

gorenje

RU

Прибор сконструирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами:

- => EN 30-1-1, EN 30-2-1 и EN 437 и последующие дополнения (для газовых приборов)
- => EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 и последующие дополнения (для электрических приборов)

Прибор соответствует предписаниям нижеприведенных директив Европейского Союза:

- => СЕЕ 2006/95 по электробезопасности (BT)
- => СЕЕ 2004/108 по электромагнитной совместимости (EMC)
- => СЕЕ 2009/142 по газовой безопасности.



На маркировочной табличке и на упаковке имеется символ

Дополнительное оборудование для духовки, которое может контактировать с пищевыми продуктами, изготовлено из материалов, соответствующих предписаниям директивы СЕЕ 89/109 от 21/12/88 и D. L. 108 от 25/01/92.

Настоящее изделие соответствует Директиве ЕС 2002/96/ЕС.

Изображенный на приборе символ зачеркнутого мусорного бака указывает на то, что по окончании срока своей службы изделие, которое подлежит отдельной от бытовых отходов переработке, должно быть отправлено в центр дифференцированного сбора электрической и электронной аппаратуры или же возвращено продавцу при приобретении нового эквивалентного оборудования.



Пользователь несет ответственность за отправку прибора по окончании срока его службы в соответствующие структуры по утилизации во избежание наложения на него взыскания, предусмотренного действующим законодательством об отходах.

Соблюдение правил дифференцированного сбора для последующей отправки отслужившего прибора на повторную переработку, обработку и безопасную для окружающей среды утилизацию способствует предотвращению возможных вредных последствий для окружающей среды и здоровья и повторному использованию материалов, из которых изготовлено изделие.

Для получения более подробной информации о возможных системах сбора, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или в магазин, в котором была совершена покупка.

Производители и импортеры несут как индивидуальную, так и коллективную ответственность за проведение переработки, обработки и безопасной для окружающей среды утилизации прибора.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Этот прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов при использовании.

Любой ремонт или наладка, в которой возникнет необходимость, должны производиться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированными специалистами.

По этой причине рекомендуем вам обращаться только в наш авторизованный сервисный центр, сообщив марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на табличке, расположенной на задней стенке прибора, или на этикетке, прилагаемой к данному руководству.

ПРИМЕЧАНИЕ: прикрепите ниже этикетку, чтобы всегда иметь эти данные под рукой.

Эта информация позволит работнику сервисного центра подготовить необходимые запчасти и обеспечить своевременный и качественный ремонт.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование могут быть приобретены только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данные сервисных центров указаны в гарантийном талоне вашего прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	3
ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	4-6
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	7-10
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	11-18
УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	19-20
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	

Благодарим вас за то, что вы приобрели нашу продукцию. Мы уверены в том, что ваш новый прибор, современный, функциональный и практичный, изготовленный с применением высококачественных материалов, будет отвечать всем вашим требованиям. Данный новый прибор прост в эксплуатации. Но перед тем как приступить к его установке и непосредственному использованию необходимо внимательно до конца прочитать настоящее руководство пользователя. В нем содержится информация о безопасных методах установки, использования и обслуживания прибора. Храните настоящее руководство по эксплуатации в надежном месте для получения необходимых справок в будущем.

Производитель сохраняет за собой право вносить в свою продукцию любые изменения, которые, по его мнению, являются необходимыми или эффективными, а также направленными на удовлетворение ваших потребностей, без ухудшения важных функциональных параметров и технических характеристик, обеспечивающих безопасность прибора. Производитель не несет никакой ответственности за любые издательские неточности и текстовые ошибки, которые могут встречаться в настоящем руководстве.

Примечание: все изображения и рисунки в настоящем руководстве являются исключительно ориентировочными.

- Работы по монтажу, наладке, модификации и обслуживанию, перечисленные в разделе «РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ», должны выполняться только силами квалифицированного персонала.

- Монтаж газового и комбинированного

оборудования должен производиться в соответствии с требованиями действующих стандартов.

- Прибор следует использовать только по его прямому назначению, т.е. для бытового приготовления пищи. Любое другое его применение считается несоответствующим и, соответственно, опасным.

- Производитель не несет ответственности за повреждения, причиненные физическим лицам или имуществу в связи с неправильным монтажом, обслуживанием или применением данного прибора.

- Сразу же после снятия упаковки с наружных поверхностей и различных внутренних частей тщательно проверьте состояние прибора и убедитесь в отсутствии каких-либо дефектов. В случае каких-либо сомнений воздержитесь от использования прибора и свяжитесь со специалистом.

- Не оставляйте используемые упаковочные материалы (картон, полиэтиленовые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.п.) в легко доступном для детей месте, так как данные материалы являются источником потенциальной опасности. Все используемые упаковочные материалы являются экологически безопасными и пригодными для вторичной переработки.

- Электрическая безопасность данного прибора гарантируется только при правильном его подключении к соответствующей системе заземления в соответствии с требованиями стандартов по технике безопасности при



ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

эксплуатации электрических систем. Производитель не несет никакой ответственности за несоблюдение данных указаний. В случае каких-либо сомнений обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.

• Перед подключением прибора убедитесь в том, что данные, указанные в техническом паспорте, соответствуют данным характеристикам газа и источника электропитания (см. раздел «ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

При использовании любого электрического прибора необходимо соблюдать некоторые основополагающие правила:

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

• Запрещается прикасаться к прибору мокрыми или влажными руками и ногами.

• Не прикасайтесь к прибору, если вы стоите босиком.

• Не тяните за кабель электропитания, чтобы отсоединить прибор от сетевой розетки.

• Не оставляйте прибор незащищенным от атмосферного воздействия (дождь, солнечные лучи и т.п.).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детей младше 8 лет не следует подпускать к прибору; в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.

Во время работы стекло дверцы духовки и другие доступные части прибора сильно нагреваются. Для предотвращения ожогов и ошпаривания не подпускайте к прибору маленьких детей.

Следите за тем, чтобы маленькие дети не играли с прибором.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также с недостаточным опытом и знаниями под контролем или при условии проведения инструктажа по безопасному использованию прибора и понимания ими существующих опасностей.

Не позволяйте детям играть с прибором. Не допускайте детей к чистке и уходу за прибором без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: С целью предотвращения случайного опрокидывания плиты под тяжестью ребенка, забравшегося на открытую дверцу духовки, или положенного на эту дверцу слишком тяжелого предмета, к задней стенке плиты следует прикрутить две цепи и прикрепить их к стене с помощью крюков. Цепи должны быть натянуты. См. инструкции по монтажу.

Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию.

• Ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.

• Опасность возгорания: Не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.

• Не используйте агрессивные абразивные средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной двери печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к помутнению стекла. Ни в коем случае не используйте губки или абразивные изделия, а также

растворители для удаления пятен или клеящих составов с окрашенных поверхностей или поверхностей из нержавеющей стали.

- Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.

- Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что прибор выключен перед тем, как приступать к замене лампочки.

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели, духовки или плиты.

- Прибор должен устанавливаться непосредственно на полу. Запрещается устанавливать его на подставку.

- Содержите прибор в чистоте. Остатки пищи могут являться источником возгорания.

- Если духовка не используется, не храните в ней продукты питания или емкости: ее непреднамеренное включение может привести к повреждениям или несчастным случаям.

- Если рядом с прибором находится используемая для подключения других приборов электрическая розетка, убедитесь в том, что электрические кабели любых других электробытовых приборов не касаются духовки и находятся на достаточном расстоянии от горячих частей духовки.

- После использования духовки убедитесь в том, что все органы управления выключены или закрыты, а также проверьте, что положение «0» на ручке соответствует символу «*» на передней панели.

- Перед проведением чистки, регулировки, преобразования или технического обслуживания отсоедините прибор от электрической

сети.

- В случае возникновения неисправностей и/или неполадок выключите прибор и отсоедините его от источника сетевого питания. Не пытайтесь разбирать прибор. Любые работы по ремонту или техобслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным специалистом. В связи с этим мы рекомендуем вам обратиться в ближайший сервисный центр, указав модель вашего прибора и тип неисправности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Наши плиты оснащены полностью газовой варочной поверхностью, а конфорки оснащены терморларным предохранителем (газ-контроль).

На панели управления над каждой ручкой нанесена схема, где указано, к какой конфорке относится ручка. Сочетание конфорок разной мощности делает возможным приготовление пищи любым способом.

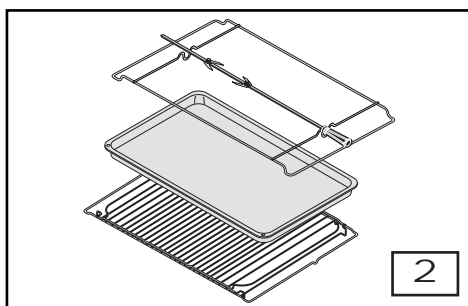
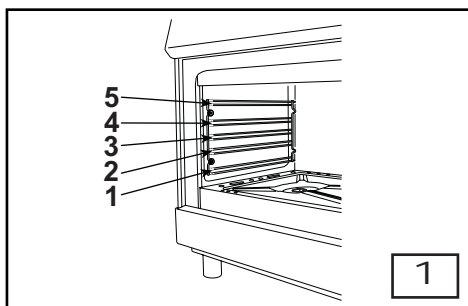
Наши плиты могут иметь 2 вида духовок: комбинированные (с газовой горелкой духовки и электрогрилем) и полностью электрические, с естественной и принудительной конвекцией (охлаждение при помощи вентилятора).

Чтобы избежать перегрева, в приборе предусмотрено наличие предохранительного термостата, включающегося при выходе из строя основного термостата. В этом случае электропитание временно прерывается. **Не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Отключите прибор от сети и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.**

Плита установлена с различными фиксированными (рис. 1) направляющими стержнями, в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. (рис. 2):

- решетка
- поддон или поднос для сбора сока
- вертел



Плиты оснащены небольшим поддуховочным отсеком, который можно использовать для хранения посуды; **будьте внимательны: поскольку поверхности отсека становятся горячими, запрещается класть в него воспламеняющиеся материалы.**

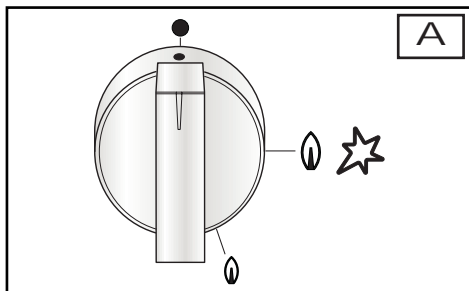


ОПИСАНИЕ РУЧЕК

РУЧКА ГАЗОВЫХ КОНФОРОК (А)

Поворот ручки, мы обнаружим следующие символы:


•	= выключение
	= максимальная подача газа
	= минимальная подача газа



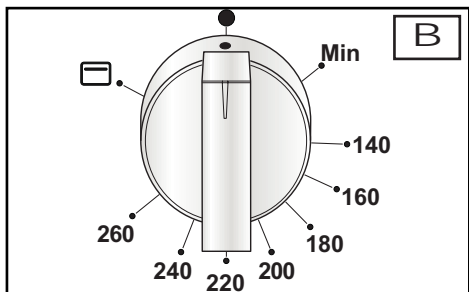
РУЧКА ТЕРМОСТАТА ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ (В)

Поворот ручки, мы обнаружим следующие символы:

•	= выключение
от Min. до Max	= установка температуры духовки







Поворот ручки, Вы тем самым устанавливаете функцию гриля + вертел  (*).

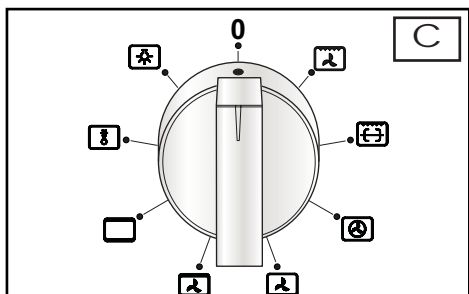
(* опция



РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ (8) (С)

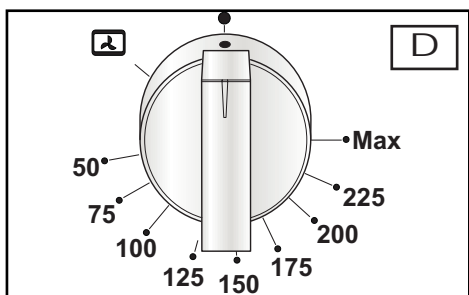
Поворот ручки, мы обнаружим следующие символы:

0	= Духовка выключена
	= Включение освещения в духовке, которое остаётся включённым во время всех операций
	= Включение вентилятора
	= Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки
	= Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки вместе с вентилятором
	= Включение нагревательного элемента нижнего отдела духовки вместе с вентилятором
	= Включение нагревательного элемента заднего отдела духовки вместе с вентилятором
	= Включение нагревательного элемента гриля + вертел
	= Включение нагревательного элемента гриля вместе с вентилятором



РУЧКА ТЕРМОСТАТА (D)

Вращая ручку по часовой стрелке, можно выбрать различные температурные режимы духовки для приготовления пиццы (от 50°C до Max).



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

КРАСНАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Когда загорается красная лампочка, это означает, что включается нагревательный элемент духовки.

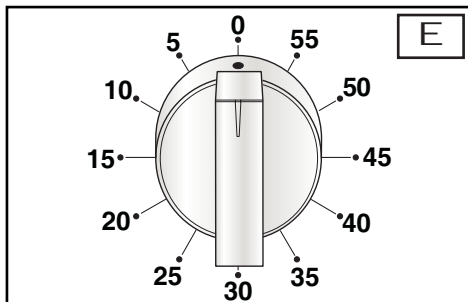
ЖЁЛТАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Когда загорается жёлтая лампочка, это означает, что включены электродуховка или электрогриль. Во время использования духовки она гаснет, когда температура достигает выбранного Вами значения. Во время приготовления пищи жёлтая лампочка неоднократно загорается и гаснет. Так и должно быть, поскольку температура в духовке постоянно контролируется.

РУЧКА ТИМЕРА (E)

Этот прибор включается полным поворотом ручки по часовой стрелке.

При повороте ручки в обратном направлении указатель совмещается с выбранным временем приготовления блюда, обозначенным в минутах. Звонок сообщит об окончании установленного времени.



ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Этот прибор выполняет следующие функции:


- Часы (устанавливаются кнопками 2 и 3)
- Таймер (устанавливается кнопкой 1)
- Длительность приготовления (устанавливается кнопкой 2)
- Окончание приготовления (устанавливается кнопкой 3)
- Ручной режим (устанавливается кнопкой 4)
- Перевод времени назад (кнопка 5)
- Перевод времени вперед (кнопка 6)

Цифровой дисплей (N) показывает время и при нажатии соответствующей кнопки может воспроизводить длительность приготовления блюда и время окончания приготовления, а также показывать время таймера.



ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении каждой программы (за исключением таймера) программатор отключает духовку. При последующем использовании духовки необходимо проверить, чтобы программатор, если он не используется, находился в положении «ручной режим» (см. приводимую ниже инструкцию).

Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)



После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения AUTO и «0,00».

Следует одновременно нажать кнопки 2 и 3 и начать установку текущего времени, нажатием кнопки 5 или 6. По завершении установки сигнал AUTO исчезает и появляется обозначение  ручного режима.



Таймер (от 0,01 до 0,59 = часы, минуты)

Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 5 или 6. Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ  исчезает.

Полуавтоматический режим (с продолжительностью приготовления от 0,01 до 23,59 = часы, минуты)

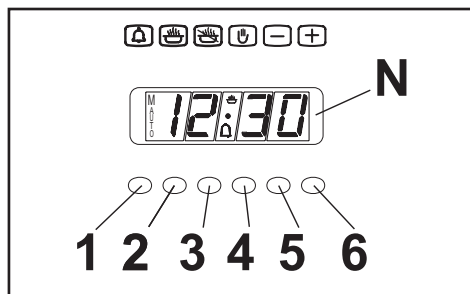
После нажатия кнопки 2 и установки времени продолжительности приготовления при помощи кнопки 5 или 6 появляются обозначения AUTO и . По прошествии установленного времени обозначение  гаснет, а обозначение AUTO начинает мигать и раздается звуковой сигнал.





Полуавтоматический режим (с временем окончания приготовления от 0,01 до 23,59 = часы, минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления при помощи кнопки 6 появляются обозначения AUTO и . По прошествии установленного времени обозначение  гаснет, а обозначение AUTO начинает мигать и раздается звуковой сигнал.


Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)

Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (появляются



обозначения AUTO и , а затем время окончания приготовления (обозначение  гаснет), как описано ранее. Обозначение  вновь появляется, когда начинается приготовление блюда в духовке. По истечении времени приготовления обозначение  гаснет, а обозначение AUTO начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

Ручной режим

Ручной режим может использоваться только после окончания программы автоматического или после его отмены при помощи кнопки 4. Обозначение AUTO гаснет, обозначение  горит.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается по окончании программы или функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать одну из кнопок функций.

Начало программы и проверка ее выполнения

Программа начинает выполняться после установки. В любой момент можно проверить установленную программу нажатием соответствующей кнопки.

Исправление/отмена установленной программы

Возникает ошибка программирования автоматического режима, если время на часах находится в промежутке между временем начала и временем окончания приготовления блюда. Об ошибке моментально сообщается посредством звукового сигнала и мигания обозначения AUTO. Ошибка может быть исправлена путем изменения продолжительности или времени окончания приготовления. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия сначала соответствующей кнопки, а затем кнопок 5 или 6. Отмена программы осуществляется исправлением установленного времени на значение «0,00». Отменяя длительность приготовления, автоматически отменяется время окончания приготовления и наоборот. Духовка выключается автоматически и при этом начинает мигать обозначение AUTO. Для перевода в ручной режим, следует нажать кнопку 4. Нельзя устанавливать точное время во время выполнения программы в автоматическом режиме.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Во время пользования газовыми конфорками не оставляйте прибор без присмотра и следите, чтобы дети не находились вблизи него. Проследите, чтобы ручки кастрюль были повернуты в безопасном направлении, и следите за приготовлением блюд с использованием растительных масел и жиров, так как они могут воспламениться.
- Во время работы прибора не разбрызгивайте жидкость из аэрозольной упаковки.
- Перед тем как открыть крышку (если предусмотрена в данной модели), удалите с ее поверхности все попавшие туда остатки пищи.
- Если крышка прибора изготовлена из стекла, при нагревании она может расколоться. Поэтому, перед тем как закрыть крышку, выключите все конфорки и подождите пока они остынут (см. рис. 3, соответствующий этикетке на крышке).
- По окончании пользования прибором проверьте, чтобы все ручки находились в положении «выключено».

При использовании газовой варочной поверхности в помещении, где она установлена, образуется тепло и влажность.

Поэтому следует предусмотреть хорошую циркуляцию воздуха в помещении, не загораживать отверстия для естественной вентиляции и включить вытяжку (см. раздел «ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ - МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ»).

При длительном и интенсивном пользовании прибором может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции, для чего надо будет открыть окно, или увеличить мощность вытяжки.

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

Ручной розжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум и поднести к конфорке зажженную спичку.

Автоматический электророзжиг

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить ее в положение Максимум. Автоматически происходит электророзжиг, держите ручку в нажатом положении около 10 секунд. В случае отключения электроэнергии для розжига конфорок Вы всегда можете воспользоваться спичками.

Оптимальное использование конфорок

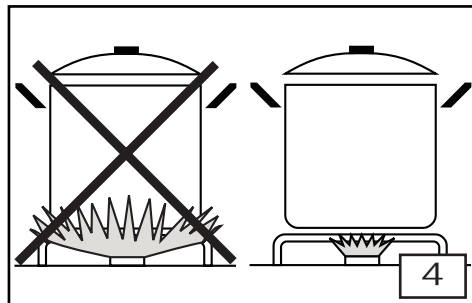
Чтобы добиться максимальной эффективности приготовления и экономии газа рекомендуется следовать нижеприведенным рекомендациям:

- После розжига отрегулируйте мощность пламени в соответствии с Вашими потребностями.
- Для каждой конфорки используйте соответствующие по размеру кастрюли с плоским дном (см. нижеследующую таблицу и рис. 4).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум.
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.

Конфорки	Ø Кастрюли см
Скоростная «3 короны»	22÷24
Скоростная	20÷22
Полускоростная	16÷18
Вспомогательная	12÷14



3



4

ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи. Предотвратите возможность игр детей с духовкой.
- При использовании духовки крышка плиты должна быть открытой во избежание перегрева.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре. Не оказывайте чрезмерного давления на дверцу, когда она открыта.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не оказывает влияния на ее работу.
- При открывании дверцы будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Во время работы духовка сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки. При помещении и извлечении емкостей из духовки пользуйтесь кухонными перчатками.
- Когда вы ставите или вынимаете блюда, следите, чтобы значительное количество соуса не выливалось на дно духовки (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетку алюминиевой фольгой или другими материалами.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении «выключено» или «закрыто».
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе и после использования стекло дверцы и другие наружные части духовки могут быть очень горячими, поэтому следите, чтобы дети не находились в непосредственной близости от нее.

время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть жарочную камеру теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Перед употреблением следует вымыть также все дополнительное оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.


ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из стекловаты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение 2-х часов. Во


ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ


РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Поверните ручку переключателя функций до совмещения с обозначением  а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно рекомендуется для фруктов и кондитерских изделий.

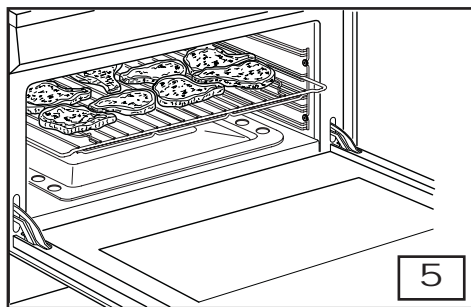
ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА

Поверните ручку переключателя функций до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).


ТРАДИЦИОННАЯ УСКОРЕННАЯ ЖАРКА

Поверните ручку переключателя функций до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, и тепло от них распространяется на приготовляемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях.


РАЗМОРАЖИВАНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ




ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

Поверните ручку переключателя функций до совмещения с обозначением  установите ручку термостата на желаемую температуру и положите продукты в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент, и выделяемое тепло распространяется вентилятором. Эта функция особенно подходит для размораживания и подогрева готовых блюд.

ЖАРКА С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ С ЗАДНИМ ПОДОГРЕВОМ


Поверните ручку переключателя функций до совмещения с обозначением  установите ручку термостата на желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разносится вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях. Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.

ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поверните ручку переключателя функций до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо (рис. 5). Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.

Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

ЖАРКА НА ГРИЛЕ С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

Поверните ручку переключателя функций до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, тепло от которого распространяется вентилятором.

Эта функция особенно подходит для ослабления тепла, выделяемого верхним нагревательным элементом, и для жарки используется меньшая температура, что позволяет добиваться ровной хрустящей корочки. Идеальна для приготовления жаркого и курицы.

Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

ГАЗОВАЯ ДУХОВКА И ЭЛЕКТРОГРИЛЬ

Горелка духовки снабжена терморезистором, поэтому после зажигания ручка должна находиться в нажатом положении примерно 15 секунд. Если после этого горелка не зажётся, приведите ручку в прежнее положение и, подождя примерно 1 минуту, попробуйте ещё раз зажечь горелку. Если горелка случайно погаснет, поверните ручку в положение выключения и подождите примерно 1 минуту, прежде чем снова зажигать горелку.

Ручное зажигание горелки духовки

Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, против часовой стрелки до положения Максимум и одновременно поднесите зажжённую спичку к горелке через отверстие В (рис. 6).

Электророзжиг горелки духовки

Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, против часовой стрелки до положения Максимум. Автоматически происходит электророзжиг. Загляните в отверстие (С) (рис. 6), чтобы проверить зажглась ли горелка. В случае отключения электроэнергии можно зажечь горелку спичкой.

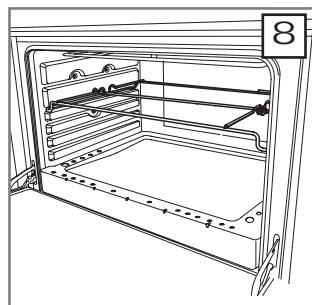
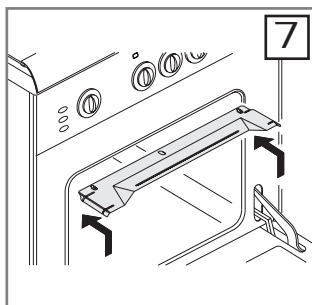
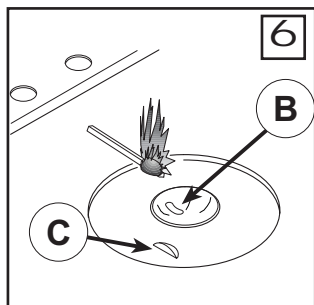
После того как Вы зажжёте горелку духовки, аккуратно закройте её так, чтобы не погасло пламя, и подождите 15 минут, прежде чем ставить пищу. Температура регулируется ручкой, соответствующей духовке, по мере необходимости. В нашей духовке можно готовить различные блюда (мясные, рыбные, хлеб, пиццу, сладости ...).

Автоматический электророзжиг горелки гриля
Откройте дверцу духовки. Поворачивая ручку 1 (см. «Панель управления») по часовой стрелке, установите ее в положение «гриль» и нажмите. Автоматически заискрит свеча розжига.

Во время пользования газовым грилем дверца должна оставаться открытой. Для того чтобы избежать перегрева ручек и деталей электрооборудования обязательно следует устанавливать защитный экран (см. рис. 7)

Как использовать вертел (рис. 8)

- Надеть курицу или кусок мяса для жарки на вертел, зажав его между двумя вилками и хорошо уравновесив, чтобы избежать излишней нагрузки моторчика.
- Установить вертел на опору, в соответствующие посадочные места, и открутить рукоятку с вертела.
- Вставить опору в направляющие. Вставить его конец в специальное гнездо.
- Закрыть дверцу духовки, повернуть переключатель на символ , Одновременно с включением гриля начнет вращаться вертел.
- Обязательно используйте противень для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ».
- Газовый гриль: повернуть переключатель на символ и зажечь горелку гриля. Запустить моторчик для вращения вертела с помощью соответствующего переключателя



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- Перед началом приготовления предварительно прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, так как холодный воздух, попадающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключить духовку и оставить готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если, после того как вы вынули палочку, она окажется чистой, изделие готово.
- Если выпечка «оседает». В следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Прodelайте зубочисткой отверстия и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте сахаром либо намажьте сметаной, вареньем, кремом и т. п.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму и насыпьте в нее муку или панировочные сухари.
- Если печенье не отделяется от противня. Поставить противень обратно в духовку на короткое время, и отделить печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

Горячие блюда

- Если при приготовлении горячих блюд время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло (экономия электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным и с хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C)
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашпиговать и посыпать специями.
- Если жаркое жесткое. В следующий раз подольше маринуйте мясо.
- Если жаркое слишком темное сверху или снизу. В следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Порежьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

Жарка на решетке

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой или на дно духовки, если используется вертел. В поддон обязательно следует налить немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, что приводит к образованию неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте приготовляемые продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся) проткните кожу для выхода жира.

Алюминий является материалом, легко поддающимся коррозии при непосредственном контакте с органическими кислотами, содержащимися в продуктах и приправах (напр. в уксусе, лимоне и т. д.). По этой причине при приготовлении не рекомендуется класть продукты на алюминиевые и эмалированные противни. ОБЯЗАТЕЛЬНО следует пользоваться специальной бумагой для выпечки.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Номера прорезей снизу	Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)	
			Температура °С	Время готовки в минутах	Температура °С	Время готовки в минутах
МЯСО						
Жареная телятина	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
Ростбиф	1	1-2	200-225	40-50	190	40-50
Жареная свинина	1	1-2	200-225	100-120	190	100-200
Барашек	1	1-2	200-225	100-120	190	100-120
ДИЧЬ						
Жареный заяц	1	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Жареный фазан	1	1-2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Жареная куропатка	1	1-2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
ПТИЦА						
Жареная курица	1	1-2	200-225	80-90	190	70-80
Жареная индейка	1	1-2	200-225	100-120	190	90-110
Жареная утка	1	1-2	200-225	90-110	190	80-100
РЫБА						
Жареная рыба	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Тушёная рыба	1	2	175	20-25	160-170	15-20
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ						
Лазанья	2,5	2	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Каннеллони	2,5	2	210-225	60-75	225 - Max	30-40
ПИЦЦА	1	2	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
ХЛЕБ	1	2	225 - Max	20-25	220	20
ВЫПЕЧКА						
Печенье		2	190	15	170-190	15
Песочное тесто		2	200	20	190-200	20
Кекс	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
ТОРТЫ						
Торт Парадизо	0,8	2	190	52	170-190	45
Фруктовый торт	0,8	2	200	65	190-200	65
Шоколадный торт	0,8	2	200	45	190-200	45

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), приблизительные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. В таблице предусмотрено время приготовления только для одного уровня. В процессе приготовления с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) и с использованием более одного уровня (решётки следует располагать на 2 и 4 уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Номера прорезей снизу	Духовка с естественной конвекцией			Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		
			Температура °С	Время готовки в минутах		Температура °С	Время готовки в минутах	
				1-ая сторона	2-ая сторона		1-ая сторона	2-ая сторона
МЯСО								
Отбивная на кости	0,50	4	225 - Max	15	15	200	10	10
Бифштекс	0,15	4	225 - Max	5	5	200	5	5
Цыплёнок (половина)	1	3 or 4	225 - Max	25	25	200	18	18
РЫБА								
Форель	0,42	4	225 - Max	18	18	200	10	10
Камбала	0,20	4	225 - Max	10	10	200	7	7
ХЛЕБ								
Тост		4	225 - Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
ВЕРТЕЛ								
КУРИЦА	1,3	2	225 - Max	60		=		

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.
- Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.
- Мойку не следует проводить, когда духовка еще слишком горячая.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства.
- Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Если Вы хотите, чтобы поверхность плиты всегда блестела, а все остальные детали всегда были в хорошем состоянии, очень важно мыть их губкой после каждого использования, используя теплую воду с мылом. Затем их следует вымыть чистой водой и вытереть насухо.

После чистки, проверьте чтобы:

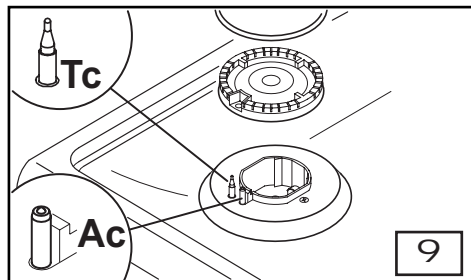
- головки газовых конфорок и их крышечки, были правильно установлены на свои места. (рис. 9).
- Если при включении и отключении ручка трудно поворачивается, не пытайтесь прикладывать дополнительные усилия, а обратитесь в сервисный центр.

СТРУКТУРА

Все части духовки (металлические эмалированные или окрашенные, стальные, или стеклянные) необходимо регулярно мыть, используя теплую воду с мылом, затем их следует вымыть чистой водой и вытереть мягкой тканью.

Никогда **не используйте** абразивные моющие средства или жесткие металлические губки для мытья стеклянной дверцы духовки, т.к. они могут оцарапать или повредить стекло.

Запрещается использовать ароматические или алифатические растворители для удаления пятен или следов клея с окрашенных или нержавеющей поверхностей.



ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наслоения или несмываемые пятна и неприятный запах. Духовку следует вымыть до ее остывания мыльной водой, после чего тщательно промыть чистой водой и вытереть ее стенки. Не забудьте промывать также используемые принадлежности.

Не поливайте и не мойте электрические резисторы или крышку термостата средствами, содержащими кислоту (прочитайте этикетку используемого вами средства). Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделием.

УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность, то есть гарантирует правильное функционирование духовки. Рекомендуется:

- периодически мыть его без использования абразивных средств;
- периодически проверять его состояние.

Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обращаться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.

ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО НА ДВЕРЦЕ ПЛИТЫ (рис. 10) (только на некоторых моделях)

Одно из преимуществ наших плит - возможность снимать внутреннее стекло с дверцы плиты для тщательной очистки без помощи специального персонала.

Просто откройте дверцу и вытяните суппорт, к которому прикрепляется стекло.

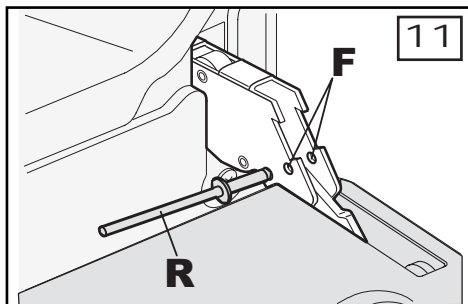
ВНИМАНИЕ!! В процессе снятия стекла с горизонтальной дверцы, возможно ее резкое захлопывание.



УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (рис. 11)

Дверцу печи можно снять, чтобы обеспечить более удобный доступ для очистки печи. Чтобы снять дверцу, выполните следующие действия:

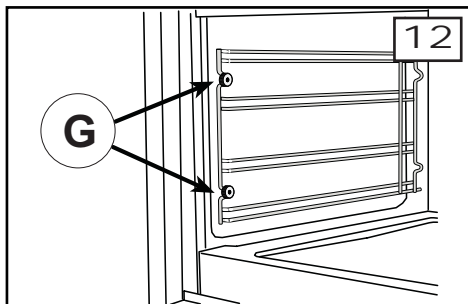
- Откройте дверцу печи и вставьте заклепку или гвоздь (R) в отверстие (F) шарнира
- Прикройте дверцу, подав ее вверх, одновременно высвобождая стопор и шарнир.
- После снятия шарнира потяните за дверцу, слегка наклонив ее вверх в свободную зону.
- Чтобы установить дверцу на место, выполните описанные выше действия в обратном порядке, обращая внимание на правильное положение деталей.



БОКОВЫЕ СТУПЕНИ ПЛИТЫ (рис. 12)

Для более тщательной очистки ступеней их можно извлечь, отвинтив гайки с накаткой (G):

Чтобы поместить ступени обратно, осторожно вставьте сначала штифты, расположенные сзади, в предусмотренные для них отверстия, затем закрепите ступени гайками с накаткой (G).



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ

ВНИМАНИЕ! Во избежание удара электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен.

В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками:
15 W – 230 V ~ - 50 Hz – E 14.

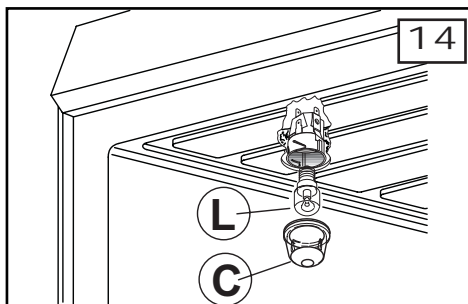
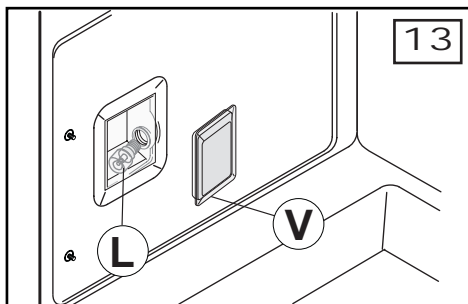
Наши плиты могут иметь 2 вида патронов лампочки:

• Патрон 1 типа (рис. 13):

Извлеките боковые ступени плиты, как объяснено в предыдущем параграфе. Снимите защитное стекло (V) держателя лампы, вставив для этого отвёртку между ним и внутренней стенкой плиты и замените лампу (L). Поместите все части обратно, следуя вышеуказанным шагам в обратном порядке.

• Патрон 2 типа (рис. 14):

Поверните против часовой стрелки защитный стеклянный колпак (C) и замените лампочку (L). Установите колпак на место, аккуратно вставив предусмотренные на нем крепежные язычки в соответствующие пазы, и поверните его по часовой стрелке.



УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

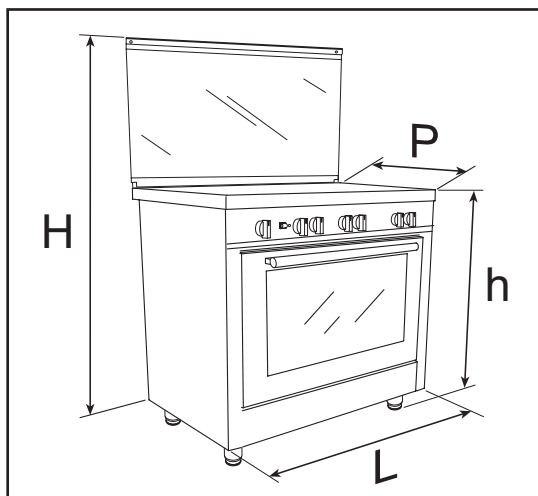
Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Плита не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что вентиль подачи газа открыт • Удостоверьтесь, что вилка находится в розетке • Проверьте правильность установки ручек: для этого повторите операции, описанные в инструкции • Проверьте предохранители электрооборудования. Если поломка относится к электрооборудованию, вызовите электрика
Электродуховка не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Удостоверьтесь, что программирующее устройство (если оно есть) находится в положении ручного управления и повторите операции, описанные в инструкции
Термостат не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в наш сервисный центр
Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата	<ul style="list-style-type: none"> • Установите термостат на более высокую температуру • Установите ручку переключателя на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки • Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры, и установите ее в соответствии с инструкцией в разделе «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ПЛИТЫ

Тип плиты	Высота Н / мм	Высота h / мм	Ширина L / мм	Глубина P / мм
90 x 60	1447 ÷ 1502	900	900	600
90 x 60 Плита с колоннами	1447 ÷ 1502	900	900	600



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

RU

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРКОВ НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

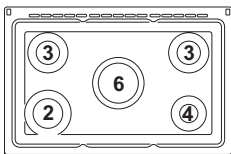


ТАБЛИЦА ЖИКЛЕРОВ И МОЩНОСТИ КОНФОРКОВ

КОНФОРКИ		РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА		РАСХОД ГАЗА	ДИАМЕТР ЖИКЛЕРОВ	МОЩНОСТЬ Вт		ПРАВИЛАм Рукав ОТ-КРЫТИЕ воздуха	БАЙПАС
N.	НАЗВАНИЕ	мбар		g/h	1/100 мм	Min	Max		
6	Скоростная "3 короны"	G30 - Бутан	28-30	276	98	1600	3800	=	65
		G31 - Пропан	37	272	98	1600	3800		
		G20 - природный газ	20		135-K	1600	3800		
2	Скоростная	G30 - Бутан	28-30	218	88	800	3000	=	44
		G31 - Пропан	37	214	88	800	3000		
		G20 - природный газ	20		117-Y	800	3000		
3	Полускор	G30 - Бутан	28-30	131	68	600	1800	=	34
		G31 - Пропан	37	129	68	600	1800		
		G20 - природный газ	20		98-Z	600	1800		
4	Вспомогат	G30 - Бутан	28-30	73	51	400	1000	=	28
		G31 - Пропан	37	71	51	400	1000		
		G20 - природный газ	20		75-X	400	1000		
7	Духовка	G30 - Бутан	28-30	349	108	1200	4800	3.5	55
		G31 - Пропан	37	343	108	1200	4800	3.5	
		G20 - природный газ	20		161	1200	4800	2.5	
8	гриля	G30 - Бутан	28-30	327	105	=	4600	3.5	=
		G31 - Пропан	37	322	105		4600	3.5	
		G20 - природный газ	20		161		4700	1.5	
7	Духовка Плита колоннами	G30 - Бутан	28-30	284	94	1000	3900	3.5	52
		G31 - Пропан	37	279	94	1000	3900	3.5	
		G20 - природный газ	20		152	1000	3900	2.5	
8	гриля Плита колоннами	G30 - Бутан	28-30	222	86	=	3200	3.5	
		G31 - Пропан	37	218	86		3200	3.5	
		G20 - природный газ	20		131		3200	1.5	

ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	НОМИНАЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ
Нагревательный элемент гриля		2200 W
Нижний нагревательный элемент духовки		2100 W
Верхний нагревательный элемент духовки-гриля		2000 W+2200 W
Задний нагревательный элемент духовки		3000 W
Лампочка подсветки духовки		15 W - E 14 - T 300
Электровентилятор		25..29 W
Моторчик вертела (*)		4 W
Шнур питания		H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²

(*) опция

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

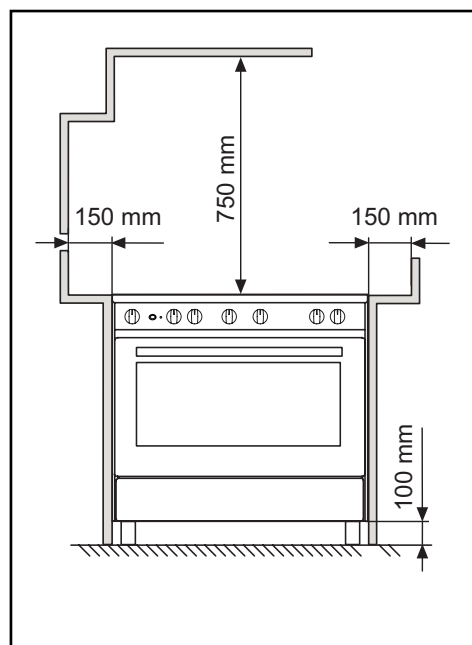
- Работы по установке и текущему обслуживанию, перечисленные на этой странице, должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственность за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам, и возникший вследствие неправильной установки прибора.
- Предохранительные устройства и устройства автоматической регулировки могут быть модифицированы только самим Производителем или уполномоченным им Поставщиком.
- В соответствии с требованиями по газовой безопасности полностью газовые или комбинированные плиты могут быть причислены к "классу 1" (обычная техника) или "классу 2 подкласс 1" (встраиваемая техника) (встроенная техника), в связи с чем необходимо придерживаться расстояний, указанных на рисунке, при этом боковые панели не должны быть выше рабочей поверхности.
- Стена позади плиты, а также прилегающие и окружающие плиту поверхности должны выдерживать температуру 95°C.
- Установка полностью газовых или комбинированных плит должна быть произведена с соблюдением норм.
- Эта плита не подсоединена к устройству для отвода продуктов сгорания. Его следует подключать, руководствуясь вышеперечисленными правилами по установке. Особое внимание следует уделить нижеперечисленным указаниям по вентиляции и проветриванию.

УСТАНОВКА

РАСПАКОВКА ПЛИТЫ

- Сняв наружную упаковку и внутренние упаковочные детали, убедитесь в полной комплектации плиты. Если у Вас возникнут сомнения, не пользуйтесь плитой, а обратитесь в ближайший сервис-центр.
- Некоторые части плиты покрыты самоклеющейся плёнкой. Прежде чем использовать плиту, плёнку нужно обязательно снять. Рекомендуется надрезать плёнку по краям лезвием или булавкой.
- Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность.



ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для надлежащей работы плиты необходимо, чтобы помещение, где она установлена, постоянно проветривалось. Количество необходимого воздуха определяется количеством, требуемым для постоянного сгорания газа и вентиляции помещения, объём которого должен быть не меньше 20 м³. Постоянный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу: минимальное сечение отверстий - 100 см² (рис. 15). Эти отверстия не должны ничем загоразиваться.

Допускается также непрямая вентиляция помещений посредством перекачки воздуха в вентилируемое помещение из соседних помещений. При этом необходимо жёстко соблюдать нормы.

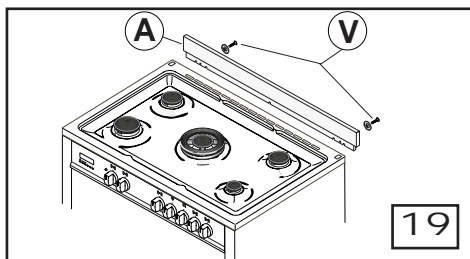
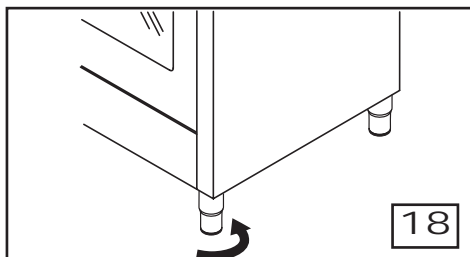
МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ

Продукты сгорания, образующиеся при работе газовых плит, должны выводиться через вытяжки, подсоединённые к каминам, дымоходам, либо непосредственно наружу (рис. 16). Если невозможно установить вытяжку, допустимо использование вентилятора, установленного на окне или на стене, выходящей на улицу. Этот вентилятор должен включаться одновременно с включением плиты (рис. 17) для того, чтобы строго соблюдались действующие положения по вентиляции, приведённые в нормах.

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Для правильной установки плиты, прилагаются нижеперечисленные детали:

- **Регулируемые ножки**, с помощью которых можно уравнивать плиту по высоте с другой мебелью (рис. 18).
- **регулирующая подставка (А)** У оснащенных ею плит, она расположена в основной упаковке. Чтобы установить подставку ослабьте болты (V), зафиксированные за варочной поверхностью, и закрепите подставку так, как показано на рис. 19.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

КРЕПЛЕНИЕ ПЛИТЫ К СТЕНЕ (рис.Р)

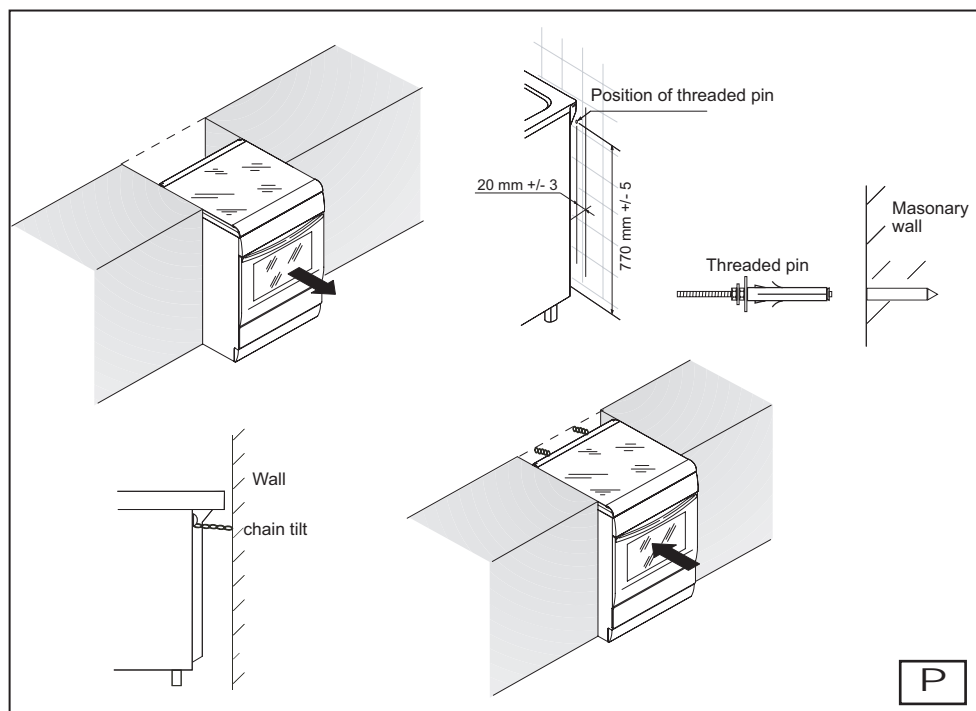
Примечание: установка входящей в комплект поставки цепи требуется по соображениям безопасности.

Во избежание опрокидывания плиты в том случае, если ребенок встанет на дверцу духовки или если пользователь положит на открытую дверцу очень тяжелый предмет, НЕОБХОДИМО прикрепить обе цепи к задней стенке духовки, а другими концами - к крюкам с резьбой на конце. Эти крюки должны быть прикреплены к стене с задней стороны плиты.

Указания по сборке

- Прикрепите крюки к стене с задней стороны на высоте 770 мм от пола.

По окончании крепления необходимо натянуть цепи.



ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на опознавательной табличке характеристикам газовой сети.

На табличке, расположенной на задней панели плиты указаны условия регулирования плиты, т. е. тип газа и эксплуатационное давление.

Завершив установку, проверьте герметичность оборудования, используя для этого только мыльный раствор, но ни в коем случае не горящую спичку.

Штуцер плиты имеет цилиндрическую резьбу 1/2 газ, что соответствует нормам UNI-ISO 228-1.

Если газ поступает в плиту по трубам, то плита может быть подсоединена к источнику газоснабжения:

- гибкой несварной трубой из нержавеющей стали в соответствии с нормами (максимальная длина трубы - 2 м.) и изолирующими прокладками, соответствующими нормам.
- резиновым шлангом в соответствии с нормами диаметром 8 мм. для сжиженного газа и 13 мм. для метана или городского газа (длина шланга - не более 1500 мм.), прочно закреплённым на шлангодержателе предохранительным хомутиком по норме.

Если газ поступает непосредственно из баллона, то плита, снабжённая регулятором давления в соответствии с нормами, должна быть подсоединена:

- гибкой несварной трубой в соответствии с нормами (максимальная длина трубы - 2м.) и изолирующими

прокладками, соответствующими нормам.

Рекомендуется установить на трубу специальную насадку, имеющуюся в продаже, для того, чтобы облегчить подсоединение трубы

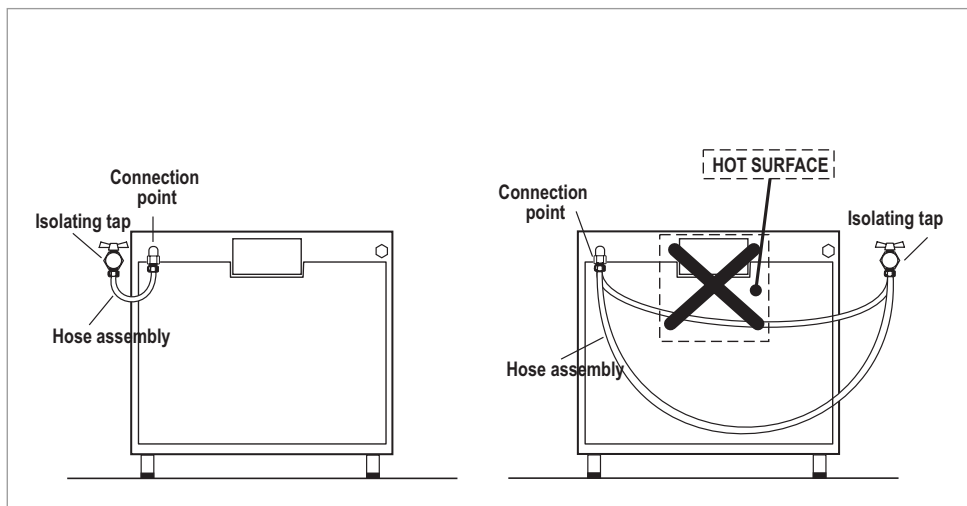
- резиновым шлангом в соответствии с нормами диаметром 8 мм. и длиной от 400 мм. (минимум) до 1500 мм. (максимум)

ВНИМАНИЕ:

- Если устанавливаемая Вами плита относится к классу 2 подкласс 1 (встроенная техника), подключайте её к газораспределительной сети исключительно при помощи гибких несварных труб из нержавеющей стали в соответствии с нормами.

- Если устанавливаемая Вами плита принадлежит к классу 1 (обычная техника) и если Вы используете резиновый шланг, необходимо соблюдать следующие предписания:

1. Шланг не должен соприкасаться с теми частями, которые нагреваются до температуры выше 95°C.
2. Нужно избегать резких рывков и скручивания шланга, чтобы он ничем не зажимался и не заламывался.
3. Шланг не должен соприкасаться с колюще-режущими предметами.
4. Шланг должен быть расположен таким образом, чтобы его можно было легко осматривать и проверять, в каком состоянии он находится.
5. Шланг должен быть заменён до истечения срока, указанного на маркировке.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение электропитания должно производиться в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства.

Прежде чем подключить электропитание, убедитесь, что:

- Мощность электрооборудования и розеток соответствует максимальной мощности плиты (см. опознавательную этикетку).
- Розетка или электрооборудование правильно заземлены в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства. Производитель не несёт ответственности в случае несоблюдения этих норм.
- Розетка или используемый всесторонний выключатель должны быть легко достижимыми, как только электроприбор устанавливается.

Когда подключение к электросети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на опознавательной этикетке. Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:

Буква	L (фаза)	= коричневый провод
Буква	N (ноль)	= синий провод
Обозначение	⊕ (земля)	= желто-зеленый провод

- Шнур питания должен располагаться таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75°C.
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву.

Если подсоединение производится непосредственно к сети:

- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

РЕГУЛИРОВКА

- Прежде чем производить какую-либо регулировку, которая может потребоваться при первой или последующих установках, отключите плиту от электросети.
- Завершив основную или предварительную регулировку, мастер должен восстановить все имевшиеся пломбы.
- “Регулировка Минимума” выполняется только для конфорок, работающих на газе G20, в то время как для конфорок, работающих на газе G30, винт должен быть завинчен до основания (путём закручивания перепуска по часовой стрелке).
- “Регулировка первичного потока воздуха” на конфорках не обязательна.

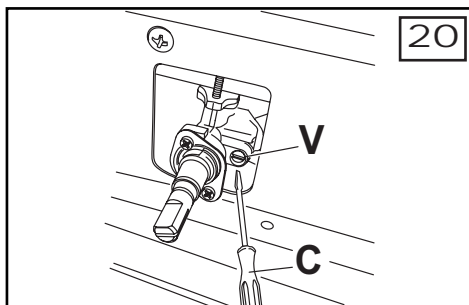
ВЕНТИЛИ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Наши вентили, подходящие для любого типа газа, имеют коническую форму.

Винт регулировки Минимума (V) находится сбоку от стержня вентиля (рис. 20).

Регулировка Минимума выполняется следующим образом:

- Зажмите конфорку и установите ручку в положение «Минимум».
- Снимите ручку вентиля, которая просто надевается на стержень и больше ничем не закреплена.
- С помощью маленькой отвертки (C) поворачивайте вправо или влево стопорный винт, до тех пор, пока пламя конфорки не отрегулируется до соответствующего положения «Минимум».
- Проверьте, чтобы при быстром переходе из положения «Максимум» в положение «Минимум» пламя не гасло.
- **N. В.:** Если достигнуть винт регулировки проблематично, снимите панель управления, отвинтив 3 фиксирующих винта, которые расположены в её нижней части и потяните её вниз.



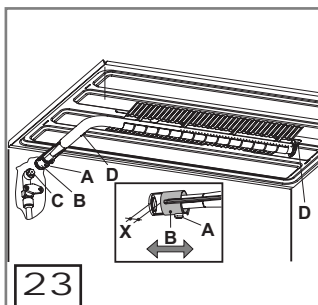
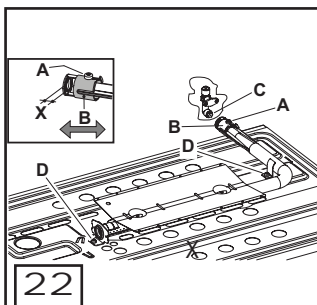
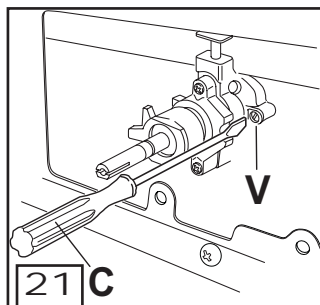
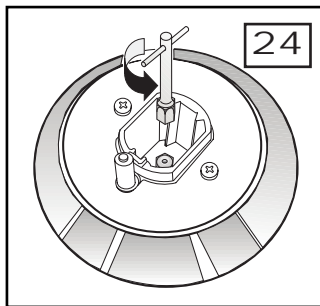
ТЕРМОСТАТ ДУХОВКИ (рис. 21)

Регулировка минимального пламени выполняется следующим образом:

- Снимите ручку
- Зажгите горелку духовки, переведите ручку в положение Максимум, и подождите 10 минут.
- Медленно вернитесь в положение Минимум маленькой отверткой (С) поверните винт (V) направо для того, чтобы уменьшить пламя, или налево, чтобы увеличить его.
- Пламя должно быть коротким для эффективного Минимума, стабильным чтобы избежать случайного его погашения, и стойким при открывании и закрытии дверцы духовки.

ГОРЕЛКА ДУХОВКИ (рис 22)

Горелка находится в основании духовки. Над ней находится дно духовки, которое во время работы должно все время оставаться в этом положении.. Для регулировки первичного потока воздуха зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт А и передвигая манжету (В), отрегулируйте зазоры (Х) в соответствии с показателями, приведёнными в таблице (разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ). По окончании регулировки зафиксируйте винт (А).



Горелка гриль (рис 23)

Для регулировки первичного потока воздуха зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт (А) и передвигая манжету (В), отрегулируйте зазоры (Х) в соответствии с показателями, приведёнными в таблице (разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ) По окончании регулировки зафиксируйте винт (А).

ПЕРЕНАЛАДКА

ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки можно приспособить к различным типам газа путем установки жиклеров, соответствующих тому типу газа, который вы используете.

Для замены форсунок на конфорках необходимо снять крышечку и головку конфорки, а затем при помощи болтового ключа Ø 7мм. произвести замену (рис. 24).

Для замены форсунок духовки или гриле горелки необходимо открутить гайки (D), высвободив тем самым форсунку (С) (рис. 22-23), затем открутить форсунку и произвести замену.

Для удобства установщика в таблице (разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ) приводятся следующие данные: расход газа, мощность конфорок, диаметр жиклеров и рабочее давление для разных типов газа.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке минимума, в соответствии с инструкциями, приведенными в предыдущем разделе. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с запасными форсунками.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

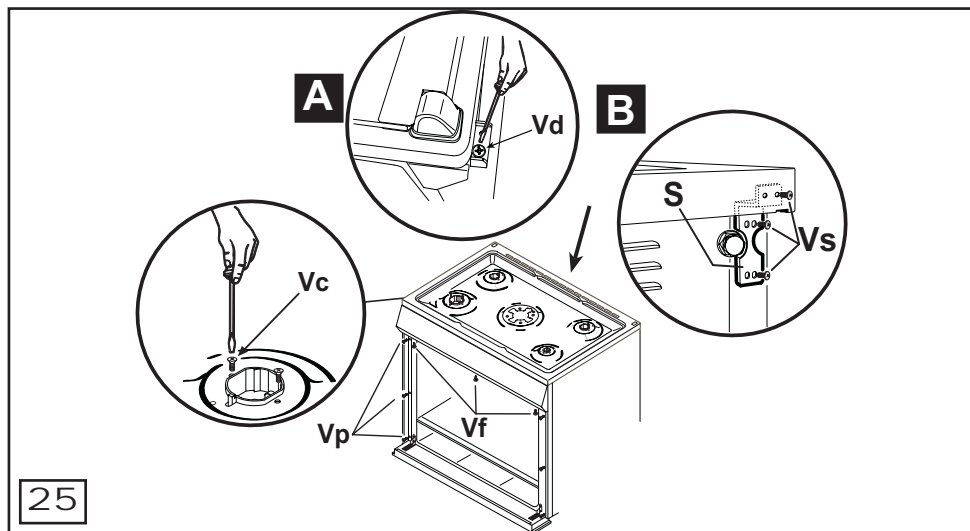
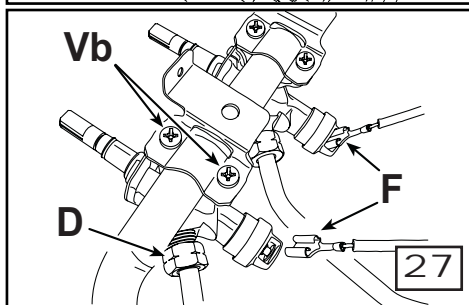
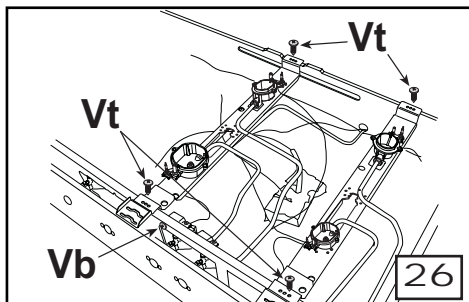
Прежде чем осуществлять любые операции по уходу и замене деталей, необходимо отключить плиту от электро- и газовой сети.

ЗАМЕНА ВЕНТИЛЕЙ

Для замены вентиля следуйте нижеприведённым инструкциям.

- Снимите решётки, головки конфорок и ручки.
- Открутите крепёжные винты конфорок (Vc) (рис. 25).
- Снимите ручки вентиля, затем панель управления, отвинтив фиксирующие винты (Vf) (рис. 25), которые расположены в её нижней части и потяните её вниз.
- Открутите фиксирующие винты (Vp) боковых панелей (рис. 25).
- Снимите рабочую поверхность, открутив 2 винта (Vd -Vs) (рис. 25) распорных прокладок, расположенных за плитой.
- Открутите блокировочные гайки рамп (D) и снимите клеммы термопар (F) (рис. 27).
- Открутите гайки (Vt) (рис. 26), фиксирующие поперечины.
- Открутите гайки (Vb) (рис. 26), соединяющие фланцы вентиля кранов с фасадом.
- Потяните рампу в направлении задней части и снимите вентиль крана, открутив гайки (Vb), соединяющие его с фланцами (рис. 27).

- Заменяйте прокладку всякий раз, когда Вы заменяете вентиль, для того чтобы обеспечить плотное соединение корпуса с рампой.
- Установите все детали в обратном порядке.



ЗАМЕНА РЕЗИНОВОГО ШЛАНГА ДЛЯ ПОДВОДКИ ГАЗА

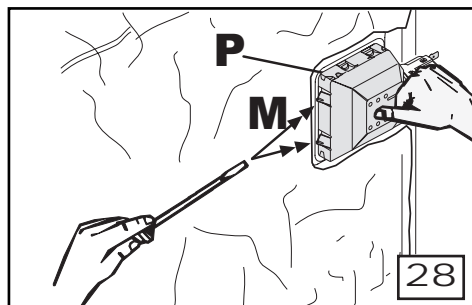
Для сохранения функциональных качеств резинового шланга настоятельно рекомендуется использовать шланг только до того срока, который указан на маркировке.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Для замены нагревательных элементов, моторредуктора, клемной планки, снимите заднюю панель.
- В случае замены шнура питания, подсоедините шнур подходящего сечения (см. таблицу на разделе **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**), при этом провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы, кроме того **следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ».**
- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на разделе **«ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ».**
- Для замены блока поджига, свечей и патрона лампочки 2 типа, снимите рабочую поверхность, соблюдая инструкции, приведенные в разделе **«ЗАМЕНА ВЕНТИЛЕЙ И ТЕРМОСТАТА».**
- Для замены патрона лампочки 2 типа, зажмите блокировочные язычки и снимите патрон в направлении задней стенки духовки.

Для замены патрона лампочки 1 типа, снимите боковые панели и с помощью отвёртки зажмите блокировочные язычки (рис. 28) и снимите патрон в направлении задней стенки духовки.

- Для замены термостата, переключателей, микропереключателей и прочих программирующих принадлежностей, снимите панель управления, как показано в разделе **«ЗАМЕНА ВЕНТИЛЕЙ И ТЕРМОСТАТА».**



МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ОПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ЭТИКЕТКИ