

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

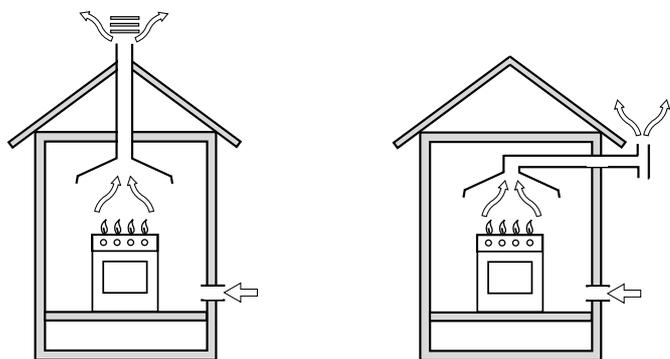
анные инструкции предназначены для квалифицированных техников и содержат рекомендации по установке, регулированию и обслуживанию в соответствии с действующими нормами безопасности.

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:

- a) 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 Прямая вытяжка (для варочного оборудования)

- b) 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).



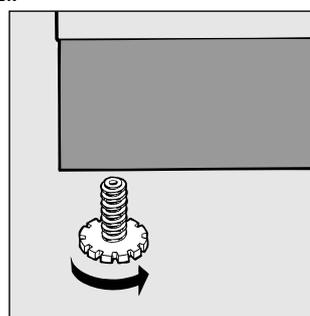
- c) При длительном и интенсивном использовании плиты может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, которая может быть обеспечена открыванием окна или

повышением мощности уже существующей механической вентиляционной системы.

- d) 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.

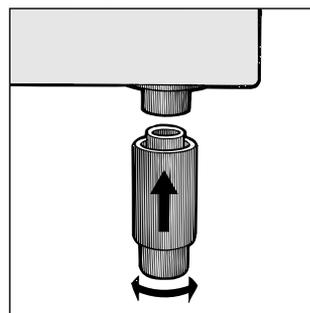
Выравнивание

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 "Х", 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:

- a) 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. С и D).

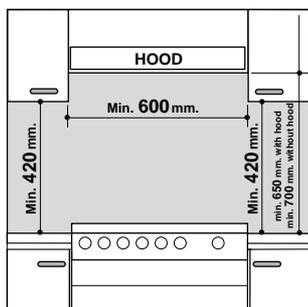


Рис. С

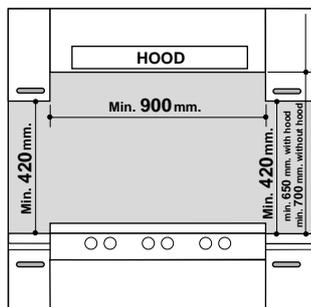


Рис. D

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 балонным 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 кромкам 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

Сетевой 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

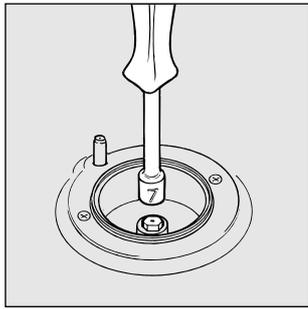
Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который плита настроена на заводе (см. этикетку, приклеенную к крышке), необходимо выполнить следующие операции:

a) 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.

b) 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.

d) Регулировка поступления воздуха в верхние горелки:
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”).

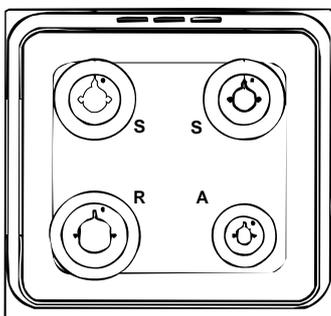
Технические характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1			Сжиженный газ				Метан				
Горелки	Диаметр (mm)	Мощность Вт kW (p.c.i.*)		Отверстие 1/100 (mm)	жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч		жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч	жиклер 1/100 (mm)	поток* л/ч
		Номинальн.	Уменьшенная			***	**				
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
Давление газа	Номинальное (mbar)				30***		37**	20		13	
	Минимальное (mbar)				25***		25**	18		6.5	
	Максимальное (mbar)				35***		45**	25		18	

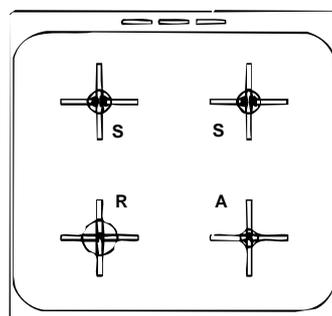
* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 mbar

** Пропан

*** Бутан



C 649 P...R



C 649 PV...R

Технические характеристики

Размеры духовки:

ширина см 40
глубина см 39
высота см 34

Срок службы (годности) 10 лет



Объем духовки:

л 53

Размеры отделения для хранения и подогрева:

ширина см 43
глубина см 43
высота см 13,5

Это оборудование отвечает требованиям ЕЭС:

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

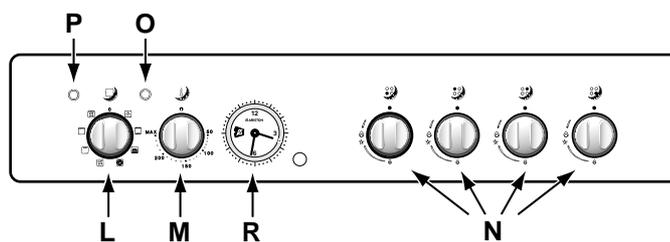
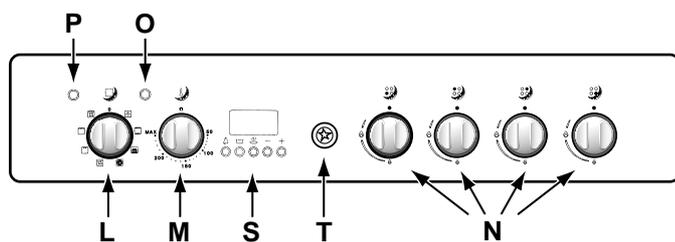
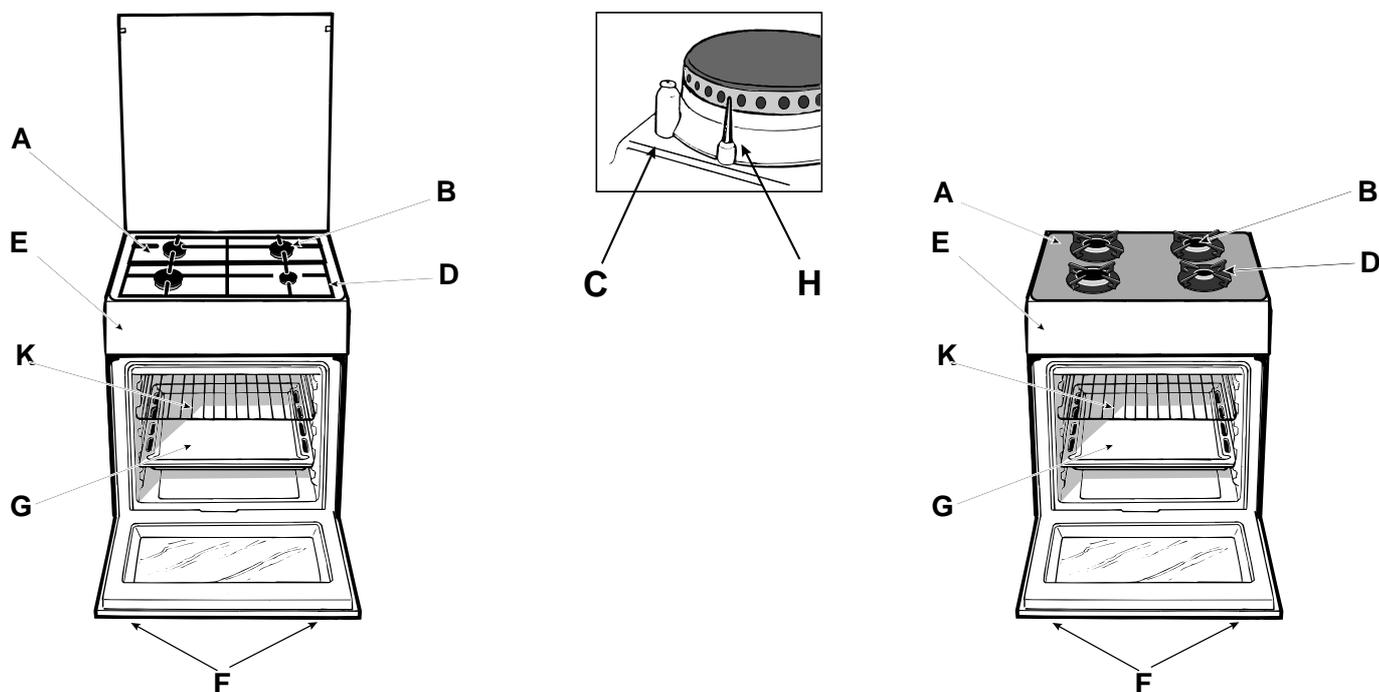
Напряжение и частота питания:

см. таблицу

Горелки:

для любого типа газа, указанного в информационной таблице

Плита с новой духовкой “7 Поваров”



- A** Уровень собирания проливов
- B** Газовые горелки
- C** Устройство для мгновенного электронного включения
- D** Верхняя решетка
- E** Щиток
- F** Регулируемые ножки
- G** Противень или форма для продукта
- H** Защитное устройство для верхних горелок
- K** Решетка духовки
- L** Рукоятка выбора
- M** Рукоятка термостата

- N** Рукоятки регулировки верхних газовых горелок
- O** Сигнальная лампочка термостата
- P** Зеленая сигнальная лампочка
- R** Аналоговое устройство для программирования начала/окончания приготовления (имеется в наличии только в некоторых моделях)
- S** Электронное устройство для программирования времени приготовления (имеется в наличии только в некоторых моделях)
- T** Устройство электронного включения верхних газовых горелок (имеется в наличии только в некоторых моделях)

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 ●. 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 ●, 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 ●).

Электронное включение верхних газовых горелок

Некоторые модели оснащены устройством электронного включения верхних газовых горелок: (см. детальное описание C). Данное устройство приводится в действие путем легкого надавливания

на кнопку “T”, обозначенную особым символом ☆. Чтобы зажечь какую-либо конфорку, достаточно нажать на кнопку “T” 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.** Некоторые модели оснащены устройством электронного включения, расположенного внутри рукоятки; в данном случае вместо кнопки “T” имеется устройство включения “C”. Чтобы зажечь конфорку, достаточно нажать до упора соответствующую рукоятку и повернуть ее против часовой стрелки до

положения **“максимума”** 🔥 и держать ее нажатой до тех пор, пока конфорка не зажжется.

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.

Рукоятки духовки

Духовка “7 Поваров” объединяет в одном аппарате лучшие стороны традиционных “статических” духовок с естественной конвекцией с особенностями современных “вентилируемых” духовок с принудительной конвекцией. Духовка “7 Поваров” представляет собой в высшей степени универсальный аппарат, который дает возможность легко и надежно выбирать между семью различными способами тепловой обработки. Выбор разных режимов тепловой обработки, предоставляемых духовкой, производится с помощью находящихся на щитке рукояток:

L - рукоятка выбора (обозначенное символом □)

M - рукоятка термостата. (обозначенное символом °C)

При каждом положении рукоятки выбора, кроме положения покоя “●”, загорается лампочка духовки.

Положение рукоятки, обозначенное символом 🔥, позволяет зажигать лампочку духовки при выключенных нагревателях.

1. Статический режим

- Положение рукоятки “L”: 
- Положение рукоятки “M”: по выбору, от **50°C** до **Max**.

При этом положении загорается свет, и включаются два нагревательных элемента, нижний и верхний. Это классическая “бабушкина духовка”, которую фирма Ariston подняла на исключительно высокий уровень распределения тепла и экономии расходов. Статическая духовка остается непревзойденной при приготовлении блюд, содержащих два и более компонентов, которые взаимодействуют, образуя единое блюдо, как например, капуста со свинными ребрышками, треска сушеная по-испански, треска сушеная по-анконски, телятина ломтиками с рисом и т.д.

Прекрасные результаты получаются при приготовлении блюд из молодой говядины или телятины, таких как жаркое, рагу, гуляш, блюд из мяса дичи, из задней части и огузка свинины и пр., которые требуют медленной обработки с постоянным добавлением жидкостей. Такая система остается лучшей при приготовлении сухого печенья, сладких пирожков и вообще фруктов. При тепловой обработке в статической духовке следует использовать только один уровень, так как при работе на нескольких уровнях будет происходить неудовлетворительное распределение тепла. При использовании нескольких уровней можно уравновесить распределение тепла между верхней и нижней частью, в частности, второй и первый уровни от низа позволяют создать более высокую температуру внизу.

2. “Сладкая” духовка

- Положение рукоятки “L”: 
- Положение рукоятки “M”: по выбору, от **50°C** до **Max**.

При этом режиме начинает вращаться вентилятор, и включаются все нагреватели, обеспечивая “нежное” тепло, идущее в основном снизу. Этот режим рекомендуется для тепловой обработки “нежных” продуктов, в частности сладких блюд, требующих подъема на дрожжах, чему способствует тепло, поднимающееся снизу. При этом рекомендуется следующее:

- Всегда ставить блюдо в разогретую духовку.
- Ставить каждый раз не более одного блюда.
- Пользоваться решеткой (если продукты не помещены непосредственно на противень), поскольку при этом происходит лучший теплообмен, во всяком случае не оставлять в духовке пустые противни.
- Поместить решетку на третий или на второй уровень от низа, чтобы использовать тепло, идущее со дна. Поставить форму на середину решетки.
- Не открывать дверцу во время приготовления сладких блюд, чтобы не понижать температуру, ибо это может привести к остановке выпекания и в результате этого к опаданию изделия.

3. Духовка “пицца”

- Положение рукоятки “L”: 
- Положение рукоятки “M”: по выбору, от **50°C** до **Max**.

При этом режиме включаются нижние и кольцевые нагревательные элементы, и начинает работать вентилятор. Выбранная комбинация обеспечивает быстрый нагрев духовки благодаря высокой мощности (**2800 - 2900 Вт**). При этом режиме тепло поступает одновременно как благодаря принудительной циркуляции воздуха, так и со дна духовки. В данном случае можно готовить только на одном уровне, использование двух уровней возможно только при перестановке продукта на другой уровень в середине процесса. Режим “духовка пицца” особенно благоприятен для приготовления блюд, требующих много тепла, например, пиццы или жареного блюда больших размеров.

4. Режим с вентиляцией

- Положение рукоятки “L”: 
- Положение рукоятки “M”: по выбору, от **50°C** до **Max**.

В вентилируемой духовке с принудительной циркуляцией горячего воздуха тепло вращается вокруг изделия под действием турбины, находящейся на дне духовки. Приготовление и подрумянивание пищи осуществляется воздухом, который действует равномерно и во всех точках. Поскольку в вентилируемой духовке нагрев происходит равномерно по всей духовке, здесь можно готовить одновременно разные блюда, при условии одинаковых температур приготовления. Можно использовать два уровня одновременно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Одновременное приготовление на нескольких уровнях”. В вентилируемой духовке прекрасные результаты получаются с первыми блюдами, которые запекаются в сухарях с сыром и требуют достаточно длительного времени приготовления, как например лазанье, запеканка из макарон, рисовая запеканка, начиненные макароны и пр.

В отношении мясных продуктов значительные преимущества достигаются при приготовлении жареного мяса, так как оптимальное распределение тепла позволяет применять более низкие температуры, при которых снижается выделение влаги из мяса, что позволяет сохранять мясо более мягким и значительно уменьшить потерю веса. Вентилируемая духовка создает особые преимущества при тепловой обработке рыбы, которую можно готовить с минимальным добавлением приправ и сохранять ее первоначальный внешний вид и аромат. В отношении гарниров наилучшие результаты достигаются при приготовлении жареных овощей, таких как шинкованная капуста, красная свекла, кабачки, баклажаны, перцы.

Десерты: устойчивые результаты получаются при приготовлении пирогов из дрожжевого теста,

например, бисквита, сдобных булочек (бриошь), рогаликов. Режим с вентиляцией можно также применять для оттаивания белого и красного мяса, рыбы, хлеба при температуре 80°-100°C. При оттаивании более нежных продуктов можно задать температуру 50°C или использовать только циркуляцию холодного воздуха с установкой ручки термостата на 0°C.

5. Гриль

- Положение ручки "L": 

- Положение ручки "M": **Max.**

Тепловая обработка в гриле происходит под действием теплового потока, идущего в одном направлении сверху вниз. Тепловое излучение создается электрическим сопротивлением накаливания. Довольно высокая и направленная температура гриля делает возможным немедленное подрумянивание поверхности мяса. Эта корка препятствует выходу влаги и сохраняет мясо более мягким. Приготовление в гриле особенно рекомендуется для блюд, приготовление которых требует высокой температуры поверхности, таких как бифштексы из телятины и молодой говядины, антрекоты, филе, гамбургеры и пр.

6. Двойной гриль

- Положение ручки "L": 

- Положение ручки "M": **Max.**

Это гриль более крупных размеров, чем обычно, совершенно новой конструкции; выход продукции увеличен на 50%. В двойном гриле устранены угловые зоны, куда не поступает тепло.

7. Двойной гриль с вентиляцией

- Положение ручки "L": 

- Положение ручки "M": по выбору, от **50°** до **200°C**.

Духовка сочетает тепловое излучение в одном направлении с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предотвращает подгорание поверхности, повышая возможность проникания тепла. Отличные результаты достигаются в гриле с вентиляцией при приготовлении шашлыков с овощами, сосисок, свиных ребрешек, бараньих котлет, цыплят табака, перепелов с сальвией, филе из свинины и пр. При приготовлении рыбы гриль является наилучшим вариантом для приготовления ломтями черны, тунца, рыбы-меч, фаршированных сепий и пр.

Примечание: приготовление в гриле (функции 5, 6, 7) должно проводиться при закрытой дверце.

Внимание: прежде чем первый раз использовать духовку и гриль, запустите духовку примерно на 30 минут с установкой термостата на максимальное значение при открытой дверце и проветрите помещение. Запах, иногда возникающий при этой операции, образуется от веществ, которые применены для консервации духовки и гриля на период между изготовлением духовки и началом ее работы.

Сигнальная лампочка термостата (O)

Данная лампочка указывает на то, что термостат находится в фазе нагрева, потухание лампочки означает, что температура внутри духовки достигла того значения, которое было задано с помощью ручки. Попеременное включение и потухание лампочки говорит о правильном функционировании термостата и о том, что в духовке поддерживается постоянная температура.

Зеленая сигнальная лампочка (P)

Эта лампочка горит, когда включен любой нагревательный элемент духовки.

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 ручку 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

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

Третье стекло дверцы

Чтобы уменьшить температуру стекла духовки во время работы и сократить расход энергии, имеется дополнительный предохранительный комплект. Этот комплект следует устанавливать, если в доме есть маленькие дети. Для этого следует приобрести комплект с кодовым номером запчасти 039888 в магазине, имеющем соответствующее разрешение на продажу, или в Службе технической помощи, которая указана в списке, поставляемом с плитой.

Предупреждение:

Не ставьте посуду на дно духовки, так как тепловая обработка будет неоднородной, ибо находящиеся снизу сопротивления могут вызвать пригорание, а сама посуда нарушит циркуляцию воздуха в вентилируемой духовке. Кроме того, дно имеет выпуклую форму для придания сопротивления деформациям и не обеспечивает устойчивого опирания.

Дает возможность запрограммировать духовку или гриль в следующих функциях:

- замедленное начало приготовления с установленной продолжительностью;
- немедленное начало приготовления с установленной продолжительностью;
- счетчик минут.

Функция кнопок :

-  : счетчик минут
-  : продолжительность приготовления
-  : окончание приготовления
-  : установление времени с отсчетом назад
-  : установление времени с отсчетом вперед

Как правильно поставить часы с цифровой индикацией

После подключения к сети или после перерыва в подаче тока на дисплее мигает: **0.00**

- Нажать одновременно кнопки  и  и затем (в течение 4 секунд) с помощью кнопок  и  установить точное время.

При нажатии кнопки  время возрастает.

При нажатии кнопки  время убывает.

Возможные исправления времени могут быть выполнены путем повторения вышеуказанной операции.

Ручной режим работы духовки

После того, как Вы установили время, программирующее устройство начинает работать автоматически в ручном режиме.

Примечание: Для того, чтобы снова вернуться в ручное функционирование после каждого приготовления в “Автоматическом” режиме, нажать одновременно кнопки  и 

Замедленное начало приготовления с установленной продолжительностью

Необходимо установить продолжительность приготовления и время его окончания. Предположим, что дисплей показывает время 10.00

1. Повернуть рукоятки управления духовки на желаемые функции и температуру (например, духовка статическая, 200 °C)
2. Нажать кнопку  и затем (в течение 4 секунд) с помощью кнопок  и  установить желаемую продолжительность приготовления. Например, если Вы желаете, чтобы приготовление длилось 30 минут, то должна появиться надпись:

A 

Через 4 секунды после того, как Вы отпустите кнопку, снова появятся текущее время с символом  и буква “А” (AUTO)

3. Нажать кнопку  и затем нажать кнопки  и  до тех пор, пока не установите желаемое время окончания приготовления, предположим, 13.00

A 

4. Через 4 секунды после того, как Вы отпустите кнопку, на дисплее появится текущее время:

A 

Если загорается буква “А”, значит, что были запрограммированы в автоматическом режиме продолжительность приготовления и его окончания. В данном случае духовка включится автоматически в 12.30 с тем, чтобы приготовление закончилось через 30 минут. Когда духовка включена, появляется изображение маленькой кастрюли , которое остается на протяжении всего процесса приготовления.

В любой момент нажатием кнопки  можно сделать видимой установленную продолжительность приготовления, нажатием кнопки  можно сделать видимым время его окончания.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал; для его прекращения нажмите любую кнопку, за исключением кнопок  и .

Немедленное начало приготовления с установленной продолжительностью

Устанавливая только продолжительность приготовления (пп. 1 и 2 параграфа “Замедленное начало приготовления с установленной продолжительностью”), начинается немедленное приготовление.

Для того, чтобы отменить ранее запрограммированное приготовление,

нажать одновременно кнопки  и 

Счет минут

Для счета минут устанавливается время, от которого начинается отсчет наоборот. Данная функция не дает возможности следить за включением и выключением духовки, она служит только для оповещения с помощью звукового сигнала об истечении времени.

Нажмите кнопку  и появится:



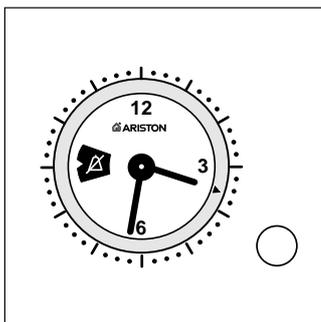
С помощью кнопок  и  установите желаемое время. После того, как Вы отпустите кнопку, начнется отсчет времени, на дисплее появится текущее время.



По истечении времени раздается звуковой сигнал, который может быть прекращен нажатием любой кнопки (за исключением кнопок  и ) , и символ  исчезнет.

Исправление и аннулирование данных

- Установленные данные могут быть изменены в любой момент нажатием соответствующей кнопки и нажатием кнопки  или .
- При аннулировании продолжительности приготовления автоматически аннулируется и время его окончания и наоборот.
- В случае запрограммированного функционирования прибор не воспринимает время окончания приготовления, предшествующее времени начала приготовления, предложенному самим прибором.



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 "7 Поваров" даёт Вам возможность выбрать наилучший из разнообразных способов тепловой обработки продуктов. Различные функции духовки позволяют распределять тепло не только в том направлении, которое Вы предпочитаете (снизу, сверху или равномерно), но и в том количестве, которое Вам необходимо. Со временем Вы научитесь хорошо пользоваться этим универсальным аппаратом, а пока мы предлагаем Вашему вниманию лишь некоторые практические советы по приготовлению.

Предварительный нагрев

В случае, если необходимо предварительно нагреть духовку (как правило, при приготовлении блюд из дрожжевого теста), можно использовать режим 3  "Духовка пицца", обеспечивающий быстрый нагрев духовки при небольшом потреблении электроэнергии. После того, как блюдо будет поставлено в духовку, можно перейти на более подходящий режим.

Одновременное приготовление на разных уровнях

Если Вы хотите готовить одновременно на нескольких

уровнях, используйте режим 4  "Режим с вентиляцией". Рекомендуется использовать три центральных уровня, т.к. первый снизу и последний сверху очень сильно нагреваются, что может вызвать подгорание нежных продуктов. При одновременном использовании трёх уровней приготовление на среднем уровне требует немного больше времени, поэтому оставьте блюдо в духовке на несколько минут больше, чем блюда, приготавливаемые на других уровнях. Если же Вы готовите полностью обед, используя все три уровня, то ставьте на средний уровень то блюдо, для приготовления которого требуется более низкая температура (например, десерты).

Гриль

Духовка "7 Поваров" даёт Вам возможность готовить в гриле тремя различными способами. Для маленьких порций используйте режим 5  "Гриль"; несмотря на то, что в данном положении потребление электроэнергии составляет 1200 Вт, этого достаточно для приготовления небольших порций сэндвичей,

сосисок и т.д. Учитывая то, что в данном режиме включена только центральная часть верхнего сопротивления, для обеспечения равномерного приготовления ставьте блюдо на середину решетки.

Режим 6  “Двойной гриль” дает возможность готовить на всей поверхности гриля. Использование данного режима делает возможным равномерное подрумянивание поверхности продукта. В режиме 7

 “Двойной гриль с вентиляцией” духовка сочетает тепловое излучение в одном направлении с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предотвращает подгорание поверхности, повышая возможность проникания тепла. Отличные результаты достигаются в гриле с вентиляцией при приготовлении больших кусков мяса, цыплят и т.д. Кроме того, можете использовать данный режим для подрумянивания поверхности уже готовых блюд, таких как запеченные в духовке макаронные изделия и пр. **Важно: приготовление в гриле должно проводиться при закрытой дверце**, т.к. это способствует достижению хороших результатов и **значительной экономии энергии (прим. 10%)**.

При приготовлении в гриле рекомендуется повернуть рукоятку термостата в положение максимума. В данном положении гриль работает с инфракрасным излучением, обеспечивая при этом наилучшую отдачу. Но это вовсе не означает, что, при необходимости, нельзя задавать более низкую температуру. Для этого необходимо повернуть рукоятку термостата на то значение температуры, которое Вы желаете.

При приготовлении в гриле поместите решетку на последние уровни, начиная снизу (см. таблицу), а затем для сбора жира и для предотвращения образования дыма поставьте противень на первый уровень снизу.

Приготовление сладких блюд

Ставьте сладкие блюда только в предварительно нагретую духовку. Сигналом окончания предварительного нагрева является выключение красной сигнальной лампочки “О”. 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 пиццы

Для наилучшего приготовления пиццы используйте режим 3  “Духовка пицца”.

- Прогрейте духовку в течение 15 минут.
- Используйте противень из легкого алюминия и ставьте его на решетку духовки. При использовании поддона время приготовления увеличивается, и вероятность того, что пицца получится хрустящей, уменьшается.
- Старайтесь как можно меньше открывать дверцу во время выпечки.
- При приготовлении фаршированной пиццы (“капризная”, “четыре сезона”) рекомендуется добавлять моцареллу в середине выпечки.

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°С - 175°С). Если Вы готовите красное мясо, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200°С - 220 °С, 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.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

Положение рукоятки выбора программ 	Блюдо	Вес (кг)	Уровень снизу	Продолжительность прогрева духовки (минут)	Положение рукоятки установки температуры °C 	Продолжительность приготовления (минут)
1 Статичная духовка 	Свинина	0,5	2	15	200	35
	Телятина	0,5	2	15	200	30
	Утка	0,5	1-2	15	200	30-35
	Меренги	-	2	10	100	60-75
	Печенье/бисквит	-	2	10	140	15-20
2 Мягкая кондитерская духовка 	Дрожжевой пирог	0,5	3	15	160	30-40
	Песочный пирог	1	3	15	180	35-40
	Фруктовый пирог	1	2	15	180	50-60
	Бриоши	0,5	2	15	160	40-45
3 Пицца 	Пицца	1	2	10	220	20-30
	Жаркое из телятины	1	2	10	200	30
	урица	1	2	10	180	60-70
4 конвекционная духовка 	Пицца (тонкая)	1	2	15	220	20-35
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Домашняя лапша	1	3	10	180	20-30
	Ягнятина	1	2	10	180	40-45
	урица	1	2	10	180	60-75
	Макрель	1	2	10	180	50-55
	Зубан	1,5	2	10	180	55-60
	Шоколадный торт	1	3	10	160	50-60
5 Гриль 	амбала	1	4	5	Max	8
	альмары/раки	1	4	5	Max	4
	Треска ломтиками	1	4	5	Max	10
	Овощи	1	3-4	5	Max	8-10
6 Двойной гриль 	Бифштекс из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Отбивные	1,5	4	5	Max	25
	Гамбургер	1	3	5	Max	7
	Скумбрия/макрель	1	4	5	Max	20-25
7 Двойной конвекционный гриль 	Цыпленок на вертеле	1,5	2	5	200	55-60
	Морепродукты	1,5	2	5	200	40-45

Примечание: Время приготовления указано приблизительно и может изменяться в зависимости от личных вкусов.

Прежде чем приступать к любой операции, отключите плиту от сети. Чтобы плита служила долгое время, необходимо часто проводить общую чистку, помня при этом о следующем:

- 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 (**С**), обращая внимание на то, чтобы отверстия, через которые выходит газ, не были забиты;
- при длительном контакте нержавеющей стали с сильно известковой водой и агрессивными моющими средствами (в которых содержится фосфор) на ней могут оставаться пятна. Рекомендуется хорошо промыть поверхности и после чистки вытереть. Рекомендуется всегда вытирать пролитую воду;
- в моделях со стеклянными крышками чистку выполняют горячей водой, стараясь не пользоваться грубыми тканями и абразивными средствами.

Примечание: не закрывайте стеклянную крышку, пока газовые конфорки не остынут.

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

Уход за рабочей поверхностью из стекла

- рабочую поверхность из стекла необходимо чистить специальными моющими средствами для стекла, стараясь не пользоваться мочалками из металлических стружек и абразивными средствами, которые могут оставить царапины на стекле.
- поверхность необходимо регулярно промывать тепловатой водой с неабразивным моющим средством, удалив сперва имеющиеся на поверхности остатки блюд и жирные пятна с помощью скребка **CERA** (в комплекте отсутствует) (Рис. А).

Поверхность чистят, пока она еще не остыла, с помощью специального моющего средства, затем хорошо протирают влажной тряпкой и вытирают. Сахар или остатки блюд с высоким содержанием сахаристого вещества должны быть **немедленно** удалены с поверхности, пока она еще не остыла, с помощью скребка. Ни в коем случае нельзя пользоваться абразивными мочалками или средствами, а также химически агрессивными моющими средствами, такими как аэрозоль для духовки или пятновыводители (Рис. В).

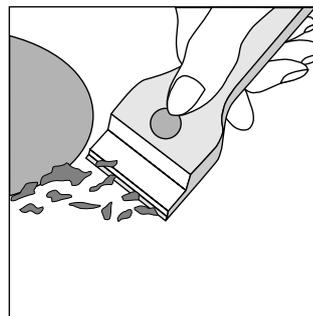


Рис. А

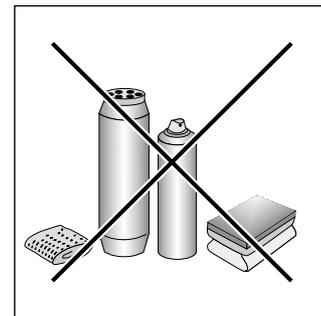
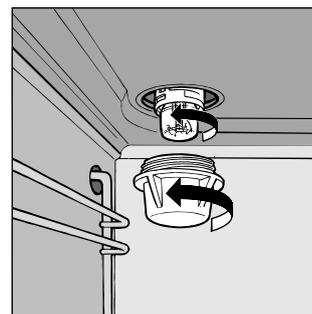


Рис. В

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 230В
 - Мощность 25 Вт
 - Тип E14
- Поставьте стеклянную крышку на место и включите плиту в сеть.



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.**