

Zigmund & Shtain

Профессиональные кухонные центры



Инструкции и рекомендации по установке,
эксплуатации и обслуживанию комбиниро-
ванных кухонных плит

VGE 36.98 X

VGE 36.98 A

VGE 38.68 X

VGE 38.68 A

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

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: приклейте ниже в свободном поле, этикетку прибора, 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	7-12
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	13-22
УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	23-24
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.....	25-32

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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 схематическими.

- 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 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:

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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 и эмалированных частей, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к помутнению стекла и эмалированных частей. 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 приступить 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

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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, или технического обслуживания отсоедините прибор от электрической сети.

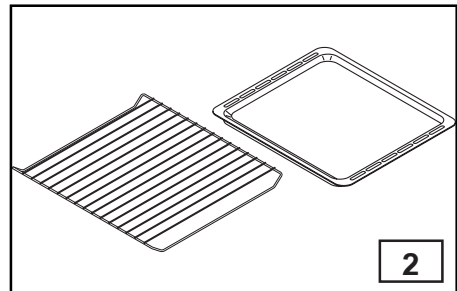
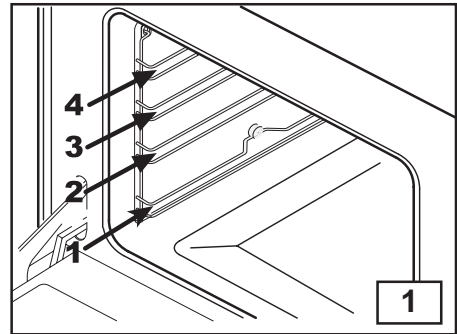
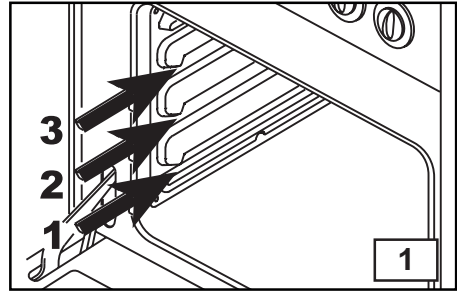
- В случае возникновения неисправностей и/или неполадок выключите прибор и отсоедините его от источника сетевого питания. Не пытайтесь разбирать прибор. Любые работы по ремонту или техобслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным специалистом. В связи с этим мы рекомендуем вам обратиться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

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность наших плит может быть 3-х типов: газовая, комбинированная и полностью электрическая (с нагревательными элементами из чугуна или из стеклокерамики). Газовые конфорки могут быть снабжены термопарой. На лицевой панели над каждой ручкой схематически указано, какой конфорке (нагревательному элементу) соответствует данная ручка. Комбинация конфорок (нагревательных элементов) различного размера позволяет использовать разные способы приготовления пищи. Наши духовки могут быть с естественной конвекцией, либо многофункциональные (4, 6 или 8 функций), что позволяет выбрать способ нагрева, наиболее подходящий той пище, которую вы готовите. 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.**

На внутренних стенках духовки имеются пазы, называемые также уровнями (рис. 1), в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. Комплект этих принадлежностей, прилагаемых к духовке может меняться в зависимости от модели (рис. 2):

- решетка
- поддон или поднос для сбора сока
- подставка для шампура + вертел + вилки + ручка (*)






(*) Прилагается только к некоторым моделям.

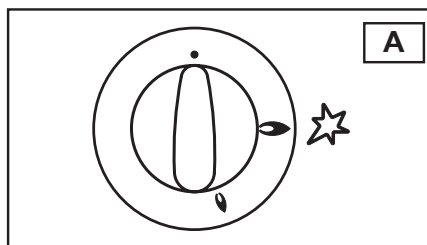
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

РУЧКИ

РУЧКА ГАЗОВЫХ КОНФОРОК (A)

В зоне ручки изображены следующие символы:

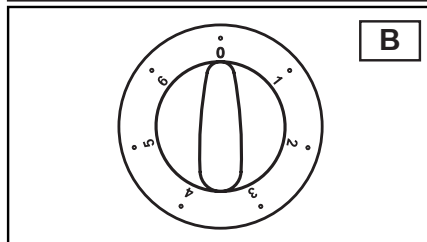
-  = выключение
-  = максимальная подача газа
-  = минимальная подача газа



РУЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК (B)

Вращая ручку мы обнаружим следующие символы:

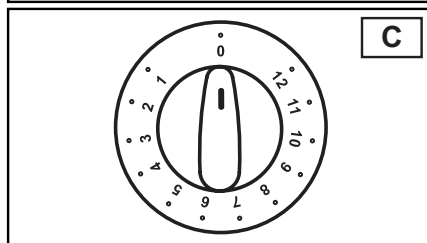
- 0** = конфорка выключена
- с 1 по 6** = минимальная и максимальная мощность



РУЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ СТЕКЛОКЕРАМИКИ (C)

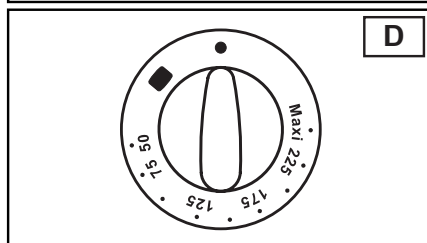
Вращая ручку по мы обнаружим следующие символы:

- 0** = конфорка выключена
- с 1 по 12** = минимальная и максимальная мощность









РУЧКА ТЕРМОСТАТА (D)

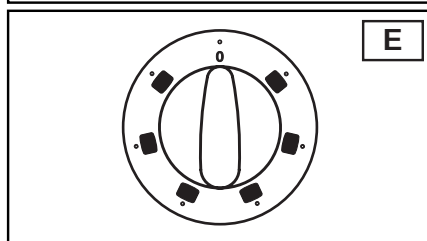
Поворачивая ручку можно выбрать температуру нагрева духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max.).



РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ (6) (E)

Вращая ручку по мы обнаружим следующие символы:

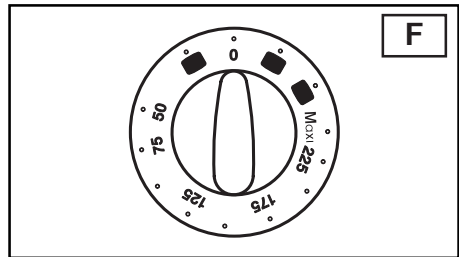
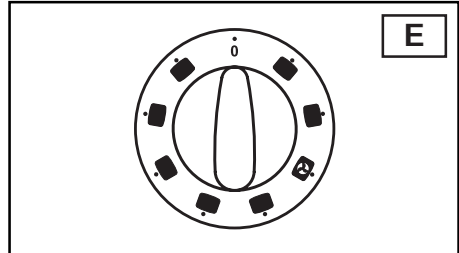
- 0** = Духовка выключена
-  = Включение освещения в духовке, которое остаётся включённым во время всех операций
-  = Включение вентилятора
-  = Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки
-  = Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки в месте с вентилятором
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел [*]
-  = Включение нагревательного элемента гриля с вентилятором



РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ (E)




Вращая ручку по мы обнаружим следующие символы:

- 0 = духовка не включена
-  = Включение освещения в духовке, которое остаётся включённым во время всех операций
-  = Включение вентилятора
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов вместе с вентилятором
-  = включение нижнего нагревательного элемента с вентилятором
-  = включение заднего нагревательного элемента с вентилятором
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (*)
-  = включение нагревательного элемента гриля с вентилятором



РУЧКА ТЕРМОСТАТА/ВКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОДУХОВКИ И ЭЛЕКТРОГРИЛЯ (F)

Вращая ручку по мы обнаружим следующие символы:

- 0 = духовка выключена
-  = включение освещения духовки, которое остаётся включённым во время всех операций 50°C до
- 50°C до Max = установка различных температурных режимов
-  = включение нагревательного элемента гриль+вертел (*)
-  = включение нагревательного элемента верхнего отдела духовки

(*) Предусмотрено только в некоторых моделях.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

КРАСНАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Когда загорается красная лампочка, это означает, что включены электродуховка или электрогриль.

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.



кнопка включения подсветки духовки



кнопка включения конфорок

РУЧКА ТИММЕРА

Плиты могут быть снабжены таймером, который заводится путём вращения соответствующей ручки по часовой стрелке (полный оборот). Затем, вращая ручку против часовой стрелки, можно установить время приготовления пищи (в минутах). Звуковой сигнал известит Вас о том, что установленное Вами время истекло.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С АВТОМАТИЧЕСКИМ ОТКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ

Духовки могут быть снабжены таймером, выполняющим двойную функцию: отсчитывание времени готовки и автоматическое отключение духовки по истечении заданного времени. При неиспользовании данного таймера, убедитесь, что он находится в положении ручной работы.

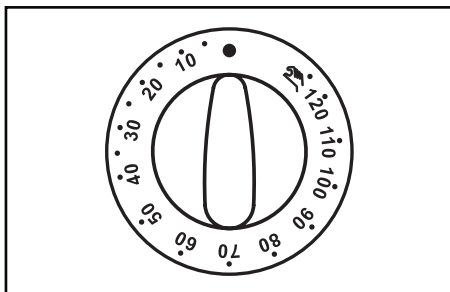
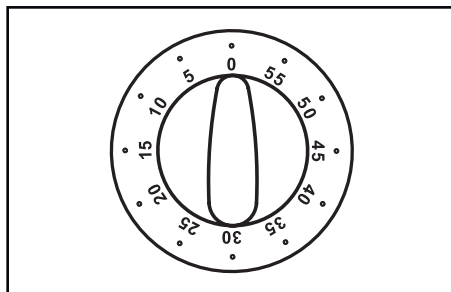
Примечание: Когда стрелка кнопки на «•», плита не может работать. Если вы пользуетесь плитой без программирования, таймер устанавливается вручную.

Полуавтоматическая операция

Как только вы выбрали способ готовки, поверните ручку таймера на полный оборот в направлении часовой стрелки, а затем поверните её в обратном направлении до желаемого времени готовки (макс. 120 минут). По истечении этого запрограммированного времени звучит зуммер, сообщая вам, что плита автоматически выключилась.

Ручная операция

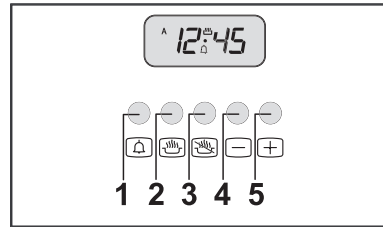
Если время готовки превышает 2 часа или если вы хотите пользоваться плитой, но не таймером, поверните кнопку счётчика против часовой стрелки до того, как стрелка остановится на значке



ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Этот прибор выполняет следующие функции:

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении каждой программы (за исключением таймера) программатор отключает духовку. При последующем использовании духовки, проверьте, 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 «А» и «0,00». Следует одновременно нажать кнопки 4 и 5 и начать установку текущего времени, нажатием кнопки 4 или 5. По завершении установки сигнал «А» исчезает и появляется обозначение ручного режима.

Ручной режим

После настройки времени программатор автоматически переключается в положение «ручной режим». В ином случае ручной режим может использоваться только после окончания программы автоматического или после его отмены при помощи кнопок 2 и 3. Обозначение «А» гаснет и загорается обозначение .

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

Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 4 или 5. Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ исчезает.

Работа в полуавтоматическом режиме (длительность приготовления пищи - с 0,01 до 23,59

= часы; минуты)

После нажатия кнопки 2 и установки длительности приготовления пищи при помощи кнопок 4 или 5, высветятся символы «А» и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ «А» замигает и зазвучит звуковой сигнал.

Работа в полуавтоматическом режиме (время окончания приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления пищи при помощи кнопки 5 высветятся символы «А» и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ «А» замигает и зазвучит звуковой сигнал.

Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)

Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (появляются обозначения «А» 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 «А» начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

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 духовки.

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 «А». 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 4 или 5. 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 «А».


ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Аналоговый программатор


Основные операции

Нажатием на ручку «1», Вы можете выставить время, установить таймер и поставить будильник.




Установка времени

Для установки времени необходимо четыре раза быстро нажать на ручку «1», в результате начнет мигать иконка «ЧАСЫ» . Для установки времени поверните ручку «1» по/против часовой стрелки. Через десять секунд после последней операции программатор автоматически выйдет из режима установки времени.




Установка будильника


Для установки будильника необходимо три раза быстро нажать на ручку «1», в результате начнет мигать иконка «БУДИЛЬНИК» . Поворотом ручки «1» установите время, когда раздастся звуковой сигнал. Режим будильника должен быть активирован до начала готовки.

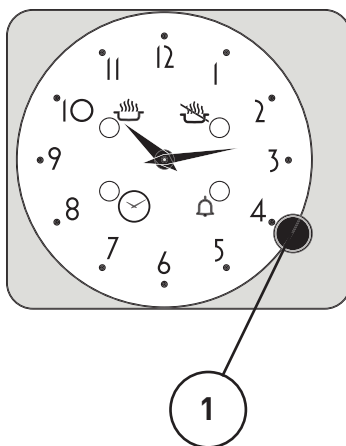
Полуавтоматический режим работы таймера (программирование времени окончания готовки)

Для установки времени окончания готовки необходимо два раза нажать на ручку «1», в результате начнет мигать иконка «ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ» . Поворотом ручки «1» установите время окончания готовки. Иконка «ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ»  продолжает мигать в течение нескольких секунд. Нажатием ручки «1» подтвердите выбранное время. По наступлению установленного времени произойдет автоматическое выключение, при этом начнет мигать иконка «ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ»  и в течение одной минуты раздастся звуковой сигнал. По истечению одной минуты звуковой сигнал выключится, для прекращения мигания иконки необходимо нажать на ручку «1». Для выхода из полуавтоматического режима до наступления времени окончания готовки необходимо в течение нескольких секунд удерживать ручку «1».

Автоматический режим работы таймера (программирование времени начала и окончания готовки)

В этом режиме Вы можете установить начало и окончание готовки. Нажмите один раз на ручку «1», иконка «ВРЕМЯ НАЧАЛА»  начинает мигать. Поворотом ручки «1» установите необходимое время. Иконка «ВРЕМЯ НАЧАЛА»  продолжает мигать еще несколько секунд после последней операции. Нажмите повторно на ручку «1» и время начала готовки будет установлено, а программатор автоматически перейдет в режим установки времени окончания готовки, иконка «ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ»  начинает мигать. Произведите те же операции, как и при установке времени начала готовки.

Примечание: некоторые модели духовок оснащены функцией светового оповещения пользователя при изменении напряжения в электрической сети (иконка «ЧАСЫ»  мигает). Для сброса оповещения нажмите ручку «1».



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 предусмотрено 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 загромождать отверстия для естественной вентиляции, и включить вытяжку (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

РУЧНОЕ ЗАЖИГАНИЕ



Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой Вами конфорке. Поверните её до отметки Максимум  и поднесите к конфорке зажжённую спичку. После зажигания следует удерживать ручку нажатой около 10 секунд.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ (Предусмотрено только в некоторых моделях)

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой конфорке, установить её в положение Максимум . Автоматически происходит электророзжиг, нажимайте ручку, пока не зажжется конфорка. После зажигания следует удерживать ручку нажатой около 10 секунд. В случае отключения электроэнергии для розжига конфорок Вы всегда можете воспользоваться спичками.


ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ

(Предусмотрено только в некоторых моделях)

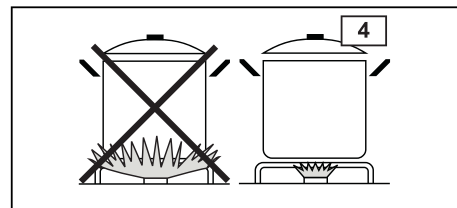
Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой Вами конфорке. Поверните её до отметки Максимум  и одновременно нажмите кнопку . В случае отсутствия тока в электросети можно зажечь конфорку спичкой.

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. ниже следующую таблицу и рис. 4).
- После закипания переведите ручку в положение Минимум (маленькое пламя ).
- Пользуйтесь только кастрюлями с крышкой.

Конфорки	Ø Кастрюли см
Скоростная	20÷22
Полускоростная	16÷18
Вспомогательная	12÷14



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

Плиты могут иметь 2 вида электроконфорок: обычные и быстрые (обозначены красной меткой). Комбинированные рабочие поверхности оснащены одной электрической конфоркой. Обычные и быстрые электроконфорки управляются переключателем на 6 позиций. Их можно включить, установив ручку в нужное положение. Красная контрольная лампочка указывает на то, что конфорки включены. Быстрые конфорки дают возможность сверхбыстрого приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ: При первом включении или после длительного перерыва в использовании электрической конфорки, чтобы удалить поглощенную изолирующим раствором влагу, необходимо включить электрическую конфорку на 30 минут, установив ручку в положение 1.

Как сэкономить электроэнергию

Чтобы наиболее эффективно использовать электрическую конфорку с наименьшими затратами электроэнергии советуем выполнять следующие рекомендации:

- Включать электрическую конфорку следует только после того, как на нее поставили кастрюлю.
- Перед тем как ставить кастрюлю на конфорку, следует вытереть досуха ее дно.
- Не следует использовать кастрюли, диаметр которых меньше диаметра конфорки (рис. 5). При покупке кастрюль учитывайте, что часто производитель указывает верхний диаметр кастрюли, который обычно больше диаметра ее дна.
- Следует использовать кастрюли с плоским и толстым дном (см. рис. 5). Не плоское дно увеличивает время приготовления.
- Пользуйтесь кастрюлями с крышкой (рис. 5).
- Если время приготовления превышает 40 минут, можно выключить конфорку за 5-10 минут до окончания времени приготовления и использовать остаточное тепло.
- Приводим ориентировочную таблицу по использованию электрической конфорки.

ТАБЛИЦА

ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ	ИНТЕНСИВНОСТЬ ПОДОГРЕВА	ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ БЛЮДА
0	0	Выключено
1	1-2	Слабая
2	3-4	Малая
3	5-6	Медленная
4	7-8	Средняя
5	9-10	Сильная
6	11-12	Интенсивная



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 дверь, 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. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки. При помещении и извлечении емкостей из духовки пользуйтесь кухонными рукавицами.
- 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.

ВНИМАНИЕ!!! Во время использования духовки и гриля дверца духовки должна быть закрыта.

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Чтобы удалить характерный запах заводской смазки, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа. Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха.

ПРИМЕЧАНИЕ: Проверьте, чтобы был установлен ручной режим.

По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть жарочную камеру теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Перед использованием следует вымыть также все дополнительное оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

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

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ**☐ ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА**

Поверните ручку термостата/включения электродуховки и электрогриля на желаемую температуру. Прежде чем ставить продукты в духовку, подождите, пока не погаснет желтая контрольная лампочка термостата. Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний и нижний нагревательные элементы, которые снизу и сверху направляют тепло на продукты. Эта функция подходит для приготовления различных блюд (мясных, рыбных, хлеба, пиццы, сладостей ...).

☑ ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поверните ручку термостата/включения электродуховки и электрогриля до символа . Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний центральный нагревательный элемент, который направляет тепло непосредственно на продукты. Помимо приготовления способом гриль, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания пищи. Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

☐ ПОДРУМЯНИВАНИЕ ВЕРХНИМ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ

Поверните ручку термостата/включения электродуховки и электрогриля до символа . При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Эта функция особенно удобна для легкого подрумянивания верхней части блюда.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Поверните ручку термостата/переключателя до совмещения с обозначением, а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.

ЖАРКА С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ С ЗАДНИМ ПОДОГРЕВОМ

Поверните ручку термостата/переключателя 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 разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (рис. 6). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.

ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поверните ручку термостата/переключателя до совмещения с обозначением. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд. Одновременно с грилем автоматически включается вертел. Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

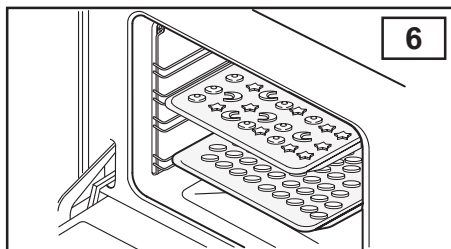
Поверните ручку переключателя функций до совмещения с обозначением а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано 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 приготавливаемое 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 приготавливаемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях (рис. 6).



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (только плиты с 8 функциями)

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 (только плиты с 8 функциями)

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 разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (рис. 6). 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 приготавливаемое блюдо (рис. 7).

Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд, вертел.

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 добиться ровной хрустящей корочки. Идеальна для приготовления жаркого и курицы.

Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ


КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ (имеется только на некоторых моделях) (рис. 7)

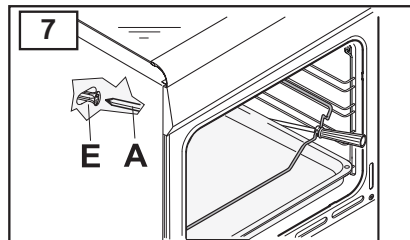
Насадите цыпленка или мясо для жарки на вертел, крепко зажав между двумя вилками, балансируя им так, чтобы избежать деформации мотора.

- После вставки суппорта в соответствующую прорезь, поместите на него вертел, а конец прорези (А) в место (Е) мотора.

• Всегда используйте поддон для улавливания капель, как указано в параграфе «СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ».

- Отвинтите и снимите рукоятку разбрызгивателя и закройте дверцу плиты.

- Поверните ручку термостата/переключателя или кнопку селектора на знак  и установите термостат на температуру, заданную в таблице на стр. 19. Когда включите гриль, включится и вертел.



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, падающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключить духовку и оставить готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- 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. Поставьте противень обратно в духовку на короткое время, и отделите 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 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 нашинговать 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) примерно через час проткните кожу под крыльями 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.

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	2	200-220	90-100	200-220	90-100
Ростбиф	1	1 или 2	220	60	200-220	40-50
Жареная свинина	1	2	200-220	100-120	200-220	100-120
Барашек	1	1 или 2	230	165	200-220	100-120
ДИЧЬ						
Жареный заяц	1	2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
Жареный фазан	1	2	225 - Max	60-70	225 - Max	60
Жареная куропатка	1	2	225 - Max	50-60	225 - Max	50
ПТИЦА						
Жареный цыплёнок	1	2	200-220	90-100	200-220	90-100
Жареная индейка	6	2	220	150	200	150
Жареная утка	1:5	2	200-220	150-120	200-220	150-120
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						
Лазанье	2:5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Каннеллони	2:5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
ПИЦЦА	1	2	225 - Max	25-30	225 - Max	20-25
ХЛЕБ	1	2 или 3	225 - Max	20-25	220	20
ВЫПЕЧКА						
Печенье		2	190	15	170-190	15
Песочное тесто		2	200	20	190-200	20
Крендель	0II	2	200	40-45	190-200	40-45
ТОРТЫ						
Торт Парадизо	0II	2 или 3	190	52	170-190	45
Фруктовый торт	0II	2 или 3	1:0-190	60-50	190-200	40-50
Шоколадный торт	0II	2 или 3	1:0-190	60-50	190-200	40-50

Значения, указанные в таблицах (температуры и время изготовления) – приблизительны и могут изменяться в зависимости от навыков готовящего человека. 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 1 и 3 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
КУСКИ МЯСА								
Отбивная на кости	0,50	3	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Бифштекс	0,15	3	200-225	5	5	200	5	5
Цыплёнок (половина)	1	3	225	20	20	200	18	18
РЫБА								
Форель	0,42	3	225-Max	18	18	200	10	10
Камбала	0,20	3	225-Max	10	10	200	8-9	8-9
ХЛЕБ								
тост		3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
ВЕРТЕЛ (*)								
КУРИЦА	1.3	2	225-Max	60		=		=

(*) Поставляется лишь с некоторыми моделями плит. 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

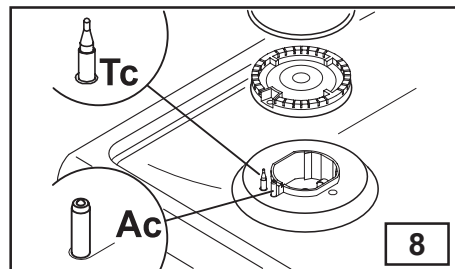
- Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.
- Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.
- Мойку не следует проводить, когда духовка еще слишком горячая.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства.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

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ И ЧУГУННЫМИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

Если вы хотите, чтобы рабочая поверхность и её отдельные компоненты всегда были в хорошем состоянии, после использования плиты вымойте их тёплым мыльным раствором и хорошо просушите.

После чистки, проверьте чтобы:

- Проверьте, чтобы рассекатели и крышки конфорок были правильно установлены на своих местах (рис. 8).
- Если при включении и отключении ручка трудно поворачивается, не пытайтесь прикладывать дополнительные усилия, а обратитесь в сервисный центр.
- После использования каждую электроконфору следует обработать специальным средством, имеющимся в продаже, для того, чтобы их поверхность всегда была чистой. Тем самым Вы продлите срок службы Ваших конфорок, не допустив их окисления и образования ржавчины.
- Жидкость, случайно вылившуюся из кастрюли, всегда нужно смывать губкой.

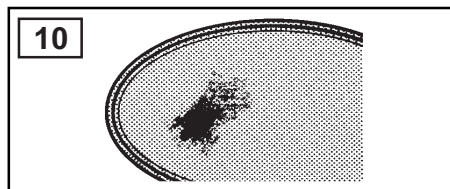
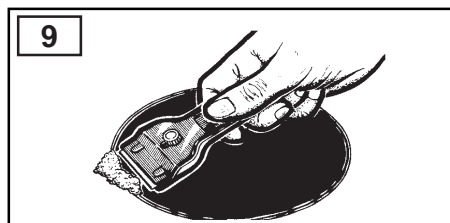


РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

Очень важно после каждого использования мыть рабочую поверхность, пока стекло ещё тёплое, и затем насухо вытирать её тряпочкой.

В зависимости от степени загрязнения рекомендуется:

- для простых пятен использовать влажную губку.
- для стойких и затвердевших пятен использовать скребок (рис. 9). Пользуйтесь аккуратно, поскольку им можно пораниться. Таким скребком следует немедленно удалять из зоны готовки фольгу или пластмассу, случайно расплавившуюся и прилипшую к поверхности, а также сахар и блюда с большим содержанием сахара, пролившиеся во время приготовления.
- следы от пролившейся из кастрюли жидкости удалять уксусом или лимонным соком. Если вдруг одно из этих веществ попадёт на эмалированную окантовку рабочей поверхности, немедленно протрите это место, иначе там останется тёмное пятно.
- С течением времени рабочая поверхность может поцарапаться, на ней могут появиться следы краски и металла (рис. 10). Всё это происходит из-за того, что за рабочей поверхностью плохо ухаживают либо неправильно передвигают по ней посуду для приготовления пищи. Привести рабочую поверхность в прежнее состояние достаточно сложно, однако это не делает её менее функциональной.



СТРУКТУРА

Все внешние части духовки (детали из нержавеющей стали, боковые панели, стеклянная дверца) необходимо как можно чаще мыть мыльной водой, после чего их следует протирать насухо мягкой тряпкой. 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, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения 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.

БОКОВЫЕ СТУПЕНИ ПЛИТЫ (рис. 11)

Для более тщательной очистки ступеней их можно извлечь следующим образом:

- Нажмите пальцем на последнюю из прорезей, чтобы высвободить ступень.
- Поднимите её и выньте. Чтобы поместить ступень обратно, выполните эти действия в обратном порядке.

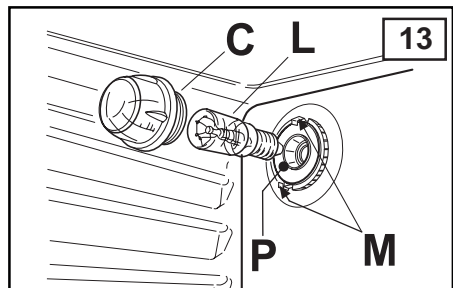
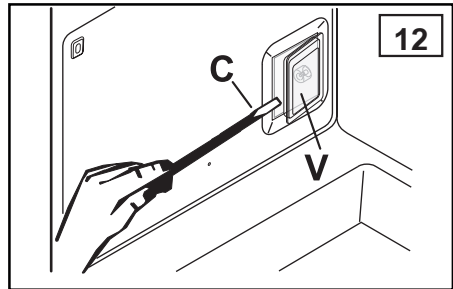
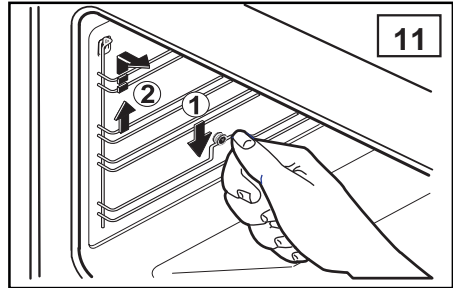
УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

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.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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 лампы (300°C) со следующими характеристиками: 15 W – 230 V – 50 Hz – E 14.

Для замены лампы выполните следующее: лампочки рис. 12

- Извлеките боковые ступени плиты, как объяснено в предыдущем параграфе.
- Снимите защитное стекло (V) держателя лампы, вставив для этого отвёртку (C) между ним и внутренней стенкой плиты.
- Замените лампу и поместите все части обратно, следуя вышеуказанным шагам в обратном порядке. лампочки рис. 13

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

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Шарнирное соединение

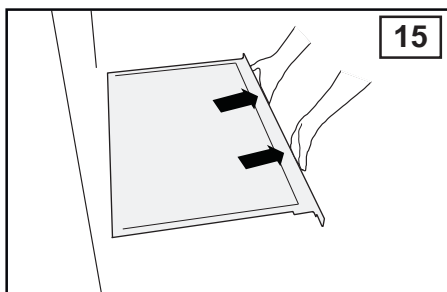
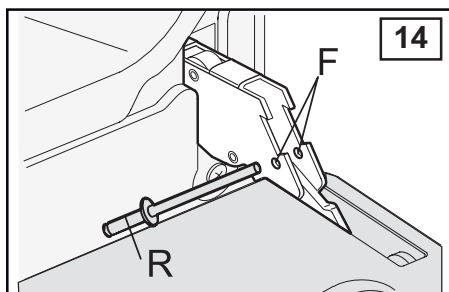
- Откройте дверцу духовки и введите в отверстие шарнира (F) гвоздь или заклепку (R) (рис. 14).
- Прикройте чуть-чуть дверцу и потяните её вверх так, чтобы можно было высвободить зубец-фиксатор, а вместе с ним и всё соединение.
- Высвободив шарнирное соединение, потяните дверцу вперёд, перегнув её немного вверх так, чтобы можно было высвободить весь верхний сектор.
- Для установки дверцы на прежнее место выполните все вышеперечисленные операции в обратном порядке и проследите, чтобы секторы точно попали в свои пазы.

ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО НА ДВЕРЦЕ ПЛИТЫ

(рис. 15) (имеется 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.



УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

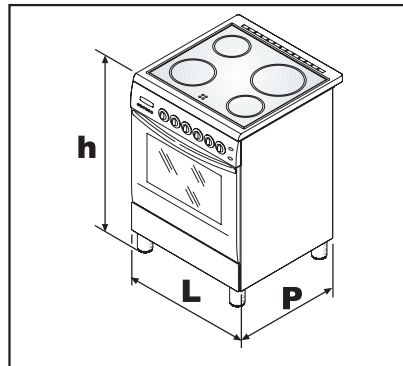
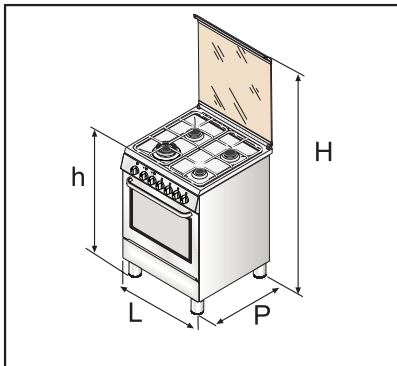
Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций.

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Плита не работает	Убедитесь, что вентиль подачи газа открыт <ul style="list-style-type: none"> • 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
В процессе эксплуатации плиты не загорается лампочка остаточного тепла рабочей поверхности из стеклокерамики	<ul style="list-style-type: none"> • Установите ручку на более высокую температуру • Поверните ручку другого элемента • Обратитесь в наш сервисный центр
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
В процессе эксплуатации плиты не загорается лампочка термостата	<ul style="list-style-type: none"> • Установите термостат на более высокую температуру • Поставьте переключатель на другую функцию
Не включается внутреннее освещение духовки	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что лампочка духовки хорошо прикручена • Приобретите в нашем сервисном центре термостойкую лампочку и установите её, руководствуясь инструкциями, приведенными в разделе «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ ПЛИТЫ (рис. 13)

Тип плиты	высота H /мм	высота h /мм	ширина L /мм	глубина P /мм
A5 - 50 x 50 см	1342	850	500	600
A6 - 50 x 60 см	1342	850	600	500
C6 - 60 x 60 см	1442	850	600	600



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

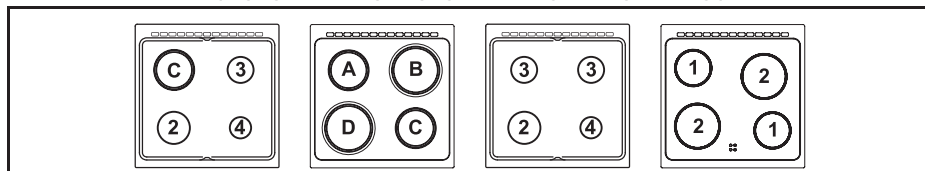


ТАБЛИЦА ФОРСУНОК И ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

КОНФОРКИ		РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ГАЗА		РАСХОД ГАЗА	ДИАМЕТР ЖИКЛЕРОВ	МОЩНОСТЬ Вт	ПРАВИЛАМ Рукав ОТКРЫТИЕ воздуха	БАЙПАС
N.	ОПИСАНИЕ	mbar		g/h	1/100 mm	Max	"X" mm	1/100 mm
2	Скоростная 50x60	Бутан - Пропан	28-30	181	80	2500	=	44
		природный газ	20		110-Y	2500		
2	Скоростная 60 x 60	Бутан - Пропан	28-30	221	88	3000	=	44
		природный газ	20		117-Y	3000		
3	Полускор	Бутан - Пропан	28-30	130	68	1800	=	34
		природный газ	20		98-Z	1800		
4	Вспомогат.	Бутан - Пропан	28-30	71	51	1000	=	28
		природный газ	20		75-X	1000		

МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОКОМПОНЕНТОВ

буква.	НАИМЕНОВАНИЕ	Ø in mm	Dati nominali
1	автоматическая электроконфорка на 13 позиций	140	1200 W
2	автоматическая электроконфорка на 13 позиций	180	1700 W
B	быстрая электроконфорка на 7 позиций	180	2000 W
A	быстрая электроконфорка на 7 позиций	145	1500 W
D	обычная электроконфорка на 7 позиций	180	1500W
C	обычная электроконфорка на 7 позиций	145	1000W
	Нижний нагревательный элемент духовки		1400 W a 240 V
	Верхний нагревательный элемент духовки-гриля		700+1800 W - 800+1800 W
	Нагревательный элемент гриля		1800 W
	Задний нагревательный элемент духовки		2000 W
	Лампочка подсветки духовки		15 W - E 14 - T 300
	Электровентилятор		25..29 W
	Моторчик вертела		4 W

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ШНУРОВ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Тип плиты	Тип шнура	Однофазовое питание 230 В~	Трёхфазовое питание 230 В~3	Трёхфазовое питание 400 В~2N	Трёхфазовое питание 400 В~3N
Комбинированная	H05 RR-F	3 x 1,5 mm ²	=	=	=
Полностью электрическая (*)	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 4 mm ²	=	=	5 x 1,5 mm ²

(*) При учете следующих коэффициентов.

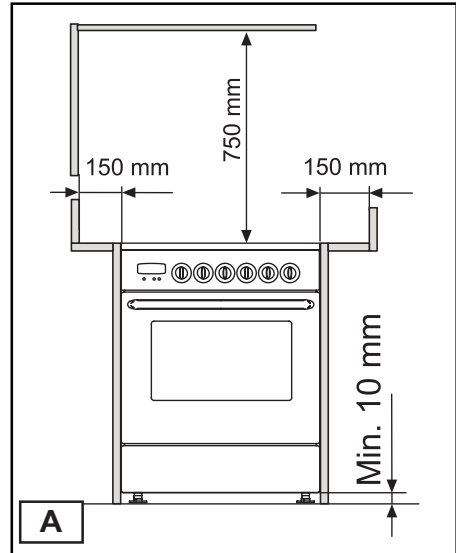
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 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 2 подкласс 1" (встраиваемая техника) (встроенная техника), в связи с чем необходимо придерживаться расстояний, указанных на рис. А 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. Кухня не должна быть установлена на постаменте

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. Рекомендуются надрезать плёнку по краям лезвием или булавкой.
- Не используйте ручку дверцы духовки как вспомогательное средство при подъеме или волочении прибора.

Элементы упаковки (картон, полиэтиленовые мешки, пенопласт и т.д.) следует убрать подальше от детей, поскольку они являются источниками потенциальной опасности.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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. 16). Эти отверстия не должны ничем загромождаться.

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. 17). 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. 18) для того, чтобы строго соблюдались действующие положения по вентиляции, приведённые в нормах.

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Для того, чтобы плиту можно было правильно установить, приборы оснащены следующими деталями:

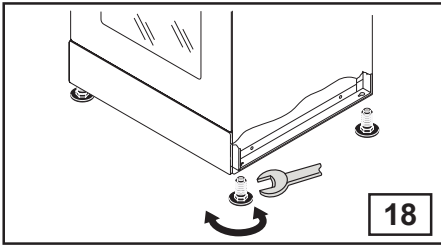
- **регулируемые опорные ножки**, при помощи которых можно установить плиту на одном уровне с кухонной мебелью (рис. 19).
- **специальные дистанционные детали**, расположенные в задней части варочной поверхности, функция которых заключается в том, чтобы держать плиту на минимальном расстоянии от стены, находящейся сзади, поэтому удалять их нельзя.
- **регулирующая подставка (A)** (имеется только на некоторых моделях). У оснащенных ею плит, она расположена в

основной упаковке.

Чтобы установить подставку, выполните следующие действия:

1. Снимите крышку, отвинтив соответствующие фиксирующие болты, расположенные под варочной поверхностью.
2. Ослабьте болты (V), зафиксированные за варочной поверхностью, и закрепите подставку так, как показано на рис. 20.
3. Монтируйте крышку на прежнее место





КРЕПЛЕНИЕ ПЛИТЫ К СТЕНЕ (рис.Р)

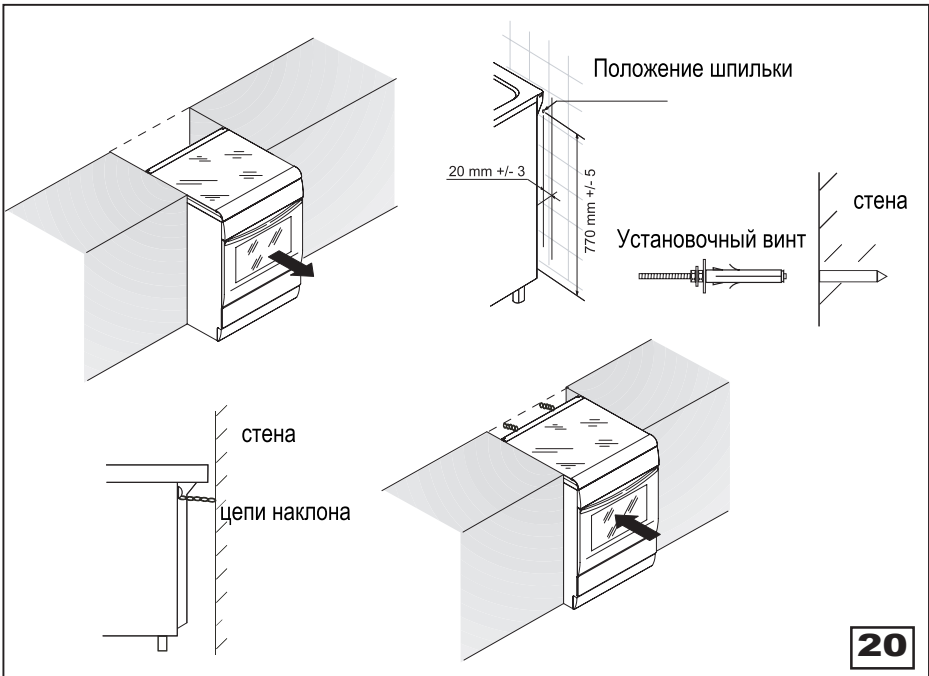
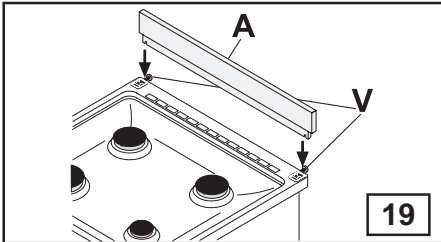
Примечание: установка входящей в комплект поставки цепи требуется по соображениям безопасности.

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 - 2 м.) 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 70°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.

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.

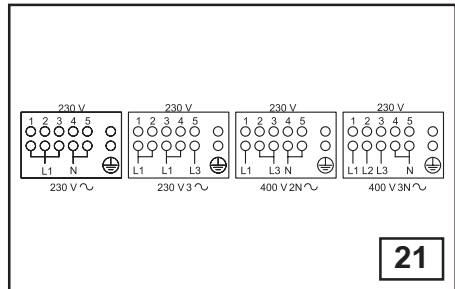
Если подсоединение производится непосредственно к сети:

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

МОНТАЖ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ

При изготовлении на заводе, для полностью электрических плит предусмотрено однофазное питание, однако, после соответствующей переделки, их питание может осуществляться трехфазной сетью при соблюдении нижеприведенных инструкций:

- снять заднюю панель плиты.
- поменять местами соединительные провода в зажимной коробке в соответствии со схемой, приведенной на рис.21. Данная схема приведена также на задней панели плиты.
- подсоединить подводящий кабель соответствующего сечения см.таблицу (разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ) к зажимной коробке плиты, оставляя заземляющий провод длиннее проводов фазы.
- закрепить кабель в соответствующем зажиме и установить на место заднюю панель.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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.

Регулировка Минимума выполняется следующим образом:

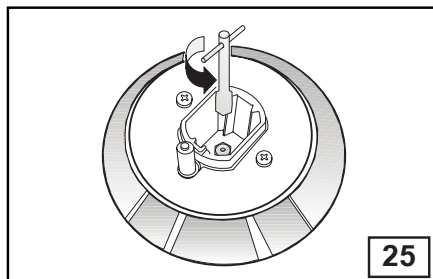
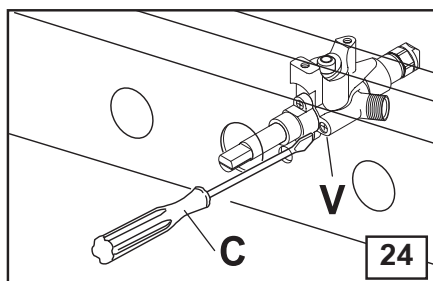
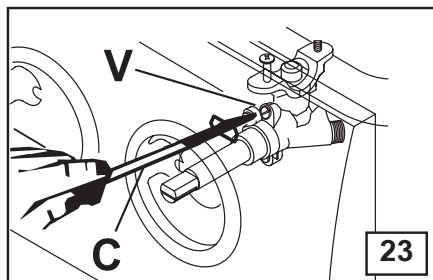
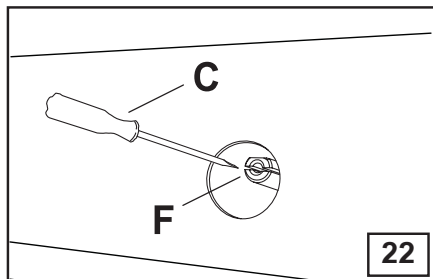
• Зажгите конфорку и поставьте ручку на позицию “Минимум”.

• Снимите ручку вентиля, которая держится на штыре просто за счет сил трения.

• Вставьте небольшую отвёртку (C) в отверстие (F) (рис. 22) и поверните вправо или влево винт регулировки давления подачи газа до тех пор, пока пламя конфорки в положении “минимум” не будет отрегулировано должным образом.

• У клапанных вентилях винт регулировки находится сбоку (рис. 23) или сверху от стержня вентиля (рис. 24).

• Убедитесь, что при быстром переключении из положения “Максимум” в положение “Минимум” пламя не гаснет.



ЗАМЕНА РЕЗИНОВОГО ШЛАНГА ДЛЯ ПОДВОДКИ ГАЗА

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

ПЕРЕНАЛАДКА ЗАМЕНА ЖИКЛЕРОВ

Конфорки и горелки можно приспособить к различным типам газа путем установки форсунок, 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. 25). 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 замены форсунок мастер должен отрегулировать горелки (конфорки), так, как описано в предыдущих разделах, опломбировать регулировочные механизмы предварительной регулировки и поставить новую опознавательную этикетку взамен старой, соответствующую настройке плиты. Эта этикетка находится в комплекте с запасной форсункой.

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ЗАМЕНА ВЕНТИЛЕЙ И ТЕРМОСТАТА (рис 26)

При замене руководствуйтесь следующими инструкциями:

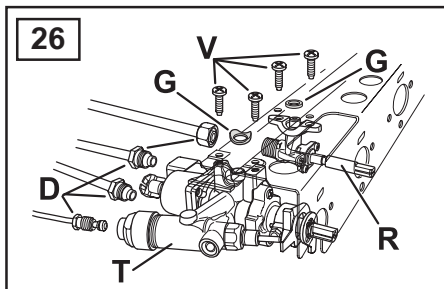
- Снимите решётки, головки конфорок и ручки.
- Открутите крепёжные винты конфорок.
- Снимите боковые панели, крышку и рабочую поверхность.
- Открутите блокировочные гайки рамп (D) и/

или термопару и снимите вентиль (R) или термостат (T), открутив винты (V).

- Извлеките частично трубки питания конфорок и произведите замену детали.
- Заменяйте прокладку (G) всякий раз, когда Вы заменяете вентиль или термостат, для того чтобы обеспечить плотное соединение корпуса с рампой.
- Установите все детали в обратном порядке.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Для замены нагревательных элементов, клемной планки и шнура питания снимите заднюю панель.
- В случае замены подводящего кабеля следует использовать кабель соответствующего сечения (см. таблицу разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ). Заземляющий провод должен оставаться длиннее проводов фазы. При выполнении этих работ следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе „Электрическое соединение“.
- Для замены лампочки подсветки см. инструкции, приведенные в разделе «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ».
- Для замены блока поджига следует снять левую боковую панель плиты.
- Для замены термостата, коммутаторов, электрических конфорок и нагревательных элементов, следует снять рабочую поверхность.



МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ОПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ЭТИКЕТКИ