КУХОННЫЕ ПЛИТЫ - СЕРИЯ 55/60

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установка - Эксплуатация - Техническое обслуживание RU

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ 3

2 ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ 5

2.1 УСТАНОВКА КУХОННОЙ ПЛИТЫ 5
2.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ 6
2.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ 7
2.4 НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА 8
2.5 УХОД И ЧИСТКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ / КЛАПАНОВ 10

3 РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 10

3.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ 10
3.2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОНФОРОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 13
3.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФОРОК 13
3.4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 14
3.5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА И ГАЗОВОГО ГРИЛЯ 15
3.6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ 16
3.7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ДУХОВОГО ШКАФА И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ 16
3.8 ЭКСПЛУАТАЦИЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА 16
3.9 ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА 17
3.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА 17
3.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИНУТНОГО ТАЙМЕРА 17
3.12 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР 18
3.13 СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА И ГРИЛЯ 19

4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД 20

5 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА 23

6 ТАБЛИЦЫ 24

7 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 25

1 ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый пользователь!

Вы только что приобрели одно из изделий широкого ассортимента нашей продукции. Мы хотим поблагодарить вас за ваш выбор и доверие, проявленное по отношению к нашей марке.

Мы уверены, что со временем ваши ожидания полностью оправдаются.

Строгий отбор материалов, детальное проектирование и контроль качества являются основными критериями производства наших изделий.

ВНИМАНИЕ: Установка, регуляция и техническое обслуживание (газовое и электрическое) должны производиться только квалифицированными специалистами.

Перед монтажом и эксплуатацией изделия, внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и техническом обслуживании изделия.

Внимательное изучение данного руководства пригодится вам для правильной эксплуатации изделия и ухода за ним, а также обеспечения его исправного функционирования.

Важно сохранить данное руководство, в случае передачи изделия другому пользователю.

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимательно прочитайте нижеследующие предупреждения. Это поможет вам избежать поражения электрическим током или пожара.

Важно сохранить данное руководство для его последующей консультации. В случае продажи или передачи изделия необходимо передать данное руководство его новому владельцу для ознакомления им с нормами эксплуатации и важными предупреждениями. Все предупреждения представлены в интересах вашей безопасности. ВНИМАТЕЛЬНО ознакомьтесь с ними перед установкой и эксплуатацией изделия.

- Данное изделие не предназначено для эксплуатации детьми или людьми с ограниченными способностями без соответствующего надсмотра.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, двигательными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
- **ВНИМАНИЕ**: Во избежание поражения электрическим током при замене лампочки отключайте изделие от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ**: Во избежание искривления изделия, которое может возникнуть, если, например, ваш ребенок забрался на открытую дверцу духового шкафа, необходимо установить соответствующие крепежные элементы (см. руководство по эксплуатации).
- **ВНИМАНИЕ**: Наружные элементы изделия нагреваются при эксплуатации. Во избежание ожогов не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- **ВНИМАНИЕ**: В случае появления трещины на поверхности отключите изделие от сети электропитания, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Изделие нагревается при эксплуатации. Используйте средства защиты во избежание касания нагретых элементов внутри духового шкафа.
- **ВНИМАНИЕ:** Наружные элементы изделия нагреваются при эксплуатации. Во избежание ожогов не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки при чистке стекла дверцы духового шкафа.
- Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки при чистке стекла дверцы духового шкафа, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

• **ВНИМАНИЕ**: Во избежание поражения электрическим током, при замене лампочки отключайте изделие от сети электропитания.
Изделие не рассчитано на управление внешним таймером или системой дистанционного управления.
Изделие не рассчитано на управление внешним таймером или системой дистанционного управления.
Детали, указывающие на правильную установку полок.
Руководство содержит информацию о средствах отключения изделия, которые должны быть встроены в систему электропроводки, в соответствии с действующими нормативами.
• Не распыляйте аэрозольные баллончики в непосредственной близости от эксплуатируемого изделия.
• Не храните и не используйте легковоспламеняющиеся вещества или материалы в непосредственной близости от изделия (например, аэрозольные баллончики).
• Наружные элементы изделия нагреваются при эксплуатации. Во избежание ожогов, не разрешайте детям играть рядом с изделием.
• Не переделывайте изделие.
• Всегда выключайте гриль сразу после эксплуатации, т.к. оставшийся на нем жир может воспламениться.
• Не накрывайте пазы фольгой,т.к. попавший на фольгу жир может воспламениться.
• Следите за тем, чтобы поддон для гриля всегда был чистым, т.к. попавший на него жир может воспламениться.
• Не оставляйте включенный гриль без присмотра.
• Во избежание пожара, следите за тем, чтобы противни, а также крепежные элементы гриля вставлялись в изделие в соответствии с инструкциями.
• При замене лампочки, отключайте изделие от сети электропитания.
• Во избежание несчастного случая, следите за тем, чтобы полки и крепления помещались в изделие в соответствии с инструкциями.
• Не используйте дверцу в качестве полки.
• Не давите на открытую дверцу духового шкафа.
• Не используйте посуду, превышающую размеры конфорок варочной панели. Это может привести к обгоранию поверхности варочной панели.
• Установка изделия должно производиться только квалифицированным персоналом.
• Перед эксплуатацией, вытащите из изделия все упаковочные материалы.
• Во избежание потенциальной опасности, соблюдайте инструкции по установке изделия.
• Убедитесь, что все указанные вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла не заблокированы.
• Техническое обслуживание изделия должно производиться только квалифицированным специалистом.
• Перед чисткой или заменой элементов убедитесь, что изделие отключено от сети электропитания.
• При попадании еды на изделие, немедленно удалите загрязнение.
• Для поддержания безопасной эксплуатации, рекомендуется осмотр изделия квалифицированным специалистом каждые пять лет.
• При повреждении сетевого кабеля, необходимо заменить его на новый, предоставленный производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом.
Внимание: При установке изделия на морском судне или трейлере, не используйте его в качестве обогревателя помещения.
Внимание: Никогда не используйте нижний отсек или духовой шкаф для хранения легковоспламеняющихся веществ или материалов типа древесины, бумаги, аэрозольных баллончиков, тканей и т.д.
Данное изделие может использоваться на морских суднах, трейлерах или жилых прицепах только при наличии установленных на конфорках противопожарных предохранителей.

2 ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

2.1 УСТАНОВКА КУХОННОЙ ПЛИТЫ

Производитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный людям или животным, вследствие неправильной установки или эксплуатации оборудования.

Данное изделие относится к классу 1: изделие автономной установки, рассчитанное для частного непрофессионального использования в домашних условиях.

Газовые и электрические настройки указаны на этикетках рядом с газовым / электрическим разъемами.

Установка кухонной плиты должна производиться только квалифицированными специалистами.

Стенки окружающей мебели должны быть выполнены из термостойкого материала и быть устойчивыми к температуре на 75°C выше температуры окружающей среды.

Задняя стенка должна быть выполнена из термостойкого материала.

Воспламеняющиеся материалы, например, занавески, должны находиться на расстоянии не менее 500 мм.

Если высота окружающих кухонных элементов превышает поверхность варочной панели, то их расстояние до изделия должно составлять не менее 150 мм по все длине поверхности варочной панели, за исключением элементов, выполненных из термостойкого материала.

Любая горизонтальная поверхность, расположенная в 200 мм от краев конфорок, должна быть на 10 мм ниже варочной панели или соответствовать вышеописанным условиям.

Если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 700 мм от поверхности варочной панели.

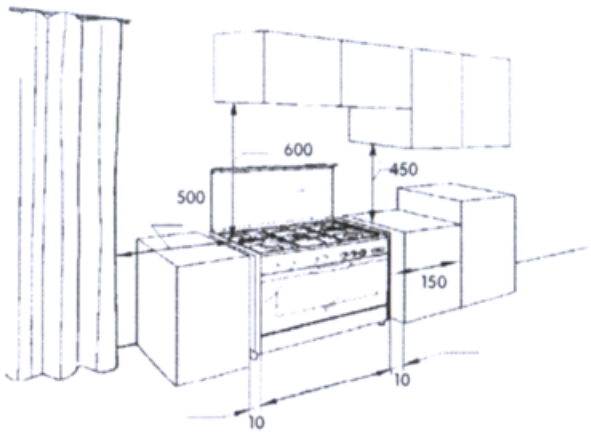
Кухонные элементы вокруг или над изделием должны располагаться на расстоянии не менее 450 мм.

Кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве фирмы производителя, на расстоянии не менее 600 мм от поверхности варочной панели.

Изделие должно устанавливаться в помещении соответствующих размеров, оборудованном вентиляцией и вытяжкой продуктов сгорания.

Данное изделие не рассчитано на подключение к устройству для вытяжки продуктов сгорания.

Перед установкой кухонной плиты снимите защитную пленку с металлических частей изделия.



2.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ

Кухонная плита снабжена этикеткой настройки, расположенной на задней панели рядом с газовым патрубком, с информацией о типе и давлении газа, на которое настроено изделие.

Перед подключением проверьте совместимость изделия с типом и давлением газа в вашем доме.
При несовпадении, необходимо переключить изделие на другой тип газа в соответствии с пунктом 2.4.

Данное изделие совместимо с природным газом и пропаном. Сверьте показатель давления газа, указанный на заводской табличке, с таблицей №1.

Все возможные типы газа и давления указаны на заводской табличке и в таблице №1.

Газовые баллоны с бутаном не предназначены для использования в местах с низкими температурами. В таких случаях рекомендуется заменить бутан на пропан (замена должна производиться квалифицированным специалистом). Никогда не устанавливайте баллон с пропаном внутри здания.

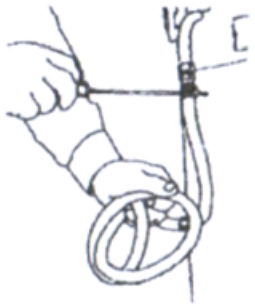
Вы можете подключить изделие как к газовому баллону, оснащенному соответствующим регулятором, так и к крану системы газопровода. Поскольку изделие является переносным, при установке могут быть использованы шланги следующего вида:

- Гибкий резиновый или каучуковый шланг, сертифицированный в соответствии с действующими нормативами и крепко подсоединенный к соответствующему газовому патрубку при помощи хомутов.

- Гибкий стальной шланг, сертифицированный в соответствии с действующими нормативами.

- Гибкий резиновый или каучуковый шланг, сертифицированный в соответствии с действующими нормативами.

ВНИМАНИЕ:



- Проверьте, чтобы шланг не был заломлен или перекручен.
- Проверьте, чтобы шланг не касался задней панели.
- Шланг должен быть заменен по окончанию срока годности.
- Шланг должен быть легко доступен для осмотра по всей длине.
- Хомуты должны быть пригодными для прочного крепления.
- Длина шланга не должна превышать 1500 мм.

Подсоединение кухонной плиты должно производиться со стороны точки питания таким образом, чтобы шланг не пересекал заднюю панель изделия. При необходимости поменяйте газовый патрубок или попросите представителей сервисного обслуживания адаптировать шланг таким образом, чтобы поступление газа в изделие осуществлялось с правильной стороны.

После подключения изделия проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора. **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЛАМЯ.**

Подсоединение кухонной плиты должно производиться со стороны точки питания таким образом, чтобы шланг не пересекал заднюю панель изделия. При необходимости поменяйте газовый патрубок или попросите представителей сервисного обслуживания адаптировать шланг таким образом, чтобы поступление газа в изделие осуществлялось с правильной стороны.

После подключения изделия проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора. **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЛАМЯ.**

2.2.1 КУХОННЫЕ ПЛИТЫ С ОТСЕКОМ ДЛЯ БАЛЛОНА

Максимальная высота баллона с учетом редуктора не должна превышать 610 мм, а ширина – 310 мм.

Длина гибкого резинового шланга в изделиях данного типа должна быть не менее 400 мм и не более 800 мм. Шланг не должен касаться левой стороны отсека.

2.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ: Перед подсоединением кабеля проверьте соединение электрической розетки с системой заземления в соответствии с действующими нормативами. **Электрическое подсоединение должно выполняться только квалифицированными специалистами, разбирающимися в настройке силовых подключений.**

Перед подсоединением проверьте соответствие сети электропитания с потребляемой изделием мощностью (см. заводскую табличку или таблицу с техническими характеристиками).

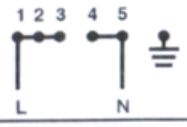
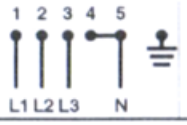
Цвет провода заземления: желто-зеленый.

Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения на 50° C.

Проверьте тип электропитания на этикетке, расположенной на задней панели изделия рядом с входом для кабеля, заводской табличкой в нижнем отсеке, упаковочной этикетке или в таблице технических характеристик.

В зависимости от модели (см. таблицу технических характеристик) питание может быть 230В ~, однофазный ток (кабели 2+1), двухфазный ток 400В 2N ~ (кабели 3+1) и трёхфазный ток 400В 3N ~ (кабели 4+1).

Для изменения типа подсоединения смотрите таблицу ниже:

Однофазный ток 230В кабели 2+1	Двухфазный ток 400В 2N кабели 3+1	Трёхфазный ток 400В 3N кабели 4+1
		

Замените кабель питания на соответствующий.

ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможный прямой или косвенный ущерб, в случае несоблюдения или неправильной интерпретации вышеописанных правил, а также несоблюдения соответствующих нормативов.

2.4 НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Настройка должна производиться только квалифицированными специалистами.

Изделие рассчитано на функционирование на сжиженом или природном газе.

Изделие снабжено этикеткой настройки, расположенной на задней панели рядом с газовым патрубком, с информацией о типе и давлении газа, на которое настроено изделие.

Вы можете также найти информацию о типе и давлении газа, на которое настроено изделие, на заводской табличке или упаковке изделия.

Для настройки изделия на другой тип газа следуйте нижеописанной инструкции:

1 - Выберите газовое подсоединение в соответствии с типом газа, имеющимся у вас в доме.

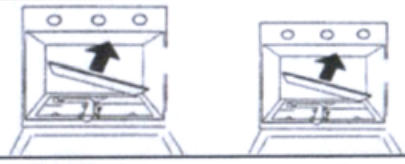
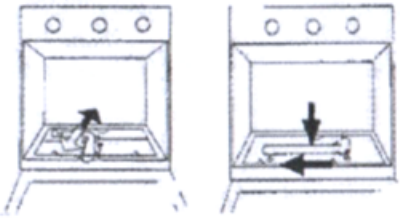
2 - Конфорки варочной панели:

2.1 - Снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд.

2.2 - Отвинтите форсунки и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу 1).

2.3 - Восстановите на место все комплектующие.

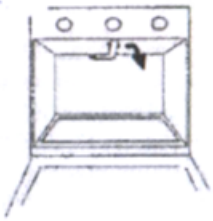
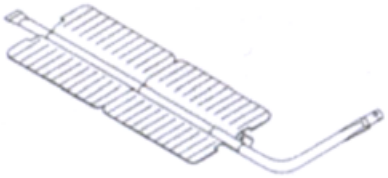
3 - Духовой шкаф

3.1 - Откройте духовой шкаф и извлеките из него все комплектующие, а также дно духовки	
3.2 - Вытащите конфорку, выкрутив винт, расположенный в передней части духовки	

3.3 - Отвинтите форсунки и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу 1).

3.4 - Закрутите конфорки и восстановите на место все комплектующие.

4 - Гриль

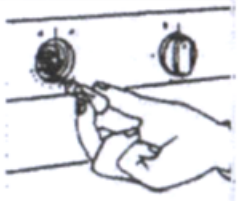
4.1 - Откройте духовой шкаф и извлеките все комплектующие. 4.2 - Снимите онфорку/форсунку, открутив винт, фиксирующий форсунку, и выньте все комплектующие, повернув держатель форсунки вниз.		
4.3 - Отвинтите форсунки и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу 1).		

4.4 - Закрутите конфорку / форсунку и восстановите на место все комплектующие.

5 - Порядок регуляции минимального пламени:

5.1 - Включите конфорку и поверните рукоятку в положение минимального пламени.

5.2 - Снимите рукоятку с крана.

5.3 - Поверните регуляционный винт, расположенный рядом с краном, вплоть до получения стабильного пламени.	

5.4 - Наденьте рукоятку снова и проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

6 - После подключения изделия проверьте наличие утечки при помощи мыльного раствора. **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЛАМЯ.**

7 - Поместите рядом с газовым патрубком этикетку с указанием типа газа, на который было настроено изделие. «Изделие настроено на...»

2.5 УХОД И ЧИСТКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ / КЛАПАНОВ

Если газовые краны / клапаны трудно поворачиваются, не давите на них. Возможно, их необходимо смазать.

Данная процедура должна выполняться только квалифицированными специалистами.

Для доступа к газовым кранам / клапанам, вытащите конфорки и снимите варочную панель.

Для смазки кранов / клапанов следуйте нижеописанной инструкции:

- Снимите крышку при помощи отвертки.

- Вытащите конус из каркаса.

- Очистьте конус сухой мягкой тряпкой.

- Аккуратно смажьте конус рекомендуемыми смазочными материалами (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP). Затем удалите излишки смазки, чтобы не препятствовать проходу газа.

-Вставьте конус обратно и закрутите крышку.

- Прокрутите конус несколько раз, чтобы удостовериться, что он легко прокручивается.

- Проверьте наличие утечки при открытом и закрытом кране. **НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЛАМЯ.**

ПЕРЕД УХОДОМ.
Проверьте прочность уплотнения всех подсоединений при помощи мыльного раствора. НЕ используйте открытый огонь для выявления утечек. Включите все конфорки, чтобы проверить правильное функционирование газовых клапанов, конфорок и форсунок. Установите рукоятки в положение минимального пламени и убедитесь в стабильности пламени. При удовлетворительном результате проинструктируйте пользователя о правилах правильной эксплуатации кухонной плиты. Если после проверки изделие плохо функционирует, обратитесь в центр ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

3 РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

3.1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Внимание:
Наружные элементы плиты могут нагреваться, особенно при эксплуатации духового шкафа или гриля. Не разрешайте детям играть рядом с изделием.

Установка кухонной плиты должна производиться только квалифицированным специалистом.

Данное изделие не предназначено для эксплуатации маленькими детьми или людьми с ограниченными способностями без соответствующего надсмотра.

Маленькие дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте им играть с бытовым прибором.

Данное изделие относится к классу 1: изделие автономной установки, рассчитанное для частного непрофессионального использования в домашних условиях.

Данное изделие относится к типу X: категория «перегрева».

Не разрешайте детям играть рядом с бытовым прибором. Во избежание ожогов, не разрешайте детям играть рядом с изделием во время его эксплуатации.

Перед включением изделия проверьте, что оно настроено на правильный тип газа и электричества.

Проверьте стабильность пламени при включенных конфорках.

Выключайте конфорки перед тем, как снять с них посуду.

Заменя кабеля сети электропитания должна производиться только квалифицированным персоналом.

Эксплуатация газового изделия требует периодического проветривания помещения. Убедитесь в том, что установка изделия была произведена в соответствии с пунктом 2.1.

При первом включении духового шкафа рекомендуется прокалить его примерно в течение 30 минут с целью испарения веществ, использованных при его производстве, и предотвращения их попадания в еду.

Надежно установите изделие и выровняйте его.

При эксплуатации газового изделия происходит выработка влажных продуктов сгорания. Убедитесь в том, что помещение хорошо проветривается: откройте окна или установите электрический вентилятор или вытяжку.

После продолжительного использования изделия необходимо проветрить помещение и, например, открыть окна или, при наличии вентиляторов, включить более интенсивный режим.

Элементы, окружающие изделие, должны быть выполнены из термостойкого материала и быть устойчивыми к температуре 90º С.

Перед установкой кухонной плиты снимите защитную пленку с металлических частей изделия.

Во время эксплуатации изделия, а также при нагретых конфорках стеклянная защитная крышка должна быть всегда открыта.

Используйте крышку только по назначению, а именно для защиты варочной панели.

Следите за наличием жировых загрязнений, т.к. при перегреве они могут воспламениться.

Используйте кухонную посуду только с плоским основанием.

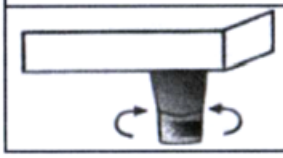
Изделие нагревается при эксплуатации. Не дотрагивайтесь до наружных или внутренних элементов духового шкафа без термостойких перчаток.

ВНИМАНИЕ:
Не распыляйте аэрозольные вещества около изделия во время его эксплуатации.

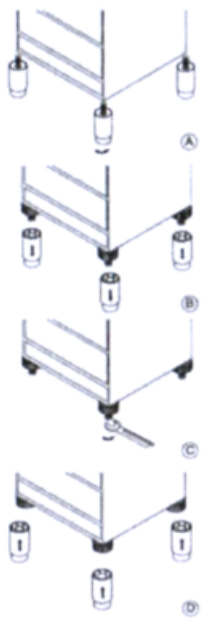
При установке изделия на морском судне или трейлере, не используйте его в качестве обогревателя помещения.

Никогда не используйте нижний отсек изделия для хранения легковоспламеняющихся веществ.

Надежно установите изделие и выровняйте его – к некоторым моделям прилагаются маленькие регулировочные ножки.

	Достаньте упакованные регулировочные ножки из духового шкафа.
	Попросите кого-нибудь приподнять изделие с одной стороны. Никогда не переворачивайте изделие. Вкрутите две ножки в специальные отверстия по углам изделия.
	Попросите своего ассистента приподнять изделие с другой стороны. Вкрутите оставшиеся две ножки.
	Отрегулируйте высоту ножек. Для этого прокрутите нижнюю часть каждой ножки по или против часовой стрелки. Примечание: изделие должно быть выровнено строго по горизонтали.

Надежно установите изделие и выровняйте его – к некоторым моделям прилагаются большие регулировочные ножки.

	Закрутите регулировочные ножки, как показано на рисунке A. Снимите корпуса регулировочных ножек, потянув их вниз, как показано на рисунке B. Закрутите основания регулировочных ножек, как показано на рисунке C. Закрепите корпуса регулировочных ножек в основания, как показано на рисунке D.

3.2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОНФОРОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

При правильной эксплуатации конфорок энергия расходуется экономно и эффективно.

Мощность конфорок указана в таблице №1.

Для оптимальной работы конфорок и экономии газа используйте кухонную посуду с диаметром дна, соответствующим размеру конфорки.

Если размер пламени превышает диаметр дна кухонной посуды, происходит растрачивание электроэнергии.

ДА НЕТ

Внимание:
Используйте емкости, не выходящие за пределы изделия.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

Для включения конфорок следуйте нижеуказанной инструкции:

- Поднесите огонь к конфорке

- Выберите используемую конфорку. Затем нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку конфорки на символ максимального пламени.

- Для уменьшения мощности пламени поверните рукоятку конфорки на символ минимального пламени.

Для выключения конфорки просто поверните рукоятку конфорки по часовой стрелке до полного гашения пламени, обозначенного черным кружком. ●

ВНИМАНИЕ:
В моделях с тремя конфорками:
Для обеспечения хорошего горения, правильно расположите опорную решетку, вставив ее в специальный винт посередине.

КОНФОРКИ С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМ УСТРОЙСТВОМ

Некоторые изделия имеют предохранительные устройства на конфорках варочной панели (модель с пометкой «V»).

При сбое в газоснабжении или внезапном отключении пламени, подача газа прекращается автоматически.
Для возобновления работы изделия необходимо вмешательство пользователя.
В случае внезапного гашения пламени, выключите конфорку и подождите примерно одну минуту перед ее повторным зажиганием.
Для зажигания данного типа конфорок необходимо держать рукоятку конфорки нажатой в течение 10 секунд.
По истечению данного времени отпустите рукоятку конфорки, после чего она будет гореть самостоятельно.

3.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФОРОК

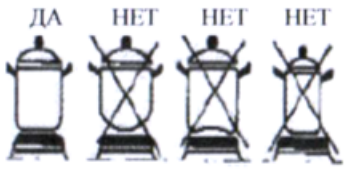
ВНИМАНИЕ
Электрические конфорки покрыты защитной эмалью.

Перед эксплуатацией раскалите пустую конфорку в течение 3 минут, установив рукоятку в положение 6.

РЕКОМЕНДУЕТСЯ:

Не оставлять пустые конфорки включенными - это может вывести их из строя.

Использовать емкости только с плоским основанием - тепло будет распределяться равномерно, без лишних затрат энергии.
Правильное расположение кастрюли на электрической конфорке:



Диаметр кухонной посуды должен соответствовать диаметру конфорки. Если диаметр используемой емкости больше, время приготовления удлиняется.

Если диаметр емкости слишком маленький, то еда может попасть на конфорку и испортить ее. Помимо этого, затрачивается лишняя энергия.

Эксплуатация электрических конфорок

Для включения электрической конфорки необходимо повернуть рукоятку конфорки на 7 положений и выбрать необходимую мощность на верхней панели.

Положение 1 - минимальная мощность; положение 6 - максимальная мощность (см. таблицу 3).

Для отключения электрической конфорки поверните рукоятку и установите индикатор мощности в положение 0 .

Световой индикатор, установленный на панели управления, указывает на работу электрической конфорки.

3.4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

При использовании емкостей с плоским основанием, вы можете пользоваться стеклянной или фарфоровой посудой.

Диаметр кастрюль должен соответствовать диаметру конфорки.

Не используйте емкости с диаметром дна меньше диаметра конфорки.

Во время приготовления пищи накрывайте посуду крышкой. Это поможет вам экономить электроэнергию.

Использование рабочего пространства:
Для использования рабочего пространства поверните рукоятку на 3 позиции до выбранного вами положения (1-минимальное; 3-максимальное).

Для активации двойного нагрева (модели с пометкой "D") поверните рукоятку по часовой стрелке, пока не раздастся щелчок. Затем установите рукоятку в нужное положение (1-3).

Для выключения рабочего пространства просто поверните ручку в положение 0.
Световой индикатор, расположенный на панели управления, указывает на работу области нагрева.

Световой индикатор, расположенный на передней части стекла указывает на «остаточное тепловыделение».

3.5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ И ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (МОДЕЛИ G)

При сбое в газоснабжении или внезапном отключении пламени, подача газа прекращается автоматически.

Для возобновления работы изделия необходимо вмешательство пользователя.

В случае внезапного гашения пламени, выключите конфорку и подождите примерно одну минуту перед ее повторным зажиганием.

Для зажигания данного типа конфорок необходимо держать рукоятку конфорки нажатой в течение 10 секунд.

По истечению данного времени отпустите рукоятку конфорки, после чего она будет гореть самостоятельно.

3.5.1 ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С ТЕРМОСТАТОМ

Все модели снабжены термостатом, позволяющим регулировать температуру в духовом шкафу.

Потребление газа в таких моделях снижается автоматически, сразу после достижения заданной температуры.

Для зажигания конфорки выполняйте следующую инструкцию:

Нажмите кнопку зажигания ϟ или поднесите огонь к конфорке.

Поверните рукоятку духовки до символа ▬ или ▢ и поверните ее против часовой стрелки до нужной вам температуры.

3.5.2 ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

Для зажигания конфорки гриля выполняйте следующую инструкцию:

Нажмите кнопку зажигания ϟ Нажмите и одновременно поверните рукоятку гриля ⬭ по часовой стрелке до слова "Grill"	
Нажмите кнопку зажигания ϟ Нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку конфорки ⬭ на символ максимального пламени. 🔥. Подождите 10 секунд. По истечении данного времени отпустите рукоятку конфорки, после чего она будет гореть самостоятельно. При необходимости повторите операцию. Для уменьшения мощности поверните рукоятку по часовой стрелке до минимального положения, обозначенного маленьким значком пламени в верхней части панели. 🔥	

3.6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ (МОДЕЛИ «M»)

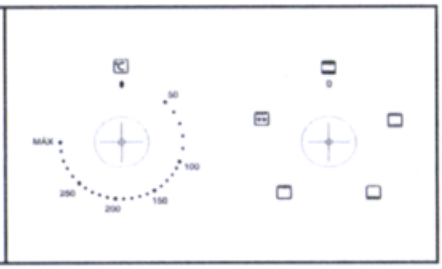
В целях безопасности изделие было спроектировано таким образом, что одновременное функционирование газовой духового шкафа и электрического гриля (при его наличии) невозможно.

Для эксплуатации газового духового шкафа смотрите пункт 3.4.1
Для эксплуатации электрического гриля поверните рукоятку против часовой стрелки до слова «Гриль».

3.7 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ (МОДЕЛИ «M»).

При повороте рукоятки духового шкафа по часовой стрелке включается световой индикатор, указывающий на включение изделия. Вы можете выбрать следующие программы приготовления:

1ª- Верхний и нижний нагрев
2ª - Нижний нагрев
3ª - Верхний нагрев
4ª - Газовый гриль без поворота вертела или с поворотом вертела.



Выберите необходимую температуру.

3.8 ЭКСПЛУАТАЦИЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА (МОДЕЛИ «EV»)

При помощи термостата и различных комплектующих вы можете выбирать разные программы приготовления.

Освещение духового шкафа
При выборе данной программы освещение включается без подключения нагревательных элементов. Освещение работает также и при остальных семи программах.

Мультиприготовление
При выборе данной программы нагревательные элементы и вентилятор включаются таким образом, что жар распространяется на все уровни духового шкафа. Вы можете готовить разные виды блюд одновременно, но не забывайте следить за временем приготовления каждого блюда по отдельности. Перед использованием данной программы необходимо предварительно разогреть духовку. Функция вентилятора обеспечивает оптимальные результаты для выпечки, а также приготовления больших объемов еды и разных видов блюд одновременно.
Для включения данной программы выберите «Мультиприготовление» и задайте необходимую температуру.

Турбогриль
При выборе данной программы включаются гриль и вентилятор. Данная программа рекомендуется для приготовления мяса, овощей и дичи. Перед использованием данной программы необходимо предварительно разогреть духовку, а затем поместить еду на решетку гриля на средний уровень духового шкафа.
Одновременно можно готовить другие блюда, поместив их на уровень ниже.

Гриль
Данная программа рекомендуется для поджаривания, жарки или плавления продуктов, например, сыра, и хорошо подходит для быстрого приготовления пищи. Примерное время приготовления – 5 минут. Для включения данной программы выберите режим «Гриль» и задайте необходимую температуру.

Традиционная духовка
При выборе данной программы включаются два нагревательных элемента: верхний и нижний. Перед использованием данного режима необходимо предварительно разогреть духовку. Данная программа рекомендуется для разного рода выпечки, пиццы, хлеба и запеканок. Основные характеристики традиционной духовки: тепло поступает с верхнего и нижнего нагревательного элемента, поэтому рекомендуется приготовление пищи только на среднем уровне по центру духового шкафа.

Духовка с горячим обдувом
При выборе данной программы включается непрерывная циркуляция горячего воздуха, позволяющая одновременное приготовление блюд на разных уровнях духового шкафа. Заданная температура достигается в короткие сроки, а верхний и нижний нагревательные элементы регулируются термостатом. При использовании данной программы вентилятор работает беспрерывно.

Размораживание
При выборе программы размораживания процесс разморозки происходит так же, как и при комнатной температуре, но намного быстрее. При включении данного режима работает только вентилятор.

Вентиляционный нагрев
При выборе данной программы включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, которые работают одновременно таким образом, что жар распространяется на все уровни духового шкафа. Данный режим рекомендуется для приготовления пирогов и однослойной выпечки. Перед использованием данной программы необходимо предварительно разогреть духовку.
Для включения режима выберите «Вентиляционный нагрев» и задайте необходимую температуру.

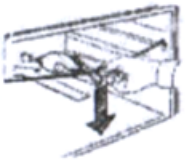
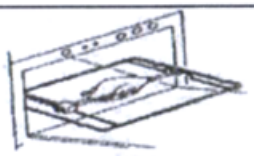
Во время использования программ дверь духового шкафа должна быть закрыта.
При эксплуатации духового шкафа или гриля наружные элементы плиты могут нагреваться.
Не разрешайте детям приближаться к изделию во время его эксплуатации.

3.9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Для удобства, а также экономии энергии вы можете наблюдать за процессом приготовления, не открывая стеклянную дверцу духового шкафа.

Для включения подсветки духового шкафа поверните рукоятку до положения

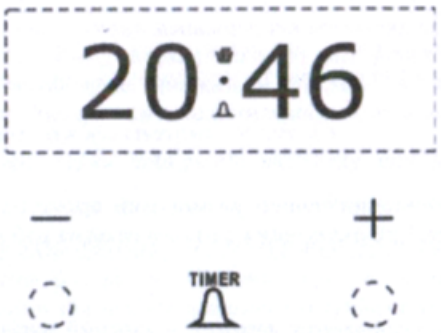
3.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

В моделях с прилагающимся вертелом, старайтесь располагать еду по центру вертела. Поместите держатель вертела, закрепив его на стенках духового шкафа. Вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа и убедитесь, что его задняя часть надежно закреплена.	
Уложите вертел на держательную решетку при помощи ручки вертела. В некоторых моделях вертел помещается прямо на держатель вертела и задвигается в духовой шкаф. В таком случае необходимо убедиться, что острый конец вертела вставлен в специальное отверстие моторчика.	
Вставьте на нижний уровень поддон для сбора жира. Снимите ручку вертела – она служит только для снятия еды после приготовления. Для включения вертела поверните рукоятку, располагающуюся под имволом	

3.11 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИНУТНОГО ТАЙМЕРА

Минутным таймер позволяет вам устанавливать время от 0 до 120 минут.
Для установки минутного таймера полностью поверните рукоятку по часовой стрелке до положения , а затем против часовой стрелки до выбранного вами времени.
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
Звуковой сигнал не прерывает работу других элементов кухонной плиты.

3.12 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР



Настройка часов

Нажмите одновременно кнопки + и -. Точки между часами и минутами начнут мигать.

При помощи кнопок + и - вы можете отрегулировать текущее время. При длительном удержании кнопок цифры меняются быстрее.

Длительное удерживание кнопки + и - до мигания индикатора часов и точки между часами и минутами, позволит вам настроить только часовой индикатор.

Настройка минутного таймера

Нажмите кнопку +. На экране появится значение 0.00 и начнет мигать значок колокольчика. Для настройки таймера используйте кнопки + или - .

По истечению 6 секунд после окончания настройки мигание значка колокольчика прекратится. Минутный таймер начнет обратный отсчет.

Обновление времени минутного таймера происходит каждые 10 секунд вплоть до 99 минут и 50 секунд. По истечении данного времени на дисплее высвечивается время в 1 час 40 минут, и обновление времени таймера происходит поминутно.

Примечание: для отмены программы минутного таймера установите таймер на значение 0.00

Отмена звукового сигнала

При завершении отсчета минутного таймера на экране вновь высветится текущее время. Значок колокольчика замигает и сработает звуковой сигнал, который будет работать в течение 7 минут. Сигнал можно отключить при помощи любой кнопки.

Настройка типа звукового сигнала

Вы можете настроить тип сигнала следующим образом:

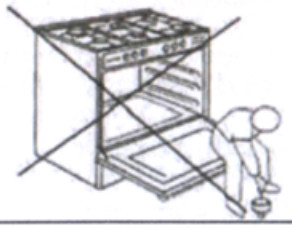
1)Нажмите кнопку (-). Раздастся текущий тип сигнала.

2)Отпустите кнопку (-) и нажмите ее снова. Раздастся следующий предлагаемый сигнал(всего 3)

3)Последний из прозвучавших сигналов будет установлен автоматически.

Примечание: заводские настройки изделия предполагают максимальную громкость звукового сигнала (с наиболее высокой частотой). Длительное отсутствие электропитания может привести к восстановлению заводских настроек.

3.13 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА И ГРИЛЯ

При эксплуатации духового шкафа или гриля происходит нагревание наружных частей изделия. Не позволяйте детям подходить близко к изделию и не разрешайте им садиться на дверцу духового шкафа или играть с ней. Не используйте открытую дверцу в качестве опоры при попытке дотянутся до подвешенных над изделием элементов.	

Внимание:
Не эксплуатируйте изделие, если в нижнем отсеке плиты находятся легковоспламеняющиеся вещества или возгораемые материалы: древесина, бумага, аэрозольные баллончики, ткани и т.д.

Перед приготовлением рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф.

Во избежание загрязнения духового шкафа жировыми брызгами, а также возникновения дыма, используйте емкости и формы для выпечки или жарки только с высокими краями. При попадании жира на конфорку духового шкафа, может произойти возгорание конфорки.	

Рекомендуется пользоваться глиняной посудой, желательно с высокими краями. Старайтесь располагать посуду посередине решетки на среднем уровне духового шкафа.

Подкладывайте поддон для сбора жира в случае, если еда лежит прямо на решетке.	

Никогда не используйте духовой шкаф без соответствующего резинового уплотнения.	

Во время работы духового шкафа или гриля дверца духовки должна быть полностью закрыта.

Рекомендуется:

Размещать противень с едой на средний уровень духового шкафа.

Избегать открывания дверцы во время эксплуатации духового шкафа, т.к. температурные изменения могут повлиять на итоговый результат приготовления, а также увеличить уровень энергопотребления.

Отключать духовой шкаф за несколько минут до полной готовности еды - оставшееся тепло завершит процесс приготовления.

4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Внимание: обслуживание изделия должно производиться только квалифицированным персоналом.

Перед техническим обслуживанием или чисткой отключите изделие от сети электропитания, закрутите газовый кран и дайте изделию остыть.

ЧИСТКА ИЗДЕЛИЯ

Правильный уход и чистка продлят срок годности изделия, а также обеспечат его надежное функционирование.

Перед снятием стеклянной крышки, необходимо охладить газовые и электрические конфорки.

Чистка изделия должна производиться мягкой губкой, смоченной в теплой воде или нейтральном моющем средстве.

Не используйте твердые абразивные материалы, кислотные вещества или острые металлические скребки.

Эмалированные стальные элементы должны промываться водой и вытираться мягкой тряпкой после эксплуатации изделия. Если пятна не удаляются, используйте неабразивные чистящие средства.

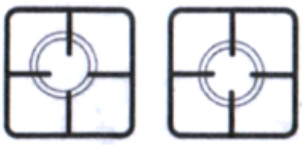
Стеклянная дверца духового шкафа должна промываться теплой водой и нейлоновой губкой, смоченной в нейтральном моющем средстве.

Старайтесь не тереть переднюю панель, т.к. со временем значки рукояток могут стереться.

Мойка эмалированных решеток может осуществляться в посудомоечной машине.

Не используйте паровые чистящие агрегаты (очистка паром).

После снятия решетки рекомендуется проверить наличие резиновой прокладки и поместить решетку обратно в правильное и устойчивое положение.



НЕТ **ДА**

ЧИСТКА КОНФОРОК

Чистка конфорок должна производиться теплой, мыльной водой. После чистки необходимо сполоснуть и вытереть насухо все конфорки.

ЧИСТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОНФОРОК

Чистка электрической конфорки должна производиться мыльной водой без использования абразивных средств. Слегка протрите конфорку маслом, пока она еще не остыла.

ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

После эксплуатации и охлаждения изделия тщательно очистьте даже самые мелкие загрязнения. При повторном нагревании их будет уже не удалить.

Не используйте абразивные средства, материалы или скребки, которые могут поцарапать стеклянную поверхность.

Небольшие загрязнения должны удаляться при помощи влажной тряпки или горячей мыльной воды.

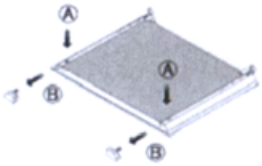
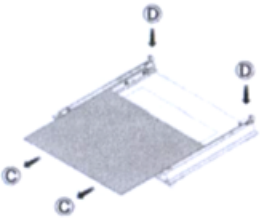
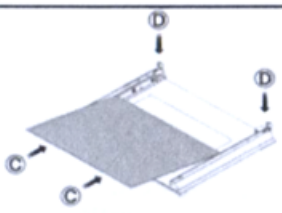
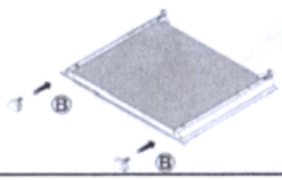
Мыльный раствор должен смываться водой. Стекло должно быть тщательно высушено.

Для въевшейся грязи рекомендуется использовать стеклянный скребок с металлическим наконечником, которые вы легко можете найти в магазине.
Производите чистку только при охлажденной поверхности.

ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

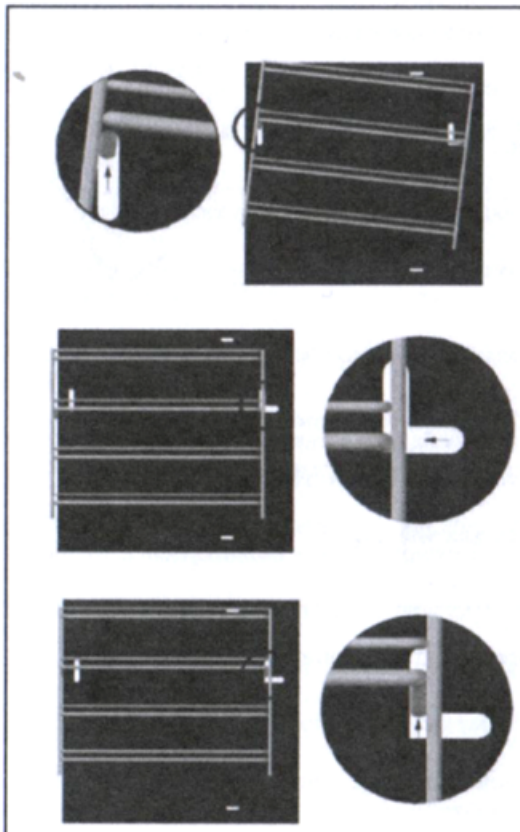
Чистка духового шкафа должна производиться в теплой воде при помощи нейлоновой губки, смоченной в нейтральном моющем средстве.
Не используйте абразивные средства при чистке эмалированных поверхностей.

Извлечение внутреннего стекла дверцы духового шкафа для чистки:

	- Нажмите на (A) и извлеките верхние крепежные элементы (B)
	- Вытащите внутреннее стекло (C) из внутренних крепежных элементов (D) - Извлеките стекло - Мойка стекла должна производиться в теплой воде при помощи нейлоновой губки, смоченной в нейтральном моющем средстве.
	- Поместите стекло на держатели - Задвиньте стекло, пока оно не войдет в пазы (D) внутренних крепежных элементов
	- Вставьте верхние крепежные элементы (B)

СНЯТИЕ РЕШЕТОК ГРИЛЯ (СЕРИЯ "SP")

Для облегчения чистки изделия рекомендуется извлечение хромированных решеток гриля.
Для извлечения решеток следуйте пунктам 1 - 3. Для обратной установки - пунктам 3 -1.



1. Поднимите решетку гриля до вертикального положения и вытащите штифт из паза в передней части духового шкафа.

2. Сдвиньте решетку в указанном направлении так, чтобы она скользила вдоль краев духового шкафа

3. Приподнимите решетку кверху и вытащите штифт из паза в задней части духового шкафа.

Металлические выдвижные направляющие, поддерживающие эмалированные противни, могут быть вытащены и рамещены на трех разных уровнях .

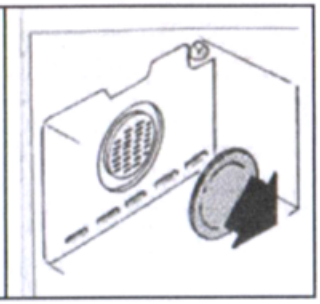
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

После отключения изделия от сети электропитания снимите стеклянную защитную крышку лампы и выкрутите лампочку. После этого замените ее на новую, также предназначенную для высоких температур (300°C), со следующими характеристиками:

Напряжение: 220 – 230 В ~ / 110В
Мощность: 15 Вт / 25 Вт

Резьба: E 14.
Установите обратно стеклянную крышку и вновь подключите изделие к сети электропитания.

Защитный фильтр духового шкафа

Жировой фильтр на задней стенке духовки защищает вентилятор и духовку от загрязнений. Вытаскивайте и промывайте фильтр сразу после приготовления. Для установки фильтра приложите его к задней стенке, на уровне вентилятора, и потяните края фильтра вниз. Для снятия фильтра выполните вышеописанные действия в обратном порядке.	

Чистка вентилятора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.

Отклонения от нормы
Нижеперечисленные явления считаются отклонениями от нормы. При их возникновении вам может понадобиться вмешательство специалиста:
. Желтое дрожание пламени конфорки.
. Почернение емкостей для приготовления пищи.
. Неправильное зажигание конфорок.
. Отключение пламени конфорок
. Отключение конфорок при закрытии или открытии дверцы духового шкафа.
. Тугое прокручивание газовых кранов.

В случае неправильного функционирования изделия свяжитесь с СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ.

5 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Сертификация производителя на прохождение изделием следующих проверок:

- Функционирование системы электропитания
- Электрическая прочность
- Проверка заземления
- Настройка типа газа
- Контроль утечки
- Функционирование предохранительных клапанов
- Визуальный контроль

Адрес производителя: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal.

6 ТАБЛИЦЫ

ТАБЛИЦА 1 - КОНФОРКИ

			ГАЗ				
			БУТАН		ПРОПАН		ПРИРОДНЫЙ ГАЗ
Номинальное давление подачи (мбар)			28-30		37		20
Номинальное давление подачи (мбар)			35		45		25
Номинальное давление подачи (мбар)			20		25		17
Тепловая мощность, Вт (PC.S)			Расход	Форсунка	Расход	Форсунка	Расход
Конфорки	Обычная	Минимальная	гр/час	мм	гр/час	мм	гр/час
Вспомогательная	1 000	300	73	0,50	72	0,72	95
Полубыстрая	1 750	500	127	0,65	125	0,97	167
Быстрая	3 000	700	218	0,85	215	1,15	286
Тройная	3 300	1 500	240	0,93	236	1,26	314
Духовой шкаф 61L	2 750	1 100	200	0,80	197	1,20	262
Гриль 61 L	1 800	---	131	0,65	129	1,02	172

ТАБЛИЦА 2 –ЁМКОСТИ (для емкостей с плоским основанием)

	Рекомендуемый диаметр (см)	
Горелки	минимальный	максимальный
Вспомогательная Ø 42	10	16
Полубыстрая Ø 62	15	22
Быстрая Ø 92	22	28
Тройная Ø 130	24	30

ТАБЛИЦА 3 – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

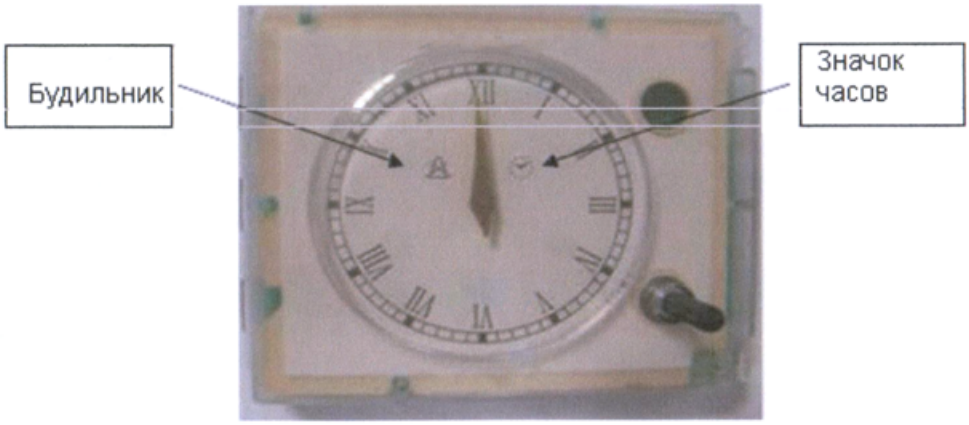
				ПОЛОЖЕНИЕ			
	0	1	2	3	4	5	6
ТИП	ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ, Вт						
Ø 145 мм	0	100	165	250	500	750	1 000
Ø 185 мм	0	180	220	300	800	1 100	1 500

Конфорка	Мощность, Вт		55X60						90X60		
	ГАЗ	Электричество	N 2402	G 2402	N 3109	G 3109	E 3110	E 420	N 5006	G 5006	G 5006D
Вспомогательная	1 000	----	1	1	1	1	1	---	1	1	1
Полубыстрая	1 750	----	2	2	1	1	1	---	2	2	2
Быстрая	3 000	----	1	1	1	1	1	---	2	2	1
Тройная	3 500	----	---	---	---	---	---	---	---	---	1
Конфорка 145 мм	---	1 000	---	---	1	1	1	2	---	---	---
Конфорка 180 мм	---	1 500	---	---	---	---	---	2	---	---	---
Духовой шкаф	2 750	1100/1500	G	G	G	G	E	E	G	G	G
Гриль	2 000	1 500	---	G	---	G	E	E	---	G	G
Объем духовки (литр)			51								
Максимальная газовая мощность кВт (PCS)			10.25								
Максимальное потребление бутана- G 30 (гр/час)			746	746	618						
Максимальное потребление пропана - G 31(гр/час)			733	733	608	608	412	---	948	948	999
Максимальное потребление природного газа - G 20 (л/ч - 1013 мбар, 15 С)			977	977	810	810	548	---	1.263	1.263	1320
Максимальная электрическая мощность, кВт			---	---	1.0	1.0	3.625	7.625	---	---	---
Электроснабжение, А			---	---	230 В ~	230 В ~ 400 В 2 N	230 В ~ 400 В 2 N 400 В 3 N	230 В ~	---	---	---
Максимальное напряжение, А			---	---	4,4	4,4	11.3/4,4	11.3/10,9	---	---	---
Электрический кабель (HO5 RR - F)			---	---	3G 1,5	3G 1,5	3G 1,5	4G 4 / 4G 2,5/5G 1,5	---	---	---
Размеры: ШхГхВ стол (мм) Плита			565X600X840/880						900X600X846/860		
Размеры: ШхГхВ стол (мм) Упаковка			670X690X900						980X685X900		
Вес: Нетто / Брутто (кг)			40/43						55,5/60		

Конфорка	Мощность, Вт		MILANO 60X60 VENEZIA 60X60						MONZA 60X60				
	ГАЗ	Электричество	E 604 E 2604	E 640 E 2640	M 640 M2640	M 631 M 2631	G 640 G 2640	E 631 E 2631	M 3640	G 3640	E 4 VITRO	EV6 VITRO	EV6 VITRO
Вспомогательная	1 000	----	---	1	1	1	1	1	1	1	---	---	---
Полубыстрая	1 750	----	---	2	2	1	2	1	2	2	---	---	---
Быстрая	3 000	----	---	1	1	1	1	1	1	1	---	---	---
Тройная	3 500	----	---	---	---	---	---	---			---	---	---
Конфорка 145 мм	----	1 000	2	---	---	1	---	---	---	---	---	---	---
Конфорка 180 мм	----	1 500	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Конфорка 145 мм (стеклокерамика)	----	1 200	---	---	---	---	---	---	---	---	2	2	2
Конфорка 180 мм (стеклокерамика)	----	1 800	---	---	---	---	---	---	---	---	2	2	1
Конфорка 20/210 мм (стеклокерамика)	----	800/2100	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	1
Духовой шкаф	---	2 600	E	E	G	G	G	E	G	G	E	E	E
Сопротивление	---	2 300	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	E
Гриль	2 000	1500	E	E	E	E	G	E	---	G	E	E	E
Гриль	---	1 600	---	---	E	E	---	---	E	---	---	---	---
Объём духовки (литр)			51	60	51	51	54	61	51	54	61	54	54
Максимальная газовая мощность кВт (PCS)			---	7.5	10.25	8.5	1.25	5.75	10.25	1.25	---	---	---
Максимальное потребление бутана- G 30 (гр/час)			---	546	746	618	746	418	746	746	---	---	---
Максимальное потребление пропана - G 31 (гр/час)			---	536	733	608	733	411	733	733	---	---	---
Максимальное потребление природного газа - G 20 (л/ч - 1013 мбар, 15 C)			---	715	977	810	977	548	977	977	---	---	
Электроснабжение (В)			7.625	2.625	1.615	2.615	0.015	3.625	1.615	0.015	8.625	8.650	8.950
Максимальное напряжение, А			230 В ~ 400В~2N 400В~3N	230 В ~	230 В ~	230 В ~	230 В ~	230 В ~ 400В~2N	230В~	230В~	230 В ~ 400В~2N 400В~3N	230 В ~ 400В~2N 400В~3N	230 В ~ 400В~2N 400В~3N
			11,3/10.9	8,8	6,6	10,9	---	11,3/4,4	6,6	---	13/11,4	13/11,4	13/11,4
Электрический кабель (HO5 RR - F)			3G 4 4G 2,5 5G 1,5	3G 1,5	3G 1,5	3G 1,5	3G 1,5	3G 2,5 / 4G 1,5	3G 1,5	3G 1,5	3G 4 4G 2,5 5G 1,5	3G 4 4G 2,5 5G 1,5	3G 4 4G 2,5 5G 1,5
Размеры: ШхГхВ стол (мм) Плита			600X600X850/890										
Размеры: ШхГхВ стол (мм) Упаковка			660X690X900										
Вес: Нетто / Брутто (кг)			50/53	45/48					47,5/50				

КОНФОРКИ	Мощность, Вт		СЕРИЯ - SP			
			70X60			
	ГАЗ	Электричество	EV8 3640 A1DVXN FF	EV8 3604 VITRO D XN	M 3640 A1DTVXN	G 3640 A1DTVXN
Дополнительная	1 000	----	1	---	1	1
Полубыстрая	1 750	----	2	---	2	2
Тройная	3 500	----	1	---	1	1
Конфорка 145 мм (стеклокерамика)	---	1200	---	2	---	---
Конфорка 180 мм (стеклокерамика)	---	1800	---	1	---	---
Конфорка 20/210 мм (стеклокерамика)	---	2100	---	1	---	---
Духовой шкаф	2 750	1100/1500	E	E	G	G
Гриль	1 800	1500	E	E	---	G
Гриль		1600	---	---	E	---
Гриль с обдувом	---	2300	E	E	---	---
Духовой шкаф			54	54	51	54
Максимальная газовая мощность кВт (PCS)			8.0	---	10.75	10.75
Максимальное потребление бутана- G 30 (гр/ч)			582	---	782	782
Максимальное потребление пропана - G 31 (гр/ч)			572	---	769	769
Максимальное потребление природного газа - G 20 (л/ч - 1013 мбар, 15 C)			762	---	1 024	1 024
Максимальная электрическая мощность, кВт			2.625	8925	1615	0.029
Электроснабжение			230 В ~	230 В ~	230 В ~	230 В ~
				400В 2 N		
				400В 3 N		
Максимальное напряжение, А			11,3	13 / 11,4	7,7	0,1
Электрический кабель (HO5 RR - F)			3G 1,5	3G 4	3G 1,5	3G 1,5
				4G 2,5		
				5G 1,5		
Размеры: ШхГхВ стол (мм) Плита			600X600X945			
Размеры: ШхГхВ стол (мм) Упаковка			690X680X1000			
Вес: Нетто / Брутто (кг)			54.5 / 57.5			

Изготовитель не несет ответственности за ошибки в данном руководстве.
Изготовитель оставляет за собой право модифицировать изделие в случае, если произведенные изменения не повлияют на его функционирование и безопасность.

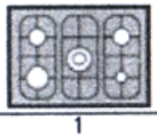
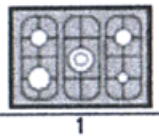


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Для установки времени нажмите 2 раза на кнопку пока не начнет мигать «значок часов». Для установки времени поворачивайте кнопку по часовой или против часовой стрелки. Спустя 10 секунд после последней корректировки времени электрический таймер автоматически выйдет из режима установки времени.

УСТАНОВКА БУДИЛЬНИКА

Будильник позволяет Вам настроить время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал. Для установки будильника нажмите 1 раз на кнопку и удерживайте ее пока не начнет мигать символ «Будильник». Для установки необходимого времени поворачивайте кнопку по часовой и против часовой стрелки. Чтобы выбранное Вами время было зафиксировано устройством, нажмите на кнопку. Значок «Будильник» должен загореться красным цветом.

Burners Zigmund & Shtain	Power, W					
	GAS	ELET	VGE39.68	VGG 38.62	VGE39.98 	VGG40.92 
Auxiliary			1	1	1	1
Semi-rapid			2	2	2	2
Rapid			---	---	1	1
WOK			1	1	1	1
Oven			E	G	---	---
Oven		3 800	---	---	E	G
Circular grill		3 000	E	---	E	---
Grill			E	G	---	---
Grill		2 800	---	---	E	G
Oven, L			55	49	121	116
IEE % - Oven			94,8 – A	101,3 - A	106,8 - A	106,8 - A
EE table %			65	65	65	65
Maximum gas power kW (PCS)			8,050	10,800	11,05	15,05
Maximum consumption - G 30 (g/h)			582	782	785	1 091
Maximum consumption - G 31(g/h)			572	769	773	1 072
Maximum consumption - G 20 (L/h – 1013mbar, 15ºC)			762	1024	1029	1 429
Maximum electric power, kW			2, 625	0,025	3,898	0,052
Electric supply (A)			220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~
Maximum intensity (A)			11,4	---	16,9	---
Electric cable (H05 RR - F)			3G 1	3G 0,75	3G 2,5	3G 0,75
Dimensions: LxFxA mesa(mm) cooker			600X600X850/945		900X615X940	
Dimensions: LxFxA mesa(mm) packing			690X680X1000		960x690x1005	
Weight: Net / Gross (kg)			55 / 57,5		95 / 100	

Zigmund & Shtain Product sheet(UE 66/2014)
(Gas Oven - EN15181;UE65/2014)

Model	Oven	Cavities	Heate force	Volumen (L)	EC Conventional h(MJ ou kWh)	MJ -> kWh	EC forced g(MJ ou kWh)	MJ -> kWh	EC Auxiliar (kWh)	Energetic Class	IEE
VGG38.62	GVO	1	Gas	49	5,76	1,60	-		-	A	101,3
VGG40.92	GVO	1	Gas	116	9,21	2,56	-		-	A	106,7
VGE39.98	EVO	1	Electric	121	1,32		1,13		-	A	*106,8
VGE39.68	EVO	1	Electric	55	0,77		0,74		-	A	94,8