот гриль рекомендуется для приготовления таких блюд как отбивные котлеты, колбаски, жаркое из телятины. В моделях, оснащенных вертелом, при повороте рукоятки в положение  начинают работать как гриль, так и двигатель, который вращает вертел.



Важное предупреждение: если случайно погаснет пламя газовых горелок духовки, выключите рукоятку управления горелки и для повторного включения подождите не меньше одной минуты.

Внимание: прежде чем первый раз использовать духовку, запустите ее примерно на полчаса без продуктов, при установке термостата на максимальное значение, и проветрите помещение. Запах, иногда возникающий при этой операции, образуется от веществ, которые применены для консервации духовки на период между изготовлением духовки и началом ее работы.

Электронное включение газовых горелок духовки и гриля (L)

Чтобы зажечь газовую горелку духовки, нажмите на кнопку, обозначенную символом , и одновременно нажмите до упора рукоятку управления духовки и поверните ее против часовой стрелки в положение **Max**.

Для того, чтобы обеспечить прохождение газа, необходимо держать рукоятку нажатой в течение 6 секунд.

Чтобы зажечь газовую горелку гриля, нажмите на кнопку, обозначенную символом , нажмите до упора рукоятку управления духовки и поверните ее по часовой стрелке в положение  (**гриль**).

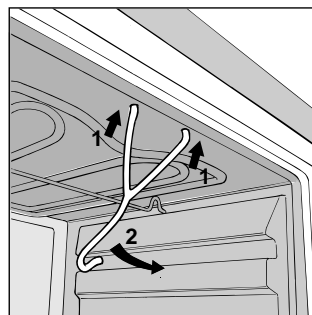
Для того, чтобы обеспечить прохождение газа, необходимо держать рукоятку нажатой в течение 6 секунд.

При отсутствии напряжения в электрической сети можете включить духовку и гриль вручную, следуя инструкциям, приведенным в разделе “Рукоятка управления духовки”.


Вертел

При использовании вертела придерживайтесь следующих рекомендаций:

- вставьте поддерживающий крюк в два отверстия на нижней стороне переборки (**положение A**);
- установите вертел в отверстие в центре задней стенки духовки, проследив, чтобы ближний конец вертела был правильно соединен с поддерживающим крючком (**положение B**);
- включите вертел, нажав на кнопку “O”.



Кнопка включения лампы освещения духовки (O)

Обозначена опознавательным знаком  и позволяет включить лампу освещения внутри духовки, а также следить за процессом приготовления, не открывая дверцу.

Внимание

Когда Вы пользуетесь духовкой, некоторые части дверцы могут сильно нагреваться. Предупредите детей или просто не пускайте их на кухню.

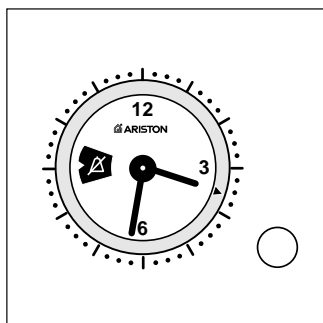
Практические советы по использованию газовых горелок

Для правильного использования горелок соблюдайте следующие условия:

- Размеры используемой горелки (см. таблицу) и посуды должны по возможности совпадать.
- Используйте только посуду с ровным дном.
- При кипении установите рукоятку управления горелкой в положение минимального пламени.
- Используйте посуду с крышками.

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

N.B. В некоторых моделях имеется дополнительная решетка - используйте ее в качестве добавочной подставки под небольшую посуду (диаметр дна не менее 12 см) на дополнительную горелку.



Как установить текущее время

Духовка должна быть отключена от электрической сети.

Нажать рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки до тех пор, пока не установите точное время.

Н.В.: Программирующее устройство работает от электрической сети. В случае исчезновения напряжения в электрической сети оно прекращает функционировать и начинает функционировать с появлением напряжения. После этого необходимо повторить операцию по установлению текущего времени.

Ручной режим работы

Н.В.: Рекомендуется использовать данный режим для тех видов приготовления, которые не требуют программирования.

1 Повернуть рукоятку против часовой стрелки до тех пор, пока на окошечке не появится символ

2 **Потянуть** рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки до тех пор, пока подвижная стрелка не будет указывать текущее время. Если раздастся щелчок, значит операция закончена.

С помощью рукоятки выбора выберите желаемую программу приготовления. Для того, чтобы выключить духовку, установите рукоятку выбора в положение "0".

Программирование приготовления с немедленным началом

1 Повернуть рукоятку против часовой стрелки до тех пор, пока на окошечке не появится желаемое время приготовления.

2 **Потянуть** рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки до тех пор, пока подвижная стрелка не будет указывать текущее время. Если раздастся щелчок, значит операция закончена.

С помощью рукоятки выбора духовки выберите желаемую программу приготовления.

Духовка немедленно включается и функционирует на протяжении всего заданного периода времени. Звуковой сигнал предупредит Вас о выключении духовки.

Для того, чтобы прервать приготовление, поверните рукоятку против часовой стрелки до тех пор, пока на окошечке не появится символ

Программирование приготовления с замедленным началом

1 Длительность приготовления:

Повернуть рукоятку против часовой стрелки до тех пор, пока на окошечке не появится желаемое время приготовления.

2 Начало приготовления:

Потянуть рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки до тех пор, пока подвижная стрелка не будет указывать желаемое время приготовления.

С помощью рукоятки выбора духовки выберите желаемую программу приготовления.

Духовка включится в запрограммированный как начало приготовления час и будет функционировать на протяжении всего заданного периода времени. Звуковой сигнал предупредит Вас о выключении духовки.

Для того, чтобы прервать приготовление, поверните рукоятку против часовой стрелки до тех пор, пока на окошечке не появится символ

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

Духовка дает Вам возможность выбрать наилучший из разнообразных способов тепловой обработки продуктов. Со временем Вы научитесь хорошо пользоваться этим универсальным аппаратом, а пока мы предлагаем Вашему вниманию лишь некоторые практические советы по приготовлению.

Приготовление сладких блюд

Ставьте сладкие блюда только в предварительно нагретую (в течение 15 минут) духовку. Обычно температура приготовления около 160° С. Во избежание опадания теста старайтесь не открывать дверцу духовки во время выпечки. Чтобы не допустить затягивания процесса приготовления, тесто должно быть довольно плотной консистенции. Общие замечания:

Если пирог слишком сухой

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

Если пирог слишком сырой

В следующий раз повысьте температуру на 10°С 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 хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

Сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме

Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно

Снизьте температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

Чтобы избежать пересушивания, всегда готовьте мясо кусками не меньше 1 кг. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150°C - 175°C). Если Вы готовите красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200°C - 220 °C, а затем установите прежнее значение. Обычно чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Кладите кусок на середину решетки, а под нее поместите противень. Если Вы хотите, чтобы блюдо получало больше тепла, ставьте противень на первый уровень снизу. Если Вы хотите получить вкусную корочку, поливайте блюдо топленным салом и поместите его на верхний уровень.

Уход за плитой

Перед любой операцией по уходу отключайте плиту от электричества.

Чтобы плита служила долгое время, ее нужно тщательно мыть, помня, что:

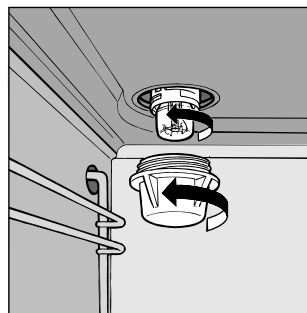
- эмалированные части и самоочищающиеся панели, если они имеются, промывают тепловатой водой, не пользуясь абразивными порошками и вызывающими коррозию средствами, которые могли бы повредить эти поверхности;
- внутренние части духовки чистят через определенные промежутки времени, пока они еще не остыли, с помощью горячей воды и моющего средства, а затем хорошо промывают водой и вытирают;
- рассекатели пламени часто моют горячей водой с моющим средством, обращая внимание на то, чтобы на их поверхности не образовывались корочки. В моделях, оснащенных устройством автоматического включения, необходимо часто проводить чистку внешней поверхности устройств мгновенного электронного включения (см. описание на последней странице обложки) и проверять, чтобы отверстия, откуда выходит газ, не были забиты;
- на нержавеющей стали могут оставаться пятна при длительном контакте с сильно известковой водой и агрессивными моющими средствами (в которых содержится фосфор). Рекомендуется хорошо промыть поверхности и после чистки вытереть. Рекомендуется всегда вытирать пролитую воду;

Н.В.: не закрывайте крышку до тех пор, пока газовые горелки не остынут.

Важно: периодически проверяйте состояние газового шланга и немедленно заменяйте его, если заметите какие-либо дефекты; Производитель рекомендует замену один раз в год.

Замена лампы в духовке

- Отключите плиту от сети;
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы;
- Выверните лампу и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - Напряжение 230/240 В
 - Мощность 25 Вт
 - Тип E14
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите плиту к сети.



Смазка газовых кранов

Краны могут со временем перестать легко вращаться. Если это произошло, следует выполнить внутреннюю чистку и заменить специальную смазку.

Н.В. Эта операция должна быть выполнена квалифицированными специалистами, уполномоченными Производителем.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

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.



