

**ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ,
ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ
ОТДЕЛЬНО СТОЯЩИХ
КУХОННЫХ ПЛИТ
90x60 см
PRO90 6 MFE S XE
MAS90 6 MFE S XE**



Уважаемый клиент!

Благодарим вас за выбор техники Bertazzoni для своего дома!

Моя семья начала производить кухонную технику в Италии ещё в 1882 году, создав себе надёжную репутацию благодаря качеству продукции, инженерным инновациям и страсти к хорошей еде.


Сегодня наши изделия отличаются уникальным сочетанием подлинного итальянского дизайна и новейших технологий. Наша миссия заключается в создании отлично функционирующей бытовой техники, которая полностью отвечает требованиям своих пользователей.

Производя красивые приборы, мы реагируем на мнение наших клиентов о хорошем дизайне. Благодаря их универсальности и простоте в использовании приготовление пищи с помощью оборудования «Bertazzoni» становится настоящим удовольствием.

Это руководство поможет вам научиться пользоваться и ухаживать за прибором «Bertazzoni» наиболее безопасным и эффективным образом, чтобы он мог обеспечить вам наибольшее удовлетворение на долгие годы.

Я очень надеюсь, что вам понравится!

Paolo Bertazzoni
Президент

Handwritten signature of Paolo Bertazzoni in black ink.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб имуществу или лицам, вызванный неправильной установкой или неправильным использованием прибора.

Производитель не несет ответственности за любые неточности, вызванные ошибками печати или транскрипции, содержащимися в этом буклете. Кроме того, внешний вид приведенных цифр также является чисто ориентировочным. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в свою продукцию, когда такие изменения считаются необходимыми и полезными, без ущерба для основных характеристик безопасности и эксплуатации.

ОГЛАВЛЕНИЕ:

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО МОНТАЖНИКА	стр. 2
Установка плиты - Информация об установке.....	стр. 3
Вентиляция и проветривание помещений	стр. 3
Ножки для регулировки по высоте и установка цоколя и задней панели.....	стр. 4
Установка системы для предотвращения опрокидывания	стр. 4
Подключение газа и адаптация к различным типам настройки газа и горелки.....	стр. 4-5
Электрическое соединение	стр. 6-7
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА Внимание: важное предупреждение - Замена деталей	стр. 7
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	стр. 8
Описание панели управления и типов управления.....	стр. 8
Использование горелок.....	стр. 8-9
Использование плит нагрева	стр. 9-10
Использование стеклокерамической варочной поверхности.....	стр. 10-11
Использование индукционной варочной поверхности.....	стр. 11-12
Использование газового духового шкафа.....	стр. 13-14
Использование поворотного переключателя.....	стр. 14
Использование электрического термостата	стр. 14
Использование многофункционального духового шкафа.....	стр. 14-15
Функции духового шкафа.....	стр. 15-16
Использование духового шкафа с естественной конвекцией	стр. 16-17
Использование электрического духового шкафа с вентиляцией.....	стр. 17-18
Использование газового гриля и обычного электрического гриля	стр. 18
Использование вентилируемого электрического гриля	стр. 18-19
Использование минутного таймера, таймера окончания приготовления и цифровых часов	стр. 19
Использование сенсорных часов и аналоговых часов.....	стр. 19-20
Использование электронного таймера и электронного программирующего устройства с 3 клавишами.....	стр. 20-22
Использование термометра.....	стр. 22-23
Использование самоочистки печи и чистка прибора	стр. 23
Послепродажное сервисное обслуживание и запасные части.....	стр. 23

ДАННЫЙ ПРИБОР БЫЛ РАЗРАБОТАН ДЛЯ НЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО МОНТАЖНИКА

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2011/65/EU (Директива по ограничению вредных веществ)



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данное руководство подготовлено в рамках общеевропейской нормы возврата и переработки отработанного электрического и электронного оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования. Будьте осторожны, чтобы избежать касание нагреваемых элементов. Не подпускать детей в возрасте до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- К использованию данного устройства допускаются лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями при условии, что за ними наблюдает лицо, понимающее инструкции по использованию и сопутствующие риски.
- Не разрешать детям играть с прибором. Чистка и уход не должны проводиться детьми без присмотра.

- Использовать для данной печи только рекомендованный термодатчик.
- Не использовать пароочистители для очистки.

ВНИМАНИЕ: перед заменой лампы убедиться, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для плит с электрическими духовыми шкафами

- Прибор нагревается во время использования. Не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

ВНИМАНИЕ: Доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Не подпускать маленьких детей.

Для стеклянных дверей:

- Не использовать абразивные чистящие средства или металлические шпатели с острыми краями для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как в таком случае может поцарапаться поверхность и разбиться стекло.

Для плит со стеклянными крышками:

ВНИМАНИЕ: Перед открытием стеклянной крышки прибора аккуратно удалить все остатки жидкости с ее верхней части.

ВНИМАНИЕ: Перед закрытием стеклянной крышки прибора убедиться, что рабочая поверхность остыла.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА

Установка, все настройки, преобразования и техническое обслуживание, перечисленные в данной части руководства, должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Неправильная установка может привести к травмированию людей, животных или повреждению имущества, за которые производитель не несет ответственности.

Замену прибора безопасности или устройства автоматической регулировки в течение срока службы системы может проводить только производитель или надлежащим образом уполномоченный поставщик.

УСТАНОВКА КУХОННОЙ ПЛИТЫ

После извлечения различных незакрепленных частей из внутренней и внешней упаковки убедиться, что плита не повреждена. В случае возникновения сомнений запрещено использовать прибор. Обратиться к квалифицированному персоналу.

Хранить все опасные части упаковочного материала (пенополистирол, пакеты, картон, скобы и т.д.) в недоступном для детей месте.

Устройство может быть установлено как отдельно стоящее устройство на расстоянии от стены не менее 20 мм (рис. 2 - установка класса 1) или установлено между двумя стенками (рис. 1 - установка подкласса 1 класса 2). Возможна одна отдельная боковая стенка, которая превышает высоту рабочей поверхности. Она должно быть на расстоянии не менее 70 мм от края плиты (рис. 2 - Установка Класса 1).

Любые стенки смежных предметов мебели и стены позади плиты должны быть изготовлены из термостойкого материала, который выдерживает температуру не менее 65K.

Устройство может быть установлено как класс 1 и как подкласс 1 класс 2.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если прибор установлен как подкласс 1 класса 2, для подключения к газовой сети использовать только металлические гибкие трубы, соответствующие действующим национальным стандартам.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ ПРИБОРА

Плита может быть установлена как отдельно стоящая единица, так и между кухонными приспособлениями или между кухонным приспособлением и стеной. Устройство должно быть установлено в соответствии с правилами, указанными в стандартах UNI 7129 и UNI 7131.

Данный прибор не подключен к устройствам, выделяющим продукты сгорания.

Особое внимание должно быть уделено предписаниям, изложенным ниже относительно проветривания помещения и вентиляции. Любые подвесные шкафы, установленные над рабочей поверхностью, должны быть расположены на расстоянии не менее 700 мм.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Для обеспечения правильной работы прибора помещение, в котором он установлен, должно регулярно проветриваться. Объем помещения должен быть не менее 25 м³, а количество необходимого воздуха должно основываться на регулярном сжигании газа и проветривании помещения. Естественный воздух будет проходить через постоянные отверстия в стенах проветриваемого помещения: эти отверстия будут связаны с внешней средой и должны иметь минимальное поперечное сечение, определяемое действующими национальными стандартами в отношении вентиляции помещения (см. Рис. 3). Эти отверстия должны быть размещены таким образом, чтобы предотвращать их загрязнение и забивание.

Непрямая вентиляция также допускается путем забора воздуха из комнат, прилегающих к вентилируемому помещению.

РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ

Газовые приборы для приготовления должны всегда выводить продукты сгорания с помощью вытяжек, соединенных с дымоходами или непосредственно наружу (см. Рис. 4). Если установка вытяжки невозможна, для работы вместе с прибором (см. Рис. 5) можно использовать вентилятор, установленный на окне или непосредственно на улице, при условии строгого соблюдения правил вентиляции.

НОЖКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ВЫСОТЫ (Рис.6) (Ножки упакованы в верхней коробке)

Ножки должны быть установлены так, чтобы плита находилась близко к ее окончательному положению; ножки не предназначены для перемещения плиты на большие расстояния. Распаковав плиту, приподнимите ее, чтобы установить ножки в основание снизу. Медленно опустите плиту, чтобы ее вес опирался на ножки и крепежные элементы. Мы рекомендуем использовать подъемное устройство или поддон вместо наклона плиты (см. инструкцию в поставляемой упаковке).

УСТАНОВКА ЦОКОЛЯ (доступно только для некоторых моделей)

После установки ножек установить цоколь плиты, как показано на рисунках на рис. 7 (см. инструкцию в поставляемой упаковке).

УСТАНОВКА ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ

см. инструкцию в поставляемой упаковке.

УСТАНОВКА СИСТЕМЫ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПРОКИДЫВАНИЯ

Для предотвращения случайного опрокидывания устройства необходимо установить приложенные крепежные элементы. Установить крепежные элементы, как показано на рисунках. Рисунки 9-10

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА К ОБОРУДОВАНИЮ

Перед подключением прибора к газовой сети убедиться, что данные на этикетке, прикрепленной к выдвигному ящику для подогрева пищи или на задней панели плиты, соответствуют данным, указанным для газораспределительной сети.

На этикетке, прикрепленной к последней странице настоящего руководства и в ящике для подогрева пищи (или на задней панели) прибора, указаны условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление.

ВАЖНО: Установка данного прибора осуществляется в соответствии с действующими национальными стандартами, его использование допускается только в хорошо проветриваемом помещении.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Следует напомнить, что в устройстве используется резьбовой 1/2 "газовый цилиндрический фитинг с наружной резьбой в соответствии с UNI-ISO 228-1.

Для подключения прибора к газовой сети с помощью гибкого резинового шланга необходим дополнительная насадка для шланга (см. Рис. 11), который поставляется вместе с прибором.

НАСТРОЙКА ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ГАЗА

Перед выполнением каких-либо работ по техническому обслуживанию отключить прибор от сети газоснабжения и электроснабжения.

ЗАМЕНА НАСАДОК ДЛЯ РАБОТЫ С ГАЗОМ ДРУГОГО ТИПА:

При проведении замены форсунок горелок на рабочей поверхности соблюдать приведенные ниже инструкции:

- 1) Вынуть вилку из электрической розетки для предотвращения любого электрического контакта.
- 2) Снять решетки с рабочей поверхности (рис. 12).
- 3) Снять горелки (рис. 12).
- 4) Открутить форсунки с помощью 7-миллиметрового гаечного ключа и заменить их (рис. 13) форсунками, необходимыми для нового типа газа, в соответствии с информацией, представленной в таблице 1.

Следовать нижеприведенным инструкциям для замены форсунки горелки духового шкафа:

- 1) Снять основание духового шкафа (Рис. 14-15).
- 2) Ослабить винт **V** и аккуратно вытащить горелку из опоры, чтобы не повредить свечу зажигания и термопару (рис. 16).
- 3) Открутить форсунку **R** (Рис. 16) с помощью 10-мм гаечного ключа и заменить форсункой, необходимой для нового типа газа, в соответствии с информацией, представленной в Таблице 2.

Соблюдать нижеприведенные инструкции при замене форсунки гриля:

- 1) Ослабить винт на конце горелки гриля и аккуратно вытащить горелку из держателя, чтобы не повредить свечу зажигания и термопару (рис. 17).
- 2) Открутить форсунку **R** (Рис. 17) с помощью 7-мм гаечного ключа и заменить форсункой, необходимой для нового типа газа, в соответствии с информацией, представленной в Таблице 2.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После завершения вышеупомянутых работ по замене частей, техник должен отрегулировать горелки, согласно изложенному в параграфе ниже, опечатать все устройства регулировки и предварительной настройки и нанести на устройство этикетку заменяющую существующую, с указаниями новых настроек газа. Данная этикетка находится в пакете с запасной форсункой.

Таблица 1

КАТЕГОРИЯ ПРИБОРА: II2H3+

Горелка	Тип газа	Давление	Диаметр штуцера	Номинальная мощность				Уменьшенная мощность		Диаметр обхода
		мбар		г/ч	л/ч	кВт	ккал/ч	кВт	ккал/ч	
Вспомогательный	Природный G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34 рег.
	Бутан G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Пропан G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Половина скорости	Природный G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,60	516	36 рег.
	Бутан G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,60	516	36
	Пропан G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,60	516	36
Быстрый	Природный G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52 рег.
	Бутан G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Пропан G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Ультра скорость 4 МВт	Природный G20	20	153	-	405	4,25	3655	1,80	1548	65 рег.
	Бутан G30	30	102	309	-	4,25	3655	1,80	1548	65
	Пропан G31	37	102	303	-	4,25	3655	1,80	1548	65
Ультра скорость Двойной 5 кВт	Природный G20	20	внутр. номер 155 заданное 70	-	476	5	4300	0,48	413	расш. 65 рег. внутр. 34 рег.
	Бутан G30	30	внутр. номер 96 заданное 46	334	-	4,60	3956	0,48	413	внутр. номер 65 внутр. 34
	Пропан G31	37	внутр. номер 96 заданное 46	328	-	4,60	3956	0,48	413	внутр. номер 65 внутр. 34

Таблица 2 (модель с газовым духовым шкафом и газовым грилем с единым управлением или газовый духовой шкаф и электрический гриль)

Духовой шкаф	Природный G20	20	155	-	429	4,50	3870	0	65 рег.
	Бутан G30	30	105	327	-	4,50	3870	0	65
	Пропан G31	37	105	321	-	4,50	3870	0	65
Гриль	Природный G20	20	108	-	191	2	1720	0	-
	Бутан G30	30	72	145	-	2	1720	0	-
	Пропан G31	37	72	143	-	2	1720	0	-

Регулировка горелки

1) Регулировка горелки "МИНИМАЛЬНАЯ":

Регулировка горелки на рабочей поверхности: следовать приведенным ниже инструкциям, чтобы отрегулировать минимальное значение горелки на рабочей поверхности:

- 1) Включить горелку и установить ручку в положение «МИНИМАЛЬНОЕ» (слабое пламя).
- 2) Снять ручку клапана, плотно прилегающую к штоку этого клапана.
- 3) Если плита не оснащена предохранительными клапанами на поверхностных горелках, вставить небольшую отвертку с плоским шлицем в отверстие на стержне клапана (Рис. 18) и поворачивать винт дросселя вправо или влево, пока пламя горелки не будет отрегулировано на минимальное значение. Если плита оборудована предохранительными клапанами, штуцерный кран находится не в отверстии штока, а на корпусе клапана (см. Рис. 19).
- 4) Штуцерный кран газового клапана двойной горелки находится на корпусе клапана (рис. 20), винт А регулирует внешнее кольцо, винт В регулирует внутреннее кольцо.
- 5) Убедиться, что пламя не гаснет при быстром переключении из «МАКСИМАЛЬНОГО» положения в «МИНИМАЛЬНОЕ».

Регулировка горелки в духовом шкафу: следовать приведенным ниже инструкциям, чтобы отрегулировать минимальное значение:

- 1) Включить горелку и установить ручку в положение «МАКСИМАЛЬНОЕ».

- 2) Закрывать дверцу духового шкафа и дать ей поработать не менее 10 минут.
- 3) Установить ручку в «МИНИМАЛЬНОЕ» положение (соответствующее 120°), а затем снять ее.
- 4) С помощью шлицевой отвертки повернуть дроссельный винт (см. рисунок 21) и, одновременно наблюдая за пламенем через окно плиты, оценить постоянство пламени, чтобы оно оставалось включенным при быстром переключении из «МИНИМАЛЬНОГО» положения в «МАКСИМАЛЬНОЕ».

Регулировка горелки гриля: следовать приведенным ниже инструкциям, чтобы отрегулировать минимальное значение:

- 1) Включить горелку и установить ручку в положение «МАКСИМАЛЬНОЕ».
- 2) Закрывать дверцу духового шкафа и дать ей поработать не менее 10 минут.
- 3) Установить ручку в «МИНИМАЛЬНОЕ» положение (малое пламя), а затем снять ее.
- 4) Если плита не оснащена предохранительными клапанами на поверхностных горелках, вставить небольшую шлицевую отвертку в отверстие на стержне клапана (рис. 18) и повернуть дроссельный винт вправо или влево, наблюдая за пламенем на через окно плиты, оценить постоянство пламени, чтобы оно оставалось включенным при быстром переключении из «МИНИМАЛЬНОГО» положения в «МАКСИМАЛЬНОЕ». Если плита оборудована предохранительными клапанами, штуцерный кран находится не в отверстии штока, а на корпусе клапана (см. Рис. 21).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Вышеупомянутая регулировка должна выполняться только с горелками, работающими с природным газом, в то время как горелок, работающих с жидким газом, винт должен быть заблокирован на конце по часовой стрелке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для модели с одной горелкой гриля, гриль всегда работает на максимуме, и поэтому регулировка минимального значения не требуется.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ:

Подключение к электрической сети должно соответствовать действующим нормам и правилам.

Перед установкой соединения убедиться, что:

- Номинальная электрическая мощность системы и токовые выходы соответствуют максимальной выходной мощности прибора (см. наклейку на нижней части корпуса).
- Розетка или система оснащены эффективным заземлением в соответствии с действующими нормами и правилами. Компания не несет ответственности за несоблюдение данных инструкций.

Когда подключение к электросети осуществляется через розетку:

- Если шнур питания поставляется без вилки, использовать стандартную вилку, подходящую для нагрузки, указанной на этикетке.

- Подсоединить провода в соответствии со схемой, приведенной на рис.22, и убедиться, что:

буква L (фаза) = коричневый провод;

буква N (нейтраль) = синий провод;

символ заземления = зелено-желтый провод;

- Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы избежать нагревание до 75°C в любой точке.
- Не использовать редукторы, переходники или распределители, так как они могут создать ложные контакты и привести к опасному перегреву.


При прямом подключении к электрической сети:

- Вставить автоматический выключатель между прибором и сетью, размер которого рассчитан на нагрузку прибора, с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Принять во внимание, что заземляющий провод не должен прерываться автоматическим выключателем.
- В качестве альтернативы, электрическое соединение также может быть защищено высококачественным выключателем остаточного тока.
- Настоятельно рекомендуется прикрепить специальный зелено-желтый провод заземления к эффективной системе заземления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При замене шнура питания провод заземления (желто-зеленый), подключенный к клемме, должен быть длиннее других проводов примерно на 2 см.

ТАБЛИЦА № 3: ТИПЫ ШНУРОВ ПИТАНИЯ

Рабочая поверхность работа	Духовой шкаф работа	Сечение			
		230В ~	230В 3~	400В 2N~	400В 3N~
Только газовая горелка	Газовый духовой шкаф / Газовый гриль	3x0,75мм ²	-	-	-
	Газовый духовой шкаф / Электрогриль	3x1мм ²	-	-	-
	Вентилируемый электрический духовой шкаф	3x1,5мм ²	-	-	-
Газовая горелка + 1 поверхность нагрева	Газовый духовой шкаф / Газовый гриль	3x1мм ²	-	-	-
	Газовый духовой шкаф / Электрогриль	3x1,5мм ² (M6) 3x2,5мм ² (M9)	-	-	-
	Вентилируемый электрический духовой шкаф	3x2,5мм ²	-	-	-
Газовая горелка + 2 поверхности нагрева	Вентилируемый духовой шкаф multi-9	3x2,5мм ²	4x1,5мм ²	4x1,5мм ²	5x1,5мм ²
Индукционная поверхность	Вентилируемый духовой шкаф multi-9	3x2,5мм ²	4x1,5мм ²	4x1,5мм ²	5x1,5мм ²
Стеклокерамическая поверхность Ceran	Вентилируемый духовой шкаф multi-9	3x4мм ²	4x1,5мм ²	4x1,5мм ²	5x1,5мм ²

ВНИМАНИЕ: Размещая маркировку  на данном изделии, мы заявляем под свою ответственность о соответствии всем европейским требованиям техники безопасности, охраны здоровья и окружающей среды, установленным законодательством в отношении данного продукта.

ТРЕХФАЗНОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Плиты, которые также могут быть подключены к трехфазным системам, обычно изготавливаются на заводе для однофазного подключения к системе 230 В и поставляются со шнуром питания. В зависимости от используемой системы подключения, установить шнура питания типа, указанного в таблице № 3.

Для использования выбранной системы подключения заменить перемычки на клеммной колодке, как показано на схеме на Рис. 23

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ: ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Для плит, установленных на основании

ВНИМАНИЕ: Если плита установлена на основании, принимать меры, необходимые для предотвращения скольжения плиты вдоль основания.

Для плит со стеклянными крышками

ВНИМАНИЕ: Перед открытием стеклянной крышки прибора аккуратно удалить все остатки жидкости с ее верхней части.

ВНИМАНИЕ: Перед закрытием стеклянной крышки прибора убедиться, что рабочая поверхность остыла.

Для плит с электрическими духовыми шкафами

Прибор нагревается во время использования. Не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

Для плит с электрическими духовыми шкафами

ВНИМАНИЕ: Доступные части могут нагреваться во время использования. Не подпускать детей к прибору.

Для отделения для подогрева пищи (или в нашем случае откидной доски)

ВНИМАНИЕ: Внутренние части устройства для подогрева пищи могут нагреваться во время использования.

Для стеклянных дверей

Не использовать абразивные чистящие средства или металлические шпатели с острыми краями для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как в таком случае может поцарапаться поверхность и разбиться стекло.

Не использовать пароочистители для чистки машины.

ПРИМЕЧАНИЕ: различные части плиты нагреваются до температур, которые кажутся очень высокими, но на самом деле полностью находятся в безопасных пределах. Согласно этим ограничениям:

1) При включенном духовом шкафу при температуре 200°C в течение 1 часа доступные передние части, за которые невозможно схватиться, могут достигать следующих температур:

- Панель управления: T_{макс} = Комнатная температура +60°C
- Стекло дверцы духового шкафа: T_{макс} = Комнатная температура +60°C
- Металлическая часть дверцы духового шкафа: T_{макс} = Комнатная температура +45°C

2) При включенном духовом шкафу при температуре 230°C в течение 1 часа части, за которые можно схватиться, могут достигать следующих температур:

- Пластиковые ручки: T_{макс} = Комнатная температура +60°C
- Металлическая ручка дверцы духового шкафа: T_{макс} = Комнатная температура +35°C

где комнатная температура - это температура в °C места, где установлено устройство.

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ

Перед выполнением каких-либо работ по техническому обслуживанию, отключить прибор от сети газоснабжения и электроснабжения.

Для замены таких деталей, как ручки и горелки, просто снять их с посадочных мест, не разбирая никакую часть плиты.

Для замены таких деталей, как опоры форсунок, клапаны и электрические компоненты, выполнить процедуру, описанную в параграфе, описывающем регулировку горелки. Для замены клапана или газового термостата также необходимо разобрать два задних кронштейна газового блока, ослабив 4 винта (по 2 на каждом кронштейне), которые крепят его к остальной части плиты, и после снятия всех ручек открутить гайки, которые крепят передние клапаны горелки к опоре.

Для замены газового или электрического термостата также необходимо разобрать задний кожух плиты, ослабив соответствующие винты, чтобы можно было вытащить и переставить колбу термостата.

Для замены лампы в духовом шкафу открутить защитный колпачок (плафон), который выступает внутри духового шкафа (рис.24).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед заменой лампы отсоединить прибор от электросети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Шнур питания, поставляемый с устройством, подключается к нему с помощью соединения типа X (в соответствии со стандартами EN 60335-1, EN 60335-2-6 с последующими поправками), для которого его можно установить без использования специальных инструментов, используя тип шнура, аналогичный установленному.

Если шнур питания изношен или поврежден, заменить его, основываясь на информации, приведенной в таблице 3.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае замены шнура питания монтажник должен убедиться, что кабель заземления длиннее фазных кабелей, а также обязан соблюдать предупреждения, касающиеся электрического соединения

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

РАЗМЕРЫ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК


Горелка	Размер, (мм)
Вспомогательная	Ø 50
Полу-быстрая	Ø 70
Быстрая	Ø 95
Ультра быстрая	Ø 125
Ультра быстрая двойная	Ø 135


РАЗМЕРЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ


ТИП ПОВЕРХНОСТИ	РАЗМЕР
Электрическая	Ø 145
Электрическая	Ø 180


ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ


На панели управления маленькими символами обозначены функции каждой ручки или клавиши. Ниже приведены несколько элементов управления, которые могут использоваться на плите.


символ  обозначает расположение горелок на рабочей поверхности, замкнутый элемент обозначает горелку на устройстве (в данном случае заднюю горелку справа).


символ  обозначает работу любого духового шкафа (газового духового шкафа, газового духового шкафа с газовым грилем, газового духового шкафа с электрическим грилем и многофункционального духового шкафа)

символ  обозначает гриль (газовый гриль, электрический гриль)

символ  обозначает электрический термостат для вентилируемого электрического духового шкафа.

символ  обозначает рабочую кнопку вентилятора духового шкафа, предназначенную для включения вентилятора духового шкафа с газом. Работа вентилятора в духовом шкафу препятствует работе гриля, поэтому гриль нельзя использовать при работающем вентиляторе.

символ  обозначает таймер

символ  обозначает рабочую клавишу гриля (только духовой шкаф с газом)

символ  обозначает кнопку включения подсветки духового шкафа (для всех духовых шкафов, кроме вентилируемого электрического духового шкафа)

символ  обозначает кнопку зажигания горелки

символ  показывает, находятся ли клавиши в положении «включено» или «выключено»

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГОРЕЛОК

На панели управления над каждой ручкой выгравирована схема, на которой указано, какая горелка соответствует этой ручке. Горелки можно зажигать по-разному в зависимости от типа устройства и его специфических характеристик:

- **Зажигание вручную (всегда возможно даже при отключении питания):** Повернуть ручку против часовой стрелки, которая соответствует выбранной горелке, установив ее в положение «МАКСИМАЛЬНОЕ» на выгравированной звезде (большое пламя, Рис.25) и приблизить зажженную спичку к горелке.

- **Электрическое зажигание:** Повернуть ручку, соответствующую выбранной горелке, против часовой стрелки, установив ее в положение «МАХИМУМ» (большое пламя, рис. 25), и продолжать нажимать ручку в соответствии с символом зажигания, отмеченным звездочкой (для плит, оснащенных ручками с авто зажиганием), или нажать кнопку зажигания, отмеченную звездочкой, и отпустить ее, как только загорится горелка.

- **Горелка зажигания, оснащенная предохранительным устройством (термопарой) (рис.26):** Нажать и повернуть ручку, соответствующую выбранной горелке, против часовой стрелки, установив ее в положение «МАХИМУМ» на выгравированной звезде (большое пламя, рис. 25), нажать ручку и активировать одно из вышеупомянутых устройств

зажигания. После загорания продолжать нажимать на ручку в течение примерно 10 секунд, чтобы пламя нагрело термопару. Если горелка гаснет после отпускания ручки, повторить операцию.

Примечание: Не рекомендуется пытаться зажечь горелку, если крышка соответствующей горелки находится в неправильном положении.

- Использование двойной горелки (Рис. 27)

Данная модель управляет как центральной, так и внешней головкой горелки с помощью всего одного клапана. Чтобы зажечь центральную головку, нажать и повернуть ручку в положение максимальной подачи 1 и удерживать ее до зажигания: в этом положении внутреннее пламя находится на максимуме.

Повернуть ручку в положение 2, чтобы внутренняя коронка была установлена на минимум.

Повернуть ручку в положение 3, чтобы получить максимальное значение внутренней и внешней головки.

Повернуть ручку в положение 4, чтобы внутренняя головка и внешняя головка были установлены на минимум.

Советы по правильному использованию горелок:

- Использовать соответствующие кастрюли для каждой горелки (см. Табл. 4 и рис. 28).

- После закипания жидкости повернуть ручку в положение «МИНИМАЛЬНОЕ» (слабое пламя, рис. 25).

- Всегда использовать кастрюли с крышкой.

ГОРЕЛКА	Рекомендуемый ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ (см)
Вспомогательная	12 – 14
Полу-быстрая	14 – 26
Быстрая	18 – 26
Ультра быстрая	22 – 26
Ультра быстрая двойная	22 – 50

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Использовать емкости с плоским дном

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После чистки убедиться, что головка «В» и крышки «А» правильно расположены на своих местах, как показано на рисунке 29, а не смещены от центра, как показано на рисунке 29.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При отключении питания, горелки можно зажечь спичками. При приготовлении пищи с использованием масла и жира, которые легко воспламеняются, запрещено оставлять прибор без присмотра. Если прибор оснащен стеклянной крышкой, такая крышка может сломаться при нагревании. Выключить все горелки перед тем, как опустить крышку. Запрещено пользоваться аэрозолями рядом с прибором во время его использования.

При использовании горелок убедиться, что ручки кастрюль расположены правильно. Не подпускать детей к прибору. При наличии у плиты крышки, перед ее закрытием следует удалить все отложения пищи с поверхности приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Использование газового устройства для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении, где установлено устройство. Поэтому необходимо обеспечить надлежащее проветривание помещения, не мешая при этом естественным вентиляционным отверстиям.

Интенсивное и непрерывное использование устройства может потребовать дополнительного проветривания, например, путем открытия окна, или более эффективного проветривания путем увеличения мощности механического вытяжного устройства, если оно установлено.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТ НАГРЕВА

Управление плитами нагрева осуществляется с помощью переключателя с 6 настройками (см. Рис.30). Плиты нагрева включаются поворотом переключателя в нужное положение. На передней панели прибора выгравирована отметка, указывающая, какая плита нагрева соответствует какому переключателю. Загорается индикатор, установленный на панели управления, показывая, что плита нагрева включена.

Как использовать плиту нагрева:

При первом использовании плиты нагрева или после длительного периода бездействия, рекомендуется установить ее в положение 1 в течение примерно 30 минут, чтобы удалить любую влажность, впитавшуюся во внутренний изоляционный материал.

В качестве примера мы добавили таблицу с рекомендациями, необходимыми для правильного использования плит нагрева.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При первом использовании плиты нагрева или после длительного периода бездействия, необходимо установить ее в положение 1 в течение примерно 30 минут, чтобы удалить любую влажность, впитавшуюся во внутренний изоляционный материал.

ТАБЛИЦА № 5

Положение переключателя	ВОЗМОЖНЫЕ МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
0	Плита нагрева выключена
1	Растопить сливочное масло, шоколад и т.д. - Нагреть небольшое количество жидкости.
2	Для разогрева больших количеств жидкости - Для приготовления кремов и соусов, требующих длительного приготовления
3	Для разморозки продуктов, варки при температуре кипения
4	Для приготовления жаркого с нежным мясом и рыбой
5	Для жареного мяса и стейков, для больших кусков вареного мяса
6	Для кипячения большого количества воды, для жарки.

Чтобы обеспечить правильное использование, необходимо помнить следующее:

- Высушить дно кастрюли, прежде чем поставить ее на плиту нагрева.

- Использовать кастрюли с плоским и толстым дном (см. Рис. 31).
 - Никогда не использовать кастрюли меньше плиты нагрева.
 - Сначала поставить кастрюлю на плиту нагрева и только затем включить плиту нагрева.
 - При появлении на поверхности плиты нагрева трещины немедленно выключить устройство.
 - Если кастрюля оснащена стеклянной крышкой, она может сломаться при нагревании.
 - Выключить все плиты нагрева перед тем, как закрыть крышку плиты.
 - После использования, и для обеспечения хорошей сохранности, плиту нагрева следует обработать обычными продуктами для электрических конфорок, которые доступны на рынке, чтобы поверхность всегда была чистой; данная процедура предотвратит коррозию (появление ржавчины).
 - После использования плиты нагрева долго остаются горячими; поэтому не кладите руки или другие предметы на плиту нагрева во избежание ожогов.
 - При использовании плит нагрева убедиться, что ручки кастрюль расположены правильно. Не подпускать детей к прибору.
 - При приготовлении пищи с использованием масла и жира, которые легко воспламеняются, пользователь обязан оставаться возле прибора.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При появлении на поверхности плиты нагрева трещины немедленно выключить устройство.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Рабочий стол разделен на 5 варочных зон, которые различаются по мощности и диаметру (рис.32).

Положения четко обозначены круглыми участками с трафаретной печатью (см. описание конфорок).

Процесс нагревания происходит внутри этих областей.

При использовании варочных зон на рабочей поверхности в течение некоторого времени, оставшаяся поверхность остается горячей; красный индикатор в освещении рабочей поверхности указывает на повышенную температуру.

Для достижения наилучших результатов нижняя поверхность кастрюли должна быть толстой и ровной.

Диаметр дна кастрюли (или другой емкости) должен быть максимально приближенным к диаметру используемой варочной зоны; использование кастрюли с меньшим диаметром приведет к потере энергии из-за рассеивания тепла на непокрытой кастрюлей поверхности варочной зоны.

Поверхность варочных зон и дно кастрюли должны быть чистыми.

Соблюдение этих рекомендаций поможет сэкономить энергию.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ (рис. 32)

ТИП НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	МОЩНОСТЬ
A) Керамический электрический	левая передняя 700/1700 Вт
B) Керамический электрический	левая задняя 1200 Вт
D) Керамический электрический	правая задняя 1100/2200 Вт
E) Керамический электрический	правая передняя 1200 Вт
C) Керамический электрический	центральная 1400/2200 Вт

Остаточное тепло

Каждая варочная зона оснащена устройством, предупреждающим об остаточном нагреве (H). После выключения какой-либо варочной зоны на дисплее может появиться красный индикатор, который предупреждает, что соответствующая зона еще очень горячая. (Рис.33)

Как использовать керамическую поверхность с 5 электрическими варочными зонами:

Управление каждой варочной зоной на рабочей поверхности осуществляется переключателем регулятора энергии (для конфорок с 1 или 2 контурами). Они позволяют непрерывно выбирать различные значения мощности от нижнего положения «0» (варочная зона всегда «выключена») до более высокого положения «3» (варочная зона всегда «включена»; двухконтурный переключатель варочных зон (Рис. 34) позволяет достичь полной мощности, соответствующей двухконтурной варочной зоны при повороте соответствующей ручки во 2-м контуре на 1-2 секунды и отпустив ее в поз.3 (рис. 35)

Направления, показывающие варочную зону и соответствующий переключатель, указаны на панели управления устройства.

Красный индикатор на рабочей поверхности укажет, какая варочная зона включена.

Сразу после достижения уровня кипения понизить температуру и позволить пище кипеть.

Опыт поможет вам понять, как долго варить на медленном огне, но, очевидно, это также зависит от пищи и используемого типа кастрюли. Правильное использование позволит вам сэкономить время и энергию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Ни при каких обстоятельствах не использовать алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры для хранения продуктов во время приготовления пищи на стеклокерамической поверхности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не прикасаться к варочной зоне, пока светится лампа, указывающая наличие остаточного тепла на стеклокерамической поверхности; это указывает на то, что температура в соответствующей области все еще высока.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Ваша стеклокерамическая поверхность устойчива к тепловым ударам, нагреванию и холоду.

Если вы уроните тяжелую кастрюлю на стеклокерамическую поверхность, поверхность не сломается.

Напротив, при ударе твердого предмета, такого как солонка или бутылка со специями, о край или угол стеклокерамической поверхности, она может сломаться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не использовать стеклокерамическую поверхность в качестве опорной поверхности.

ТИПЫ СКОВОРОДОК (Кастроль)

Сковородки, используемые для приготовления пищи, должны иметь определенные минимальные диаметры для обеспечения удовлетворительной работы.

Можно также использовать сковородки, размер которых больше, чем зоны приготовления, но важно убедиться, что дно сковороды не касается других зон приготовления и что оно всегда центрировано по периметру зоны приготовления (рис.36-37).

Дно используемых сковородок не должно быть вогнутым или выпуклым. (Рис.38)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Эти ручки обеспечивают управление зонами приготовления керамических конфорок.

Зона, которой управляет конкретная ручка, показана над каждой ручкой. Повернуть ручку вправо, чтобы установить рабочую мощность зоны; диапазон настроек от минимум 1 до максимум 9. (рис. 39)

Рабочая мощность отображается на дисплее на плиты.

Ускоритель нагревания

Каждая варочная зона оснащена ускорителем нагревания.

Эта система позволяет зоне работать при пиковой мощности в течение времени, пропорциональном выбранной мощности нагревания.

Для включения ускорителя нагревания, необходимо повернуть ручку влево, выбрать настройку «А» и отпустить ручку. На дисплее плиты появится буква «А».

Теперь у вас есть 3 секунды, чтобы выбрать настройку нагревания по желанию. При выборе настройки от 1 до 9 на дисплее попеременно будут мигать «А» и выбранная настройка. '

Во время работы ускорителя нагревания уровень нагрева можно увеличить в любой момент. Время «полной мощности» будет изменено соответственно. При уменьшении мощности при повороте ручки против часовой стрелки, опция «А» автоматически отключается.

Функция мощности

Функция мощности позволяет пользователю непрерывно работать в каждой зоне нагрева с максимальной мощностью в течение не более 10 минут. Данную функцию можно использовать, например, для быстрого закипания большого количества воды или для нагревания мяса.

Повернуть ручку по часовой стрелке и установить уровень нагрева 9, затем с помощью ручки установить положение «Р» и отпустить ее. На дисплее соответствующей зоны отображается «Р».

Через 10 минут мощность автоматически снижается, ручка возвращается к значению 9, а «Р» исчезает.

Однако функцию мощности можно в любой момент отключить, уменьшив уровень нагрева. .

Если функция мощности выбрана для одной зоны нагрева (например, левой передней зоны), мощность, поглощаемая второй зоной (задней зоной), может быть уменьшена для подачи максимально доступной энергии в первую зону.

Следовательно, функция мощности имеет приоритет над ускорителем нагревания.

Если сковорода удалена из зоны приготовления при включенной функции питания, функция отключается.

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ВНИМАНИЕ:

Запрещено помещать металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки, на варочную поверхность, поскольку они могут нагреваться.

Зоны приготовления пищи (рис.40)

Прибор оснащен 5 зонами приготовления пищи с разными диаметрами и параметрами мощности. Их положения четко обозначены кольцами, в то время как мощность нагревания выделяется только в области, указанной на керамической конфорке. 5 зон приготовления пищи относятся к типу HIGH-LIGHT и начинают нагреваться через несколько секунд после их включения. Уровень нагрева каждой зоны можно регулировать от минимального до максимального значения с помощью ручек на передней панели.

Под каждой зоной приготовления пищи находится катушка, называемая *индуктором*, снабжаемая энергией от системы электропитания, которая генерирует переменное магнитное поле. Когда сковорода находится в пределах этого магнитного поля, токи высокой частоты концентрируются непосредственно на дне сковороды и производят тепло, необходимое для приготовления пищи.

5 индикаторов между зонами приготовления пищи загораются, когда температура одной или нескольких зон приготовления пищи превышает 60°C. Индикатор выключается, когда температура опускается ниже 60°C.

Номер зоны:	Поглощение энергии	
	Обычный режим работы:	С функцией мощности:
1	1100Вт	1400Вт
2	1100Вт	1400Вт
3	1400Вт	2000Вт
4	2300Вт	3000Вт
5	2300Вт	3000Вт
Общее поглощение мощности		7400Вт

При первом использовании конфорки ее следует нагреть до максимальной температуры в течение достаточно длительного времени, чтобы удалить остатки масла, оставшиеся в процессе производства, которые могут загрязнить пищевые продукты неприятными запахами.

ТИПЫ СКОВОРОДОК (Кастроль)

Этот тип прибора может работать только со сковородами специального типа.

Дно сковороды должно быть чугунным или стальным, чтобы генерировать магнитное поле, необходимое для процесса нагревания.

Емкости, изготовленные из следующих материалов, не пригодны для использования:

- стекло;
- фарфор;
- керамика;
- сталь, алюминий или медь без магнитного дна;

Для проверки пригодности сковороды приблизить магнит к ее дну:

если магнит притягивается, сковорода подходит для индукционной варки. Если под рукой нет магнита, налить немного воды в сковороду, установить ее в зону приготовления и включить. Если на дисплее вместо мощности появляется символ, сковорода не подходит.

Сковородки, используемые для приготовления пищи, должны иметь определенные минимальные диаметры для обеспечения удовлетворительной работы.

Можно также использовать сковородки, размер которых больше, чем зоны приготовления, но важно убедиться, что дно сковороды не касается других зон приготовления и что оно всегда центрировано по периметру зоны приготовления (рис.36-37).

Использовать только емкости, специально предназначенные для индукционной варки, с толстым, полностью плоским дном; если они недоступны, дно используемых сковородок не должно быть вогнутым или выпуклым. (Рис.38)

Устройство определения наличия сковороды

Каждая зона приготовления оснащена устройством «определения наличия сковороды», которое гарантирует, что приготовление не может начаться, если подходящая сковорода не находится в зоне приготовления пищи и не установлена должным образом.

Если пользователь пытается включить зону приготовления с неправильно установленной сковородой или со сковородой, изготовленной из неподходящего материала, через несколько секунд после включения зоны появится символ U, предупреждающий пользователя об ошибке.

Остаточное тепло

Каждая зона приготовления пищи оснащена устройством, предупреждающим об остаточном нагреве. После выключения какой-либо зоны приготовления на дисплее может появиться мигающая буква «H», которая предупреждает, что соответствующая зона приготовления еще очень горячая. Приготовление можно возобновить, пока мигает символ «H»; выполнить действия согласно пункту «З».

Блокировка конфорки

Когда конфорка не используется, ее можно отключить, чтобы дети случайно ее не включили.

При выключенных зонах приготовления пищи одновременно повернуть ручки зон 2 и 4 влево, пока на индикаторе мощности не появится «5 Ls», а затем отпустить ручки.

Для отключения повторить ту же процедуру: все индикаторы зоны приготовления будут показывать 0, указывая, что функция блокировки зоны приготовления была отключена.

Внимание: Будьте осторожны, чтобы во время приготовления пищи не пролить сахар или сладкие смеси на индукционную варочную поверхность и не положить на нее плавящиеся материалы или вещества (пластиковая или алюминиевая фольга); если это произойдет, чтобы избежать повреждения поверхности, немедленно выключить нагрев и очистить ее с помощью скребка, пока зона приготовления еще теплая. Если не очистить индукционную варочную поверхность немедленно, могут образовываться остатки, которые невозможно удалить после охлаждения конфорки.

Важно!

Внимательно следить за детьми, потому что они вряд ли увидят индикаторы остаточного тепла. Зоны приготовления пищи остаются горячими в течение некоторого времени после использования, даже если они выключены. Убедиться, что дети к ним не прикаснутся.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ни при каких обстоятельствах не использовать алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры для хранения продуктов во время приготовления пищи на индукционной варочной поверхности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не прикасаться к зоне приготовления, пока светится индикатор, указывающий наличие остаточного тепла на индукционной варочной поверхности; это указывает на то, что температура в соответствующей области все еще высока.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не ставить на индукционную варочную поверхность сковороду или кастрюлю с не идеально ровным и гладким дном.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если вы заметили трещину на индукционной варочной поверхности, отключить прибор от электросети и обратиться в сервисный центр.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ваша индукционная варочная поверхность устойчива к тепловым ударам, нагреванию и холоду. Если вы уроните тяжелую кастрюлю на индукционную варочную поверхность, поверхность не сломается.

Напротив, при ударе твердого предмета, такого как солонка или бутылка со специями, о край или угол поверхности, она может сломаться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не использовать индукционную варочную поверхность в качестве опорной поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА

ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ:

Все газовые духовые шкафы оснащены термостатом и безопасным устройством для регулировки температуры приготовления. Температура духового шкафа устанавливается поворотом ручки против часовой стрелки, чтобы индикатор соответствовал выбранной температуре. Газовый духовой шкаф может сочетаться с газовым грилем или электрическим грилем. См. конкретные страницы для получения информации по использованию.

ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ:

При использовании вентилятора духового шкафа, регулируемого соответствующим переключателем, расположенным на панели управления, циркуляция теплого воздуха гарантирует равномерное распределение тепла. Предварительный нагрев духового шкафа в этом случае, можно избежать. Однако для деликатной выпечки, прежде чем ставить противень, рекомендуется разогреть духовой шкаф. Система выпечки с конвекцией при помощи вентилятора, частично меняет различные традиционные понятия выпечки. При обжаривании мяса нет необходимости переворачивать мясо, а для жарки на вертеле не обязательно использовать вертел, а достаточно положить мясо прямо на решетку.

При использовании газового духового шкафа с вентилятором температура выпечки немного ниже, примерно на 10-15°C, по сравнению с температурой, используемой в традиционном газовом духовом шкафу. Работа вентилятора в духовом шкафу препятствует работе гриля, поэтому его нельзя использовать при работающем вентиляторе.

Духовой шкаф также может использоваться традиционным способом (без включения вентилятора) для продуктов, требующих нагрева снизу, например пиццы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если пламя горелки случайно погасло, выключить ручку управления и не пытаться зажечь духовой шкаф в течение как минимум 1 минуты.

ТАБЛИЦА № 6

НАСТРОЙКА ТЕРМОСТАТА	ТЕМПЕРАТУРА °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

Ошибка фазы может быть решена разными способами:

- **Зажигание вручную** (всегда возможно даже при отключении питания):

Чтобы зажечь духовой шкаф, открыть дверцу духового шкафа и повернуть ручку так, чтобы поз. 8 на шкале соответствовала индикатору (рис.41-42). Одновременно поднести зажженную спичку к трубке зажигания, которая видна на уровне духового шкафа (рис. 43). Затем нажать ручку термостата (это приведет к подаче газа) и удерживать ее нажатой, пока горелка полностью зажжется, в течение 10 секунд. Отпустить ручку и убедиться, что горелка остается включенной, в противном случае повторить процедуру.

- **Электрическое зажигание** (только для моделей, оснащенных данным устройством):

В этом случае сначала открыть дверцу духового шкафа, затем нажать и повернуть ручку на настройку максимальной температуры. Затем нажать ручку термостата (модели с ручкой для авто зажигания). Подождать около 10 секунд после того, как горелка будет полностью зажжена, а затем отпустить ручку. Убедиться, что горелка остается включенной, в противном случае повторить операцию. Что касается кухонных плит без ручки для авто зажигания, нажать ручку термостата и клавишу с символом искры, подождать около 10 секунд после того, как горелка полностью загорится, а затем отпустить ручку. Убедиться, что горелка остается включенной, в противном случае повторить операцию.

Устройство зажигания не должно использоваться более 15 секунд. Если по истечении этого периода горелка все еще не горит, не использовать устройство, откройте дверь комнаты или подождите не менее 60 секунд, прежде чем повторить попытку зажечь духовой шкаф.

ВНИМАНИЕ: при попытке зажечь духовой шкаф дверь всегда должна быть открыта. При использовании духового шкафа поднять крышку плиты, чтобы она не перегревалась.

ВНИМАНИЕ: при первом использовании духового шкафа его следует эксплуатировать в течение 15-30 минут при температуре около 250° без приготовления пищи, чтобы исключить попадание влаги и запахов из внутренней изоляции.

При обычном использовании духового шкафа, после включения горелки и установки желаемой температуры, подождать около 15 минут для разогрева духового шкафа, прежде чем ставить какие-либо продукты. Духовой шкаф оснащен 5 направляющими (Рис.44) на разных высотах, которые можно использовать для вставки полки или противня. Для поддержания чистоты духового шкафа рекомендуется готовить мясо на противне или на полке, установленной на противень.



ТАБЛИЦА № 7



Таблица приготовления пищи в газовом духовом шкафу			
	ТЕМП. °С	ВЫСОТА	МИНУТЫ
МЯСО			
ЖАРЕНАЯ СВИНИНА	220 (210)	2	60-70
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА (МОЛОДОГО БЫЧКА)	250 (240)	2	50-60
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА	240 (230)	2	60-70
ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	220 (210)	2	60-70
ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА	220 (210)	2	45-55
РОСТБИФ	230 (230)	2	55-65
ЖАРЕННЫЙ ЗАЯЦ	235 (225)	2	40-50
ЖАРЕННЫЙ КРОЛИК	220 (210)	2	50-60
ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА	235 (225)	2	50-60
ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ	225 (215)	2	60-70
ЖАРЕНАЯ УТКА	235 (225)	2	45-60
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК	235 (225)	2	40-45
РЫБА			
	200-225 (190-215)	3	15-25
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	200 (210)	3	35-40
ПИРОГ К ЧАЮ	190 (180)	3	50-55
БРИОШИ	175 (165)	3	25-30
БИСКВИТ	235 (225)	3	20
КРУГЛЫЙ ПИРОГ	190 (180)	3	30-40
СЛАДКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	220 (210)	3	20
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ	220 (210)	3	15-20
ШТРУДЕЛЬ	180 (170)	3	15-20
ПЕЧЕНЬЕ САВОЙЯ	190 (180)	3	15
ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ	220 (210)	3	20
БУТЕРБРОД САЗОЯРДИ	220 (210)	3	20-30
БУТЕРБРОД С ТОСТАМИ	250 (240)	2	5
ХЛЕБ	220 (210)	3	30
ПИЦЦА	220 (210)	3	20


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ (Рис.45-46-47)

(только для газовых духовок с электрическим грилем)

Переключатель 2+0 используется для моделей газовых духовок с электрическим грилем

символы  и  предназначены для включения освещения духового шкафа и вентилятора, для газового духового шкафа или электрического гриля с вентилятором.

символы  и  предназначены для включения освещения и вертела в духовом шкафу;

символ  предназначен для включения освещения в духовом шкафу

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТЕРМОСТАТА (РИС. 48) (С МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ)

Термостат, поставляемый с соответствующими моделями, поддерживает постоянную температуру внутри духового шкафа при определенной настройке температуры в диапазоне от 50°C до 250°C.

Повернуть ручку по часовой стрелке и выровнять выбранную температуру, указанную на кольце, с указателем на панели управления. Работа термостата обозначается оранжевым светом, который гаснет, когда температура внутри духового шкафа на 10°C выше заданной температуры, и включается, когда температура в духовом шкафу на 10°C ниже заданной температуры. Термостат может управлять элементами духового шкафа, только если соответствующий переключатель находится в одном из возможных режимов работы элемента духового шкафа: если переключатель находится в положении 0, термостат не влияет на элементы духового шкафа, которые остаются выключенными.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА (Рис. 49)

Перед первым использованием духовок:

- Удалить все элементы упаковки и аксессуары из духового шкафа.
- Нагреть духовой шкаф до 200°C в течение ½ часа, чтобы удалить остатки производственных смазок.
- Автоматическое программирующее устройство должно быть установлено в ручной режим для обычного приготовления.
- Духовой шкаф не будет работать, если установлен автоматический режим. См. страницу 17

Для использования духового шкафа:

1 Повернуть ручку выбора функций (Рис.49) по часовой стрелке до желаемой функции.

Загорится оранжевый индикатор, указывая, что элемент включен.

2 Повернуть ручку переключателя температуры (Рис.48) по часовой стрелке до желаемой температуры. Оранжевый индикатор погаснет, как только духовой шкаф достигнет температуры и будет готов к использованию. Обычно этот индикатор включается и выключается во время приготовления по мере того, как элементы поддерживают температуру.


3 Для выключения духового шкафа повернуть ручку управления функциями и температурой против часовой стрелки назад до положения •.

При приготовлении пищи может образовываться пар. В качестве меры предосторожности всегда открывать дверцу духового шкафа в два этапа. Сначала частично открыть дверцу на 100 мм на несколько секунд, чтобы вышел пар, затем полностью откройте дверцу. При открытии дверцы не приближать к ней лицо.

Запрещено выкладывать внутреннюю поверхность духового шкафа фольгой, так как это может привести к перегреву и повреждению эмали. Запрещено готовить на основании духового шкафа. Всегда ставить посуду и противни на полку духового шкафа. Не оставлять противень для гриля или другие блюда на основании духового шкафа, так как это может привести к повреждению духового шкафа.

Разогрев духового шкафа:

«Быстрый старт» обеспечивает наиболее эффективный и быстрый способ разогрева основной духового шкафа (левого духового шкафа). Это также обеспечивает равномерное приготовление пищи в духовом шкафу. Использовать

«Быстрый запуск» следующим образом ():

1 Выбрать «Быстрый запуск» (с помощью переключателя функций духового шкафа) и требуемую температуру приготовления (с помощью переключателя температуры). Позволить оранжевому индикатору термостата несколько раз включиться и выключиться. Это позволяет стабилизировать температуру перед размещением пищи в духовом шкафу.

2 Выбрать функцию повторного приготовления и поместите продукты в духовой шкаф.

3 При приготовлении чувствительных к нагреванию продуктов, таких как кексы или безе, с помощью функции «True Fan», позволить оранжевому индикатору несколько раз включиться и выключиться, чтобы верхний элемент слегка остыл.

«Быстрый запуск» не подходит для использования в качестве функции приготовления пищи. Это система быстрого разогрева.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

При использовании любой функции в многофункциональном духовом шкафу (кроме гриля и размораживания) рекомендуется всегда предварительно разогревать духовой шкаф с помощью функции быстрого запуска, прежде чем перейти к желаемой функции приготовления.



При использовании функции духового шкафа с вентилятором или с вентилятором «True Fan» рекомендуется снизить температуру в духовом шкафу на 20°C, если следовать рецепту, написанному для обычного духового шкафа. Часто проверяйте пищу на последних этапах приготовления, пока вы не привыкнете к времени приготовления и температуре.








В духовых шкафах используется ряд функций приготовления, обеспечивающих различные зоны нагревания. Например, функция «True Fan» является наиболее подходящей для приготовления тортов, десертов и выпечки. Функция «Fan Assisted» (в помощь вентилятора) дает большее поджаривание поверхности продукта, поэтому больше подходит для жарки мяса и овощей или замороженных картофельных продуктов.

Например: Для приготовления индейки:

При приготовлении индейки сковороду для гриля можно использовать в качестве формы для запекания. Выложить сковороду двойным слоем очень широкой фольги, чтобы фольга достаточно свободно оборачивала индейку. Важно обеспечить достаточное пространство от стенок и верхней части духового шкафа для циркуляции горячего воздуха. Убедиться, что фольга не касается стенок или верхней части духового шкафа. В духовом шкафу 60 см можно приготовить индейку весом от 9 до 11 кг. В духовом шкафу 40 см можно приготовить индейку весом 6 - 9 кг.

Подсветка духового шкафа работает при выборе любой функции духового шкафа

Условное обозначение	Функция	Для чего используется
	Быстрый запуск	Рекомендуется перед использованием всегда разогревать духовой шкаф независимо от температуры приготовления. Быстрый запуск не подходит для приготовления - когда духовой шкаф достигнет температуры, переключиться на одну из функций духового шкафа, описанные ниже.
	Разморозка	Поместить мелкие замороженные предметы на противень для духового шкафа, разместив полку в самом нижнем положении, и установить ручку переключателя температуры в положение 0°C. Никогда не использовать тепло для размораживания, так как это может представлять опасность для здоровья. Более крупные предметы, такие как суставы, или целая курица или индейка, следует разморозить в холодильнике.
	Обычный нагрев	Идеально подходит для запекания и для выпечки на одной полке, например, хлеба или кексов с фруктами.

	Нижний нагрев	Использовать при низких температурах для медленного приготовления запеканок, заварного крема или для нагревания тарелок. Использовать при высоких температурах для приготовления сладких и соленых кондитерских пирогов.
	Верхний нагрев	Использовать для поджаривания и разогрева блюд, таких как лазанья, мусака и сыр из цветной капусты.
	Обычный гриль	Идеально подходит для панировочных сухарей, маффинов и гренок. Использовать для приготовления на гриле менее 15 минут. Для продуктов, требующих более длительного времени, использовать гриль с вентилятором.
	Гриль с вентилятором	Вентилятор распространяет горячий воздух вокруг пищи, помогая готовить ее по всему объему. Идеально подходит для приготовления мяса, сосисок и курицы. Использование данной функции для приготовления продуктов с высоким содержанием воды, таких как бекон и отбивные помогает уменьшить конденсацию. (Рекомендуется: Дверь закрыта, 200°C, 2-я верхняя полка, перевернуть еду на по истечении половины времени приготовления).
	Нагрев (нижний и верхний) с вентилятором	Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха в духовом шкафу для равномерного приготовления больших количеств пищи. Использовать для жарки овощей, мяса и птицы или запеченной рыбы. Данная функция лучше всего подходит для приготовления замороженных картофельных продуктов, а также цыпленка или рыбы в панировке.
	Нагрев с функцией «True fan»	Данная функция подходит для большинства рецептов и является эффективным способом приготовления. В духовом шкафу поддерживается постоянная температура и особенно подходит для выпечки на нескольких полках или для приготовления партиями.
	Пицца (нижний нагрев)	Использовать для приготовления пиццы, выпечки или лепешек, чтобы получить идеально приготовленную основу.

Использование гриля

Сковорода для гриля состоит из проволочной подставки и эмалированного поддона. Поместить продукты питания на проволочную подставку. Нижнюю полку можно использовать для замедления процесса приготовления, или можно понизить температуру. Съёмная ручка для гриля поставляется для снятия горячего поддона.

Функции гриля с вентилятором и обычного гриля предназначены для использования с закрытой дверцей духового шкафа. Это обеспечивает эффективный предварительный нагрев и равномерное приготовление пищи.

Во время использования гриля необходимо всегда разогревать элемент гриля в течение 5 минут, прежде чем ставить продукты питания (рекомендуется установить температуру разогревания 200°C). Рекомендуется всегда вынимать из духового шкафа противень, когда он не используется, так как поток воздуха в духовом шкафу может быть нарушен. Гриль следует использовать при закрытой дверце духового шкафа. Использовать функцию гриля с вентилятором для более толстых кусков мяса и при приготовлении продуктов с высоким содержанием воды, чтобы уменьшить конденсацию.

Всегда надевать защитные перчатки при работе с решеткой для гриля и переворачивании продуктов. Не выкладывать противень алюминиевой фольгой, это может привести к повреждению эмалевого покрытия и элементов гриля.

В конце приготовления вынуть противень для гриля для очистки. При приготовлении продуктов с высоким содержанием жира, оставить гриль включенным при максимальной температуре на 5 минут, чтобы очистить элемент гриля.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ДУХОВОГО ШКАФА С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

При первом использовании духового шкафа его следует эксплуатировать не более 30 минут при температуре около 250°, чтобы устранить любые запахи, возникающие из-за внутренней изоляции. При использовании обычного нагрева духового шкафа, выбрать желаемую температуру приготовления с помощью ручки термостата и подождать, пока оранжевый индикатор не погаснет, прежде чем ставить какие-либо продукты. Духовой шкаф оснащен 5 направляющими на разной высоте (рис.44), которые можно использовать для вставки полок или противня. Для поддержания чистоты духового шкафа рекомендуется готовить мясо на противне или на полке, установленной на противень. В приведенной ниже таблице № 8 указано время приготовления и положение противня для различных видов продуктов. Личный опыт поможет определить любые отклонения от значений, указанных в таблице. В любом случае рекомендуется следовать инструкциям конкретного используемого рецепта.

ТАБЛИЦА № 8

ОБЫЧНЫЙ НАГРЕВ. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ			
	ТЕМП. °C	ВЫСОТА	МИНУТЫ
МЯСО			
ЖАРКОЕ ЖАРЕНАЯ СВИНИНА / ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	225	4/5	60-80
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА (МОЛОДОГО БЫЧКА)	225	4/5	60-80
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА / ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА	250	4/5	50-60
ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА	225	4/5	40-50

РОСТБИФ	230	4	50-60
ЖАРЕННЫЙ ЗАЯЦ	250	4/5	40-50
ЖАРЕННЫЙ КРОЛИК	250	4/5	60-80
ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ	225	4	60-70
ЖАРЕНАЯ УТКА	250	4	45-60
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК	250	4/5	40-45
РЫБА	200-225	3	15-25
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	225	3	35-40
ПИРОГ К ЧАЮ	175-200	3	50-55
БРИОШИ	175-200	3	25-30
БИСКВИТ	220-250	3	20-30
КРУГЛЫЙ ПИРОГ	180-200	3	30-40
СЛАДКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА / ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЫ	200-220	3	15-20
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ	250	3	25-35
ШТРУДЕЛЬ	180	3	20-30
ПЕЧЕНЬЕ САВОЙЯ	180-200	3	40-50
БУТЕРБРОД САЗОЯРДИ	200-220	3	20-30
БУТЕРБРОД С ТОСТАМИ	250	2	5
ХЛЕБ	220	4	30
ПИЦЦА	220	4	20

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ДУХОВОГО ШКАФА С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ

При первом использовании духового шкафа ее следует эксплуатировать не более 30 минут при температуре около 250°, чтобы устранить любые запахи, возникающие из-за внутренней изоляции.

Перед приготовлением разогреть духовой шкаф до желаемой температуры, пока не погаснет оранжевый индикатор. Духовой шкаф этого типа оснащена круглым элементом, вокруг которого установлен вентилятор, который создает принудительную циркуляцию воздуха в горизонтальном направлении. Благодаря такому типу работы, вентилируемый духовой шкаф может использоваться для разных видов приготовления одновременно, без изменения вкуса отдельных блюд. Некоторые модели оснащены съемным металлическим фильтром, установленным на задний экран, где во время приготовления жаркого собирается жир. Поэтому рекомендуется периодически удалять этот жир, промывая экран мыльной водой и тщательно его ополаскивая. Для снятия металлического фильтра приложить небольшое усилие к верхней части вкладки, указанной стрелкой. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает равномерное распределение тепла. Предварительный нагрев духового шкафа не требуется, но для очень деликатной выпечки рекомендуется подогреть духовой шкаф перед установкой противней.

Традиционная вентилируемая система частично меняет различные представления о традиционной кулинарии. Мясо больше не нужно переворачивать во время приготовления, а гриль больше не нужен, чтобы приготовить жареное мясо на вертеле. Просто положите мясо прямо на полку.

ТАБЛИЦА № 9

ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ			
	ТЕМП. °С	ВЫСОТА	МИНУТЫ
МЯСО			
ЖАРЕНАЯ СВИНИНА	160-170	3	70-100
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА (МОЛОДОГО БЫЧКА)	170-180	3	65-90
ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА	170-190	3	40-60
ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА	160-180	3	65-90
ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА	140-160	3	100-130
РОСТБИФ	180-190	3	40-45
ЖАРЕННЫЙ ЗАЯЦ	170-180	3	30-40
ЖАРЕННЫЙ КРОЛИК	160-170	3	80-100
ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА	160-170	3	160-240
ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ	160-180	3	120-160
ЖАРЕНАЯ УТКА	170-180	3	100-160
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК	180	3	70-90
РЫБА	160-180	2/3	
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	180-200	3	40-50
ПИРОГ К ЧАЮ	200-220	3	40-45
БРИОШИ	170-180	3	40-60
БИСКВИТ	200-230	3	25-35
КРУГЛЫЙ ПИРОГ	160-180	3	35-45
СЛАДКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	180-200	3	20-30
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ	230-250	3	30-40
ШТРУДЕЛЬ	160	3	25-35

ПЕЧЕНЬЕ САВОЙЯ	150-180	3	50-60
ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ	180-200	3	18-25
БУТЕРБРОД САЗОЯРДИ	170-180	3	30-40
БУТЕРБРОД С ТОСТАМИ	230-250	2	7
ХЛЕБ	200-220	2	40
ПИЦЦА	200-220	3	20

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

Газовый гриль может сочетаться только с газовым духовым шкафом. Его управление осуществляется той же ручкой газового духового шкафа, но вращать ее необходимо по часовой стрелке, а не против часовой стрелки (см. Инструкции по использованию газового духового шкафа), совмещая символ с индикатором. Горелка гриля всегда работает на максимуме, и поэтому минимальное положение отсутствует. Кроме того, гриль оснащен предохранительным устройством для предотвращения выхода пламени. Газовый гриль также можно зажечь разными способами:

- **Зажигание вручную:** Полностью открыть дверцу духового шкафа, повернуть ручку так, чтобы соответствующий символ совпал с индикатором, одновременно нажимая ручку, и одновременно поднести зажженную спичку к горелке. Убедиться, что горелка горит полностью, и через 10 секунд отпустить ручку. Убедиться, что горелка остается включенной, в противном случае повторить операцию.

- **Электрическое зажигание:** В этом случае полностью открыть дверцу духового шкафа, нажать и повернуть ручку, чтобы соответствующий символ совпал с индикатором, затем нажать ручку термостата (модели с ручкой авто зажигания). Подождать около 10 секунд после того, как горелка будет полностью зажжена, а затем отпустить ручку. Убедиться, что горелка остается включенной, в противном случае повторить операцию. Что касается кухонных плит без ручки авто зажигания, нажать ручку термостата и клавишу с символом искры, подождать около 10 секунд после того, как горелка полностью загорится, а затем отпустить ручку. Убедиться, что горелка остается включенной, в противном случае повторить операцию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Как и в случае с духовым шкафом, гриль необходимо зажигать при полностью открытой дверце.

Газовый гриль можно использовать для приготовления блюд на полке духового шкафа или с помощью гриля.

Приготовление на гриле с использованием полки: В этом случае поставляемая полка устанавливается на уровне 4 или 5, а продукты, предназначенные для приготовления на гриле, располагаются на полке, а противень устанавливается на нижние уровни для сбора кулинарных соков.

Зажечь гриль в соответствии с вышеописанными инструкциями.

ВАЖНО: готовить продукты на гриле с использованием полки только с закрытой дверцей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: доступные части могут сильно нагреваться во время приготовления на гриле. Не подпускать детей к прибору во время приготовления пищи.

Гриль с вертелом: Используется для приготовления на гриле с вращающимся шампуром. Поэтому вставить держатель шампура на боковые полки на уровне 3. Нанизать продукты на шампур и вставить в духовой шкаф, вставив концы шампура в шпindel, выступающий из задней части духового шкафа, и поместив переднюю часть шампура в опору держателя шампура (рис. 50). Затем вставить противень в одну из нижних направляющих, зажечь гриль в соответствии с вышеописанными инструкциями и нажать кнопку, которая запускает вертел.

ВАЖНО: готовить продукты на гриле с вертелом только с закрытой дверцей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: доступные части могут сильно нагреваться во время приготовления на гриле. Не подпускать детей к прибору во время приготовления пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЫЧНОГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

Электрический гриль может быть использован в газовом или электрическом духовом шкафу.

В обоих случаях управление грилем осуществляется ручкой термостата духового шкафа (см. также работу газового или электрического духового шкафа). Газовый гриль, как и электрический, можно использовать для приготовления на гриле в духовом шкафу или в режиме гриля с вертелом.

Мощность электрического гриля составляет 2500 Вт.

Приготовление на гриле с использованием полки: В этом случае поставляемая полка устанавливается на уровне 4 или 5, а продукты, предназначенные для приготовления на гриле, располагаются на полке, а противень устанавливается на нижние уровни для сбора кулинарных соков. Затем включить элемент гриля, переключив термостат в соответствующее положение (версия с электрическим духовым шкафом).

Гриль с вертелом: Используется для приготовления на гриле с вращающимся шампуром. Поэтому вставить держатель шампура на боковые полки на уровне 3. Нанизать продукты на шампур и вставить в духовой шкаф, вставив концы шампура в шпindel, выступающий из задней части духового шкафа, и поместив переднюю часть шампура в опору держателя шампура. Затем вставить противень в одну из нижних направляющих, переключить термостат в соответствующее положение и нажать кнопку с символом вертела (версия с электрическим духовым шкафом).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: доступные части могут сильно нагреваться во время приготовления на гриле. Не подпускать детей к прибору во время приготовления пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНТИЛИРУЕМОГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

Вентилируемый электрический гриль - это специальная функция, предназначенная только для многофункционального духового шкафа. Установить переключатель 9+0 в соответствующее положение, чтобы активировать элемент гриля (3000 Вт) и электрический вентилятор. Как правило, для обеспечения отличного приготовления на гриле необходимо установить полку духового шкафа в среднее положение, а противень для духового шкафа должен быть установлен снизу.

ВАЖНО: При использовании вентиляруемого электрического гриля установить ручку термостата на температуру не выше 175°C, между отметками 150 и 200°C, чтобы избежать перегрева передней части прибора. Фактически, использовать вентиляруемый гриль следует при закрытой дверце.

Примечание:

Плита оборудована охлаждающим вентилятором, который включается каждый раз, когда ручка духового шкафа находится в положении, отличном от «0» (ноль). Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа, а также позволяет панели управления и дверце духового шкафа сохранять теплую температуру во время работы прибора в любых условиях.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер информирует пользователя звуковым сигналом о том, когда пища приготовлена по истечении определенного периода времени. Для использования устройства установить таймер, повернув ручку по часовой стрелке на один полный оборот. Затем повернуть ручку против часовой стрелки, чтобы индикатор соответствовал выбранному времени приготовления (рис. 51).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: акустический сигнал не останавливает цикл приготовления. Пользователь должен отключить цикл приготовления вручную с помощью соответствующих ручек.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (Рис.52)

Позволяет выбрать время приготовления пищи в ручном режиме или таймер с автоматическим отключением духового шкафа после завершения приготовления.

Если время приготовления не выбрано, необходимо установить ручку таймера на символ .

Для выключения духового шкафа установить ручку таймера на желаемое время приготовления и установить функцию и ручки температуры; окончание обратного отсчета будет подтверждено повторяющимся сигналом.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная функция доступна только для электрических духовок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ЧАСОВ (Рис.53)Питание включено

Дисплей мигает

Функция времени дня

Версия с 3 кнопками: нажать кнопку времени дня

Версия с двумя кнопками: нажать обе кнопки одновременно

Используя кнопки «+» и «-» установить время дня.

Данная функция остается активной через 7 секунд после последней операции «+» / «-»!

Переключить время между Летним / Зимним

Активировать функцию времени суток; нажать кнопку и удерживать в течение 4 секунд, пока часы не начнут мигать.

С помощью кнопок «+» или «-» изменяются только часы. Минуты и скрытые секунды не будут изменены!

Установить таймер

Данная функция активируется кнопкой «+». Нажать кнопку «+» еще раз, чтобы увеличить продолжительность.

Настройка выполняется шагами 10 секунд или минуты.

Во время обратного отсчета таймер имеет приоритет на дисплее. Включается символ колокольчика. Единицами являются секунды или минуты в секции длительного времени.

Максимальное время 10 ч. Изменение формата произойдет через 99 минут и 50 секунд на 1 часа и 40 минут.

Загорается символ кастрюли.

Для отображения времени дня нажать кнопку «время дня» и удерживать 6 секунд.

Сброс таймера

Обратный отсчет до нуля нажатием и удержанием кнопки «-». (автоматическая остановка на нуле)

Сигнал

Сигнал после окончания времени сохраняется 7 минут, если он не был сброшен кнопкой «время дня».

Следующий сигнал будет пропущен, если в течение последних 15 секунд таймера нажать кнопку «время суток».

Частота сигнала

Если никакая функция не активирована, частоту сигнала можно выбрать нажатием кнопки «-».

Можно выбрать три разные частоты (1,5; 2,0; 3,0 кГц).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ЧАСОВ (Рис.54)**Обнаружение частоты сети**

При питании от сети определяется частота. Когда таймер подключен к 60 Гц, во время запуска мигает символ Цельсия.

Питание ВКЛ

При включении контакт реле размыкается. Мигает дисплей и символ «АУТО» (авто), а время суток начинается с 0:00.

Состояние включения с мигающим временем дня сохраняется до тех пор, пока не будет установлено время дня.

Установка времени суток

Нажать одновременно кнопки «ПЛЮС» и «МИНУС». При включении питания также доступна кнопка «РЕЖИМ».

Время дня можно установить с помощью «ПЛЮС» или «МИНУС», в то время как двоеточие между часами и минутами мигает.

Режим быстрой настройки запускается при удержании кнопок «ПЛЮС» или «МИНУС» более 1 секунды. Если в режиме автоматического программирования выбран режим установки времени дня, автоматическое программирование отменяется.

Зуммер

Звуковой сигнал интервала зуммера звучит, когда таймер достигает конечного времени. Сигнал может быть отключен

нажатием любой клавиши или при превышении предела длительности сигнала.

Изменение частоты зуммера

Сначала одновременно нажать «Плюс» и «Минус» (меню редактирования времени), а затем «Режим» для выбора меню, изменяющего частоту зуммера. Пока текст виден, частоту сигнала зуммера можно изменить, несколько раз нажав «Минус».

Примечание: Если сенсорная панель неактивна, визуальный сигнал будет сброшен только при нажатии допустимой комбинации клавиш более чем на 2 секунды.

Программа очистки и функция в ручном режиме

Длительность таймера можно очистить следующим образом

а) **«Функция очистки»:** Сначала выбрать программу таймера, затем одновременно нажать кнопки «ПЛЮС» и «МИНУС».

затем происходит очистка и дисплей немедленно возвращается из режима настройки ко времени дня.

б) Обратный отсчет до нуля. Таймер остается в режиме настройки.

Таймер

При выборе режима таймера мигает символ «Звонка», и на дисплее отображается оставшееся время в часах и минутах, оставшиеся секунды отображаются только если отображается последняя минута обратного отсчета. Активная программа таймера отмечается символом «Звонок» с постоянной подсветкой. Если время будильника истекло, раздается звуковой сигнал интервала и мигает символ звонка.

Программа таймера работает независимо от других программ.

Блокировка клавиатура

После сброса питания или когда в течение 7 секунд не нажимается ни одна клавиша, активируется функция поиска клавиш. Нажатие действующей клавиши или комбинации клавиш в течение 2 секунд или более отключит блокировку клавиатуры.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВЫХ ЧАСОВ (Рис.54)

Для установки времени, отображаемого стрелками часов, нажать дважды на ручку, пока не замигает значок «ЧАСЫ».

Для увеличения или уменьшения отображаемого времени на 1 минуту повернуть ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, а указатель минут будет увеличиваться или уменьшаться на 1 минуту по часовой стрелке или против часовой стрелки. Через 10 секунд после последней настройки электронный таймер выйдет из режима настройки времени. Настройка таймера активирует простой сигнал тревоги после окончания установленного времени.

Для установки будильника кратковременно нажать ручку один раз, пока значок «ALARM» (будильник) не начнет мигать. Поворачивая ручку, установить время будильника и кратковременно нажать ручку для подтверждения; значок «ALARM» будет оставаться включенным в течение всего установленного времени. По истечении установленного времени активируется акустический зуммер. Повторно нажать ручку для возврата к отображению времени.

Для отмены настройки таймера удерживать ручку нажатой, пока значок «ALARM» не погаснет.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА (Рис. 56)

Настройки

Выбрать функцию, нажав кнопку функции, и установить необходимое время с помощью кнопок +/-.

кнопки +/-

Нажатие кнопки «+» увеличивает установленное время, нажатие кнопки «-» уменьшает его. Скорость отсчета вперед и обратного отсчета увеличивается, чем дольше кнопка удерживается в соответствующем положении

Установка времени дня

Выбрать функцию времени дня, нажав кнопку длительности и времени окончания, и установить время дня кнопками +/-.

Любая установленная программа отменяется, а выходы включаются.

Ручной режим работы

Одновременно нажать кнопку длительности и времени окончания. Включаются контакты реле. Символ «А» будет удален, а символ кастрюли будет подсвечен. Любая установленная программа отменяется.

Полуавтоматическая работа с продолжительностью приготовления

Выбрать функцию продолжительности приготовления и установить требуемую продолжительность с помощью кнопки +/- . Появляются буква «А» и символ кастрюли. Выход реле становится активным. Если время дня = времени окончания приготовления, выход реле и символ кастрюли отключаются.

Звучит звуковой сигнал. Мигает символ «А».

Полуавтоматическая работа с временем окончания приготовления

Выбрать функцию времени окончания приготовления и установить необходимую продолжительность с помощью кнопки +/- . Появится «А» и символ кастрюли. Выход реле становится активным. Если время дня = времени окончания приготовления, выход реле и символ кастрюли отключаются.

Звучит звуковой сигнал, и мигает «А».

Полностью автоматическая работа

Выбрать функцию продолжительности приготовления и установить требуемую продолжительность с помощью кнопки +/- . Появится символ «А». Реле включается и появляется символ кастрюли. Выбрать функцию времени окончания приготовления, отобразится самое раннее возможное время окончания. Установить необходимое время окончания с помощью кнопок +/- . Реле и символ кастрюли выключены.

Символ кастрюли появляется снова, когда время дня = расчетное время начала.

После завершения автоматической программы мигает символ «А».

Слышен звуковой сигнал, символ кастрюли и реле отключаются.

Таймер

Выбрать кнопку переключения минут и установить необходимое время с помощью кнопок +/- . По истечении установленного времени отображается символ колокольчика. По истечении установленного времени звучит звуковой сигнал.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал звучит в конце цикла таймера или программы приготовления пищи в течение 7 минут. Сигнал можно отменить нажатием любой функциональной кнопки. При нажатии кнопки «-» без предварительного выбора функции частота сигнала изменяется. Можно выбрать один из 3 вариантов. Выбранный сигнал слышен, пока нажата кнопка «-».

Запуск и проверка программы

Установленная программа выполняется после ввода необходимого времени. Время запуска можно проверить в любое время, выбрав соответствующую функцию.

Настройка идентификации ошибки

Настройка правильная, если время дня находится между расчетным временем начала и окончания приготовления. Если была сделана ошибка, это будет обозначено звуковым сигналом и мигающим символом «А». Неправильная настройка может быть исправлена путем изменения одной или обеих функций.

Отмена программы

Программу можно отменить, выбрав функцию ручного управления. После завершения установленной программы она отменяется автоматически.

Использование электронного устройства программирования с 3 клавишами (Рис.57)

Первый запуск

Цифры и буква А на дисплее мигают при первом включении духового шкафа или после отключения питания: прибор не может работать в этом состоянии.



Чтобы установить час и / или включить прибор, нажать клавишу М и удерживать не менее 2 секунд: Буква А отключается, а цифры на дисплее отображаются постоянно.

Точка (3) начинает мигать: Нажать кнопку «-» или «+», чтобы установить час.

Час принимается программирующим устройством через несколько секунд после отпускания клавиши.

Важно помнить, что прибор можно правильно использовать для приготовления пищи только тогда, когда на дисплее отображается символ (2).

Символы на дисплее:

1	A*	Работает устройство автоматического программирования. (* в некоторых моделях вместо А)
2		Прибор готов к использованию в ручном режиме (не автоматически).
3	.	Если мигает, устройство программирования находится в режиме установки часов.
4		Таймер установлен.
5	-	Уменьшение числа при настройке таймера. Также для выбора желаемого уровня звука (доступно 3 уровня).
6	М	Клавиша «Режим» для доступа к настройкам программы.
7	+	Увеличение числа при настройке таймера.

Таймер

Назначение таймера - просто звуковой сигнал, который можно установить на максимальное время 23 ч 59 мин. По истечении установленного времени символ (4) выключается и раздается звуковой сигнал; этот звук отключается автоматически через 7 минут, или его можно остановить нажатием любой клавиши программирующего устройства. Чтобы установить таймер, нажать и удерживать кнопку М в течение 2 секунд или в любом случае до появления мигающего символа (4). Установить таймер с помощью клавиш «+» или «-». Отпустить кнопку «+» или «-», когда желаемое время выбрано. Через несколько секунд на дисплее появится текущее время вместе с символом). Отсчет времени начинается сразу же с этого момента.

Полуавтоматическое приготовление пищи

Время приготовления пищи: Выбрав функцию приготовления и установив желаемую температуру, нажать и удерживать кнопку М в течение 2 секунд, чтобы перейти в режим программирования. Появится символ (4). Отпустить и снова нажать клавишу М. На дисплее начинает мигать символ А, появляется надпись «dig», затем она меняется на 0'00. Установить время приготовления с помощью клавиш «-» или «+». (Максимальное доступное время: 10 часов). Выбранное время автоматически обрабатывается устройством программирования в течение нескольких секунд, также можно нажать клавишу М много раз, чтобы снова увидеть текущее время.

На дисплее будут отображаться символы А и (2). По истечении заданного времени приготовления раздастся звук и духовой шкаф автоматически отключится. Ознакомиться со следующими параграфами для получения информации об отключении звукового сигнала и перезапуска духового шкафа.

Завершение приготовления пищи

После выбора функции приготовления и установки желаемой температуры нажать и удерживать клавишу М не менее 2 секунд, чтобы войти в режим программирования. Включается символ). Отпустить и снова нажать клавишу М.

На дисплее начинает мигать символ А и появляется надпись «dig». Повторно нажать клавишу М. На дисплее появляется надпись «End» (завершение). Последнее через несколько секунд заменяется символом 0 00.

Установить время окончания приготовления с помощью клавиш «-» или «+». (Максимальное доступное время: 10ч).

Выбранное время автоматически обрабатывается устройством программирования в течение нескольких секунд, также можно нажать клавишу М много раз, чтобы снова увидеть текущее время.

Приготовление начинается сразу же, через несколько секунд на дисплее программирующего устройства снова отображается текущее время. На дисплее будут отображаться символы А и (2).

По окончании установленного времени приготовления раздастся звук, и духовой шкаф автоматически отключится. Ознакомиться со следующими параграфами для получения информации об отключении звукового сигнала и перезапуска духового шкафа.

Автоматическое приготовление пищи

Установить время приготовления, следуя инструкциям параграфа о времени приготовления, затем установить время окончания приготовления, следуя инструкциям предыдущего параграфа. (Макс. доступное время приготовления 24 часа). Духовой шкаф автоматически включается в определенное время, которое является разницей между временем окончания приготовления и временем приготовления.

Во время ожидания перед приготовлением пищи, которое начинается с момента запуска духового шкафа до ее нагревания, на дисплее появляется символ А, показывающий, что автоматическая программа включена, и текущее время. Включенный духовой шкаф помечен символом (2). По окончании установленного времени приготовления раздастся звук, и духовой шкаф автоматически отключится.

Ознакомиться со следующими параграфами для получения информации об отключении сигнализации и перезапустить духовой шкаф.

Как отключить звуковую сигнализацию: Для отключения звука нажать одну из клавиш.

Повторное включение духового шкафа

По окончании полуавтоматического или автоматического приготовления на дисплее появятся текущее время и мигающий символ А. В этом состоянии нагревательные элементы и лампочка духового шкафа отключены. Для повторного включения духового шкафа поднять и удерживать клавишу М, чтобы увидеть символ (2) на дисплее, символ «А» исчезнет.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

Удаление времени приготовления (полуавтоматическое или автоматическое)

Для удаления полуавтоматической или автоматической программы приготовления при включенном символе «А» нажать и удерживать клавиши «-» и «+» не менее 2 секунд или в любом случае до появления (2) и отключение символа «А».

Удаление таймера обратного отсчета

Для удаления счетчика таймера, отмеченного символом t , нажать кнопку «М» как минимум на 2 секунды или в любом случае до мигания символа t . Одновременно нажать клавиши «-» и «+».

Проверка настроек функции

Установленное или оставшееся время каждой функции приготовления программирующего устройства может быть вызвано на дисплей путем входа в режим программирования с помощью клавиши М. Нажать и удерживать клавишу М в течение почти 2 секунд или в любом случае до отображения символа (4). На дисплее отображается оставшееся время или серия нулей, если таймер отключен. Повторно нажать клавишу М. На дисплее появляется надпись «dig», затем поочередно оставшееся время или серия нулей (отключить таймер).

При повторном прикосновении к клавише М появляется время окончания приготовления вместе с надписью «End» (завершение).

Изменение текущего времени или уровня звука

Когда программирующее устройство находится в стандартном режиме, символ (2) включен, одновременно нажать кнопки «-» и «+» как минимум на 2 секунды или в любом случае до мигания точки (3).

Обновление часов на дисплее: нажать клавиши «+» или «-».

Изменение уровня звука: нажать клавишу М. На дисплее появляется надпись: Top., за которой следует число. Выбрать предпочтительный уровень звука с помощью кнопки «-».

Примечание: число 1 относится к самому высокому уровню звука. Доступные уровни: 3.

Внимание: Отключение питания приводит к потере любой программы, даже часов; это означает, что программу необходимо настроить повторно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОМЕТРА (Рис. 58)

Плита оснащена устройством для измерения температуры в духовом шкафу. Это позволяет проверять температуру внутри духового шкафа и более точно регулировать температуру приготовления пищи.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

При включении духового шкафа загорается оранжевый индикатор, указывающий, что нагревательные элементы работают: Циферблат термометра начнет изменяться в направлении заданной температуры. Оранжевый индикатор будет продолжать включаться и выключаться, указывая, что нагревательные элементы работают для поддержания температуры внутри духового шкафа. Индикатор может погаснуть на несколько минут, прежде чем термометр достигнет необходимой температуры. Это нормально, поскольку работа нагревательных элементов регулируется таким образом, чтобы тепло правильно распределялось внутри печи. Тепло оптимально распределяется внутри духового шкафа, когда шкала термометра остановилась. Если температура в духовом шкафу падает или поднимается, шкала термометра точно так же будет следовать этим изменениям. Когда духовой шкаф выключен, температура на термометре будет медленно падать, пока не достигнет комнатной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Температуры на ручке являются ориентировочными. Следить за температурой термометра для приготовления пищи.

ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Когда печь включится, горелка начнет работать на максимуме, а шкала термометра начнет двигаться в направлении заданной температуры. Пламя может погаснуть до того, как термометр достигнет необходимой температуры. Это связано с тем, что мощность горелки уменьшается, и тепло может равномерно распределяться внутри печи. Тепло оптимально распределяется внутри духового шкафа, когда шкала термометра остановилась. Когда духовой шкаф выключен, температура на термометре будет медленно падать, пока не достигнет комнатной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Соответствие положения термостата и температуры, представленное в таблице №. 5, является ориентировочным и зависит от различных факторов, таких как тип газа и давление подачи. Следить за температурой термометра для приготовления пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ: запись температуры, отличной от указанной на панели термометра, является нормальной, при измерении температуры в середине духового шкафа с помощью другого термометра. Температура, показанная термометром, является средней температурой внутри духового шкафа и не показывает температуру в какой-либо отдельной точке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ САМООЧИЩАЮЩЕГОСЯ ДУХОВОГО ШКАФА

В моделях с этим устройством самоочищающийся духовой шкаф отличается от обычных духовых шкафов тем, что внутренние поверхности покрыты специальной микропористой эмалью, которая поглощает и удаляет остатки жира во время приготовления. При выделении жидкого жира самоочищение недостаточно, поэтому протереть жирные пятна влажной губкой, а затем нагреть духовой шкаф до максимальной температуры, подождать, пока она остынет, и снова протереть влажной губкой.

ЧИСТКА ИЗДЕЛИЯ

Перед чисткой прибора его следует отключить от источника питания и отключить основной клапан подачи газа.

Очистка рабочей поверхности:

Периодически проводить очистку головки горелки, эмалированные стальные решетки, эмалированные крышки и крышки труб водой с мылом. Затем эти части необходимо промыть и тщательно высушить.

Любую жидкость, вытекающую из кастрюль, всегда необходимо удалять с помощью тряпки.

Если становится трудно открыть или закрыть клапан, не прилагать усилия, а немедленно обратиться за помощью к персоналу технической службы.

Очистка эмалированных деталей:

Для сохранения оригинальных свойств эмалированных деталей их следует часто чистить мыльной водой. Никогда не использовать абразивные порошки. Не оставлять кислотные или щелочные вещества на эмалированных частях (уксус, лимонный сок, соль, томатный соус и т.д.) и не мыть эмалированные части, пока они еще горячие.

Очистка деталей из нержавеющей стали:

Очистить детали мыльной водой, а затем вытереть их мягкой тканью. Блеск поддерживается путем периодического использования специальных продуктов, которые обычно встречаются на рынке. Никогда не использовать абразивные порошки.

Очистка крышек горелок:

Поскольку колпачки лежат на горелке, для их очистки снять их с сиденья и вымыть их мыльной водой. После того, как они были полностью высушены и проверены, что отверстия не забиты, их можно повторно установить в правильном положении.

Очистка внутренней части стекла духового шкафа:

Чистка внутренней поверхности стекла духового шкафа:

Свойством духового шкафа является возможность снимать внутреннее стекло с целью обеспечения чистоты кристаллов. Данная процедура должна выполняться в охлажденном духовом шкафу и влажной тканью, при этом использование абразивных моющих средств запрещено. Для снятия внутреннего стекла заблокировать петли, вставив шпильку, установленную в петлях (Рис. 59-60) затем снять внутреннее стекло как на (Рис.61—62-63-64-65-66). Для повторной сборки двери выполнить процедуру в обратном порядке как на (Рис.67-68-69-70).

Чистка внутренней поверхности духового шкафа:

Для упрощения тщательной чистки духового шкафа рекомендуется снять дверцу согласно инструкциям, изложенным ниже. Установить шпильку в петли (Рис. 59-60). Установить полуоткрытую дверь на место и руками потянуть дверцу на себя, пока она не снимется с места. Для замены дверцы духового шкафа выполнить процедуру в обратном порядке. Также боковые поверхности легко снимаются, отвинтив кольца, крепящие их к духовому шкафу.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перед отправкой с завода этот прибор был проверен и откалиброван опытным и квалифицированным персоналом.

Любой ремонт или калибровка, которые могут потребоваться после отгрузки с завода, должны выполняться квалифицированным персоналом. По этой причине мы советуем клиенту обратиться к дилеру, который продал устройство, или в ближайший сервисный центр, предоставив им информацию о типе устройства и возникшей проблеме. При необходимости проведения замены дефектных деталей рекомендуется заменить их оригинальными запчастями, которые имеются только в наших технических сервисных центрах и у официальных дилеров.

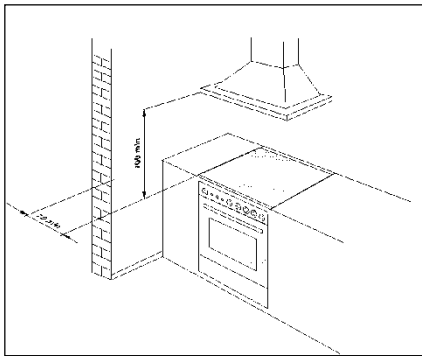


Рис.1

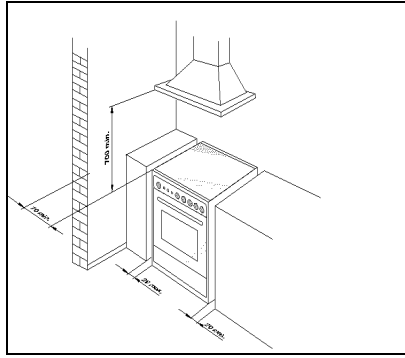


Рис.2

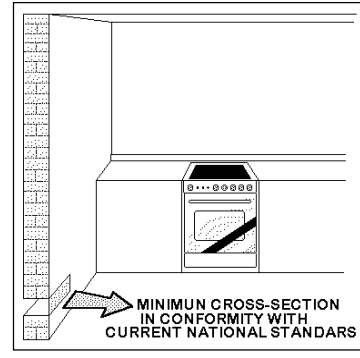


Рис.3

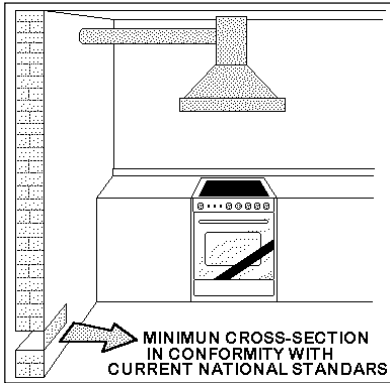


Рис.4

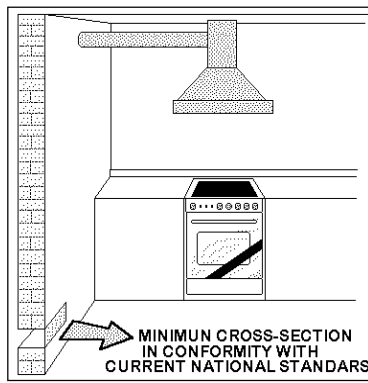


Рис.5

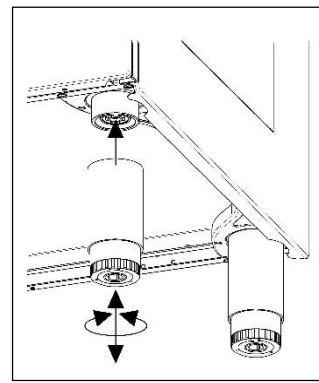


Рис.6

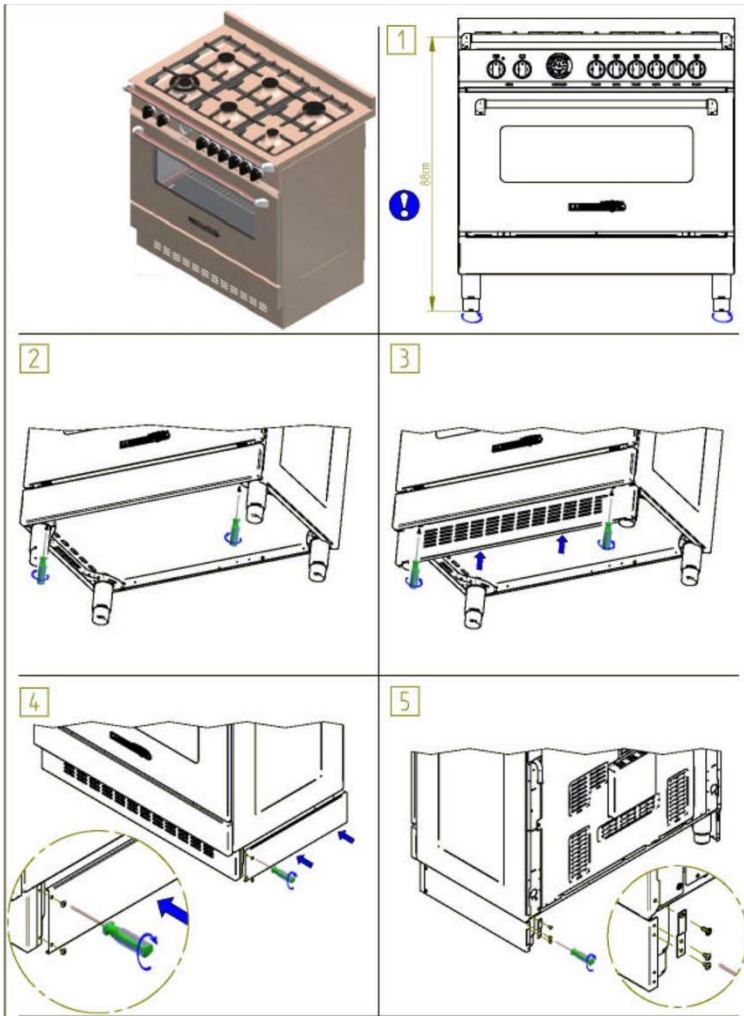


Рис.7

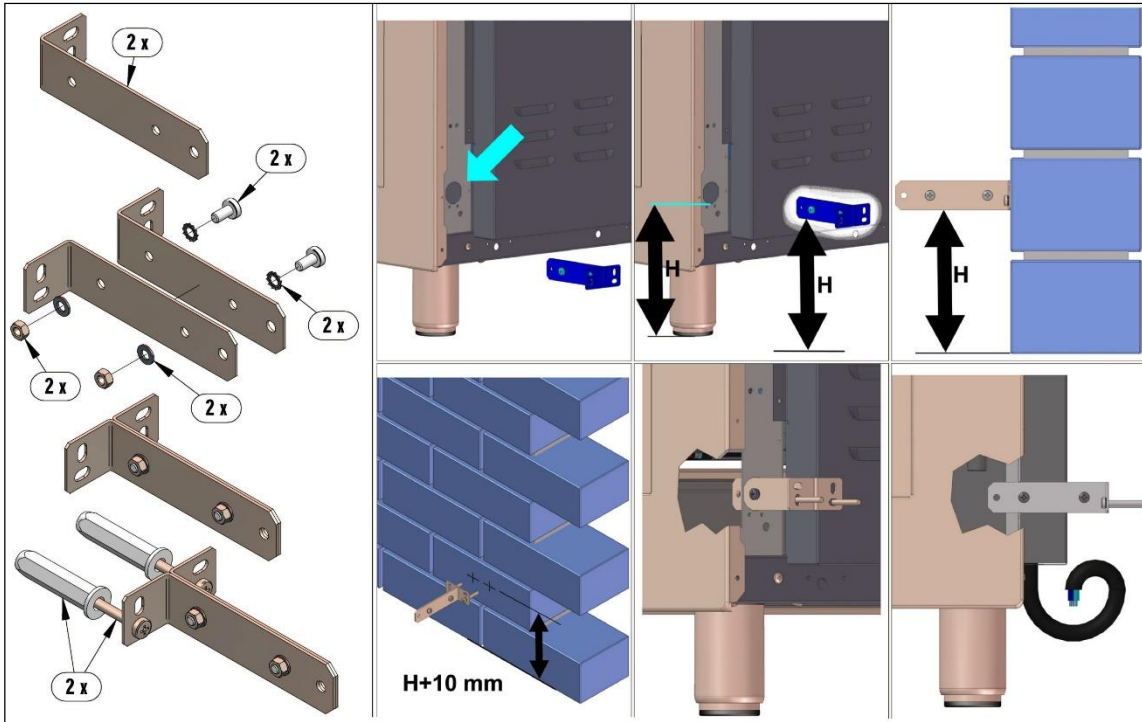


Рис.9

Рис.10

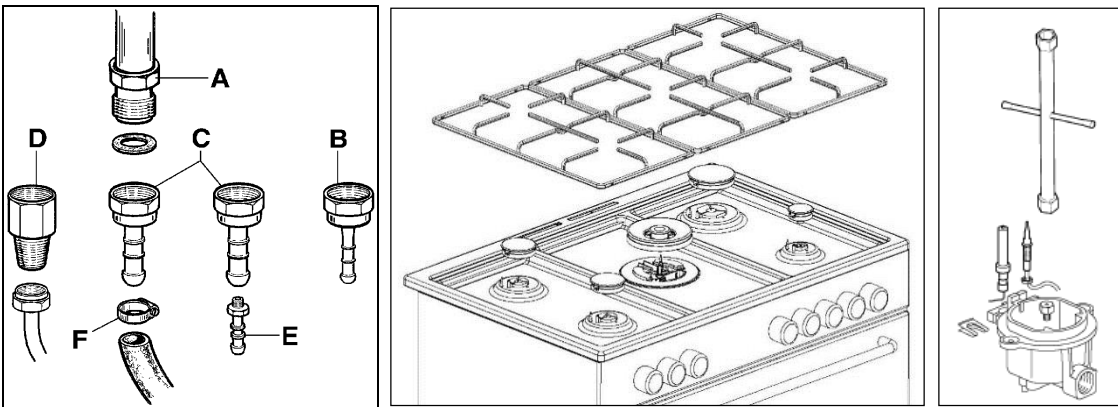


Рис.11

Рис.12

Рис.13

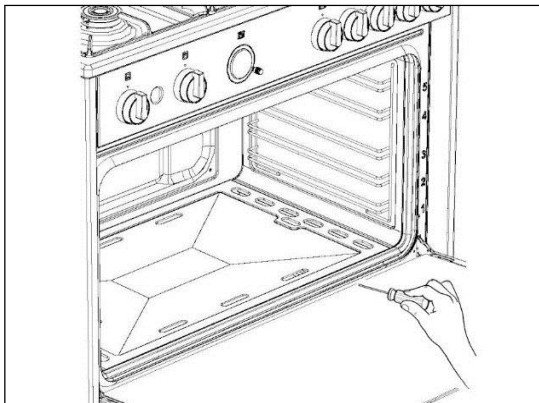


Рис.14

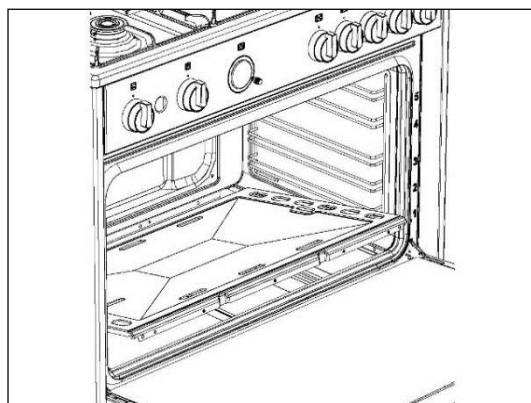


Рис.15

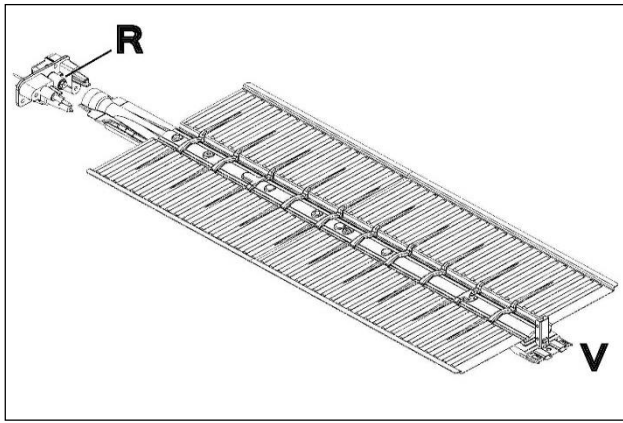


Рис.16

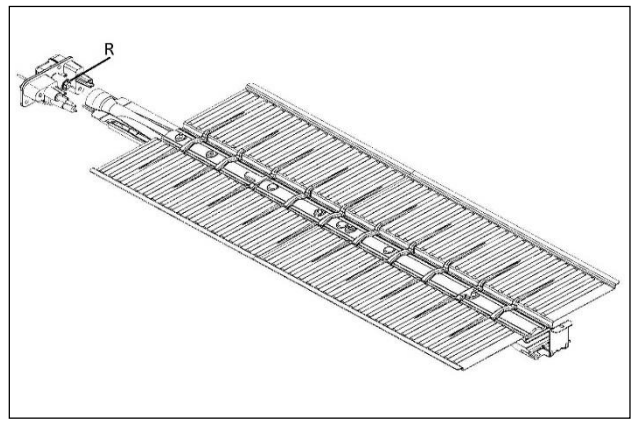


Рис.17

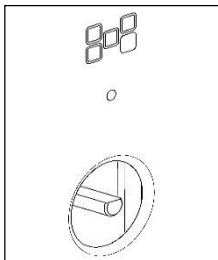


Рис.18

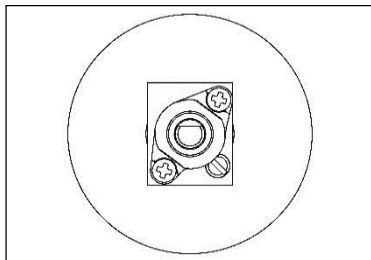


Рис.19

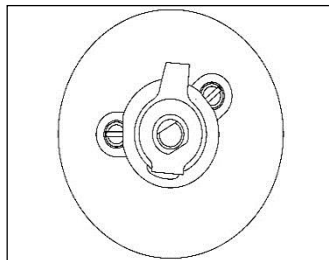


Рис.20

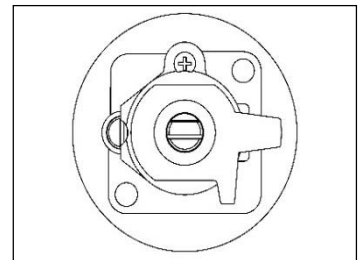


Рис.21

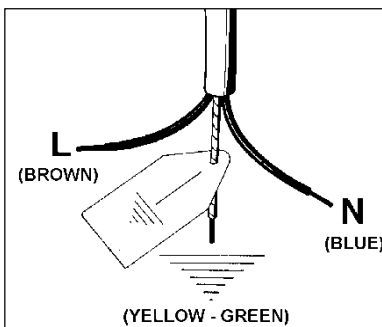


Рис.22

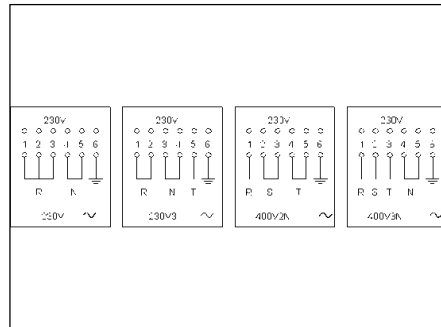


Рис.23

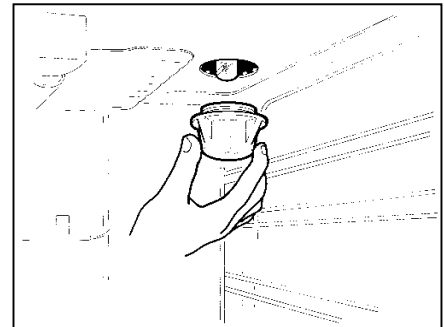


Рис.24

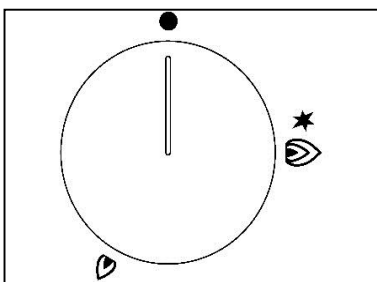


Рис.25

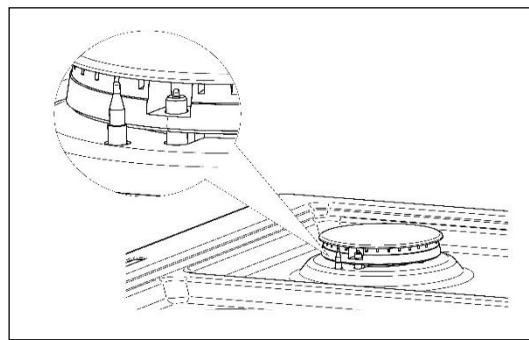


Рис.26

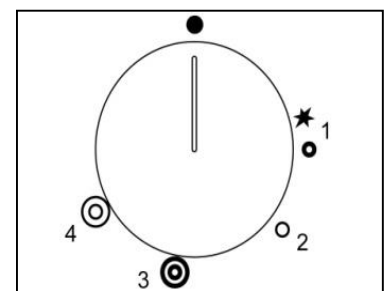


Рис.27

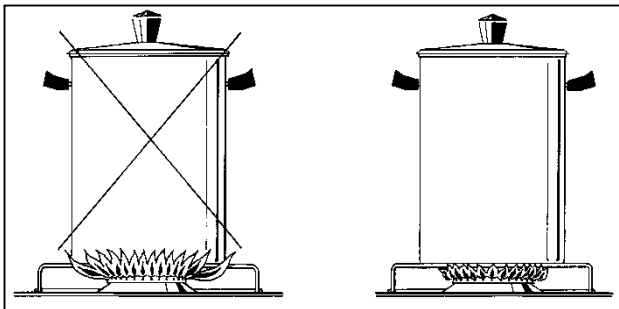


Рис.28

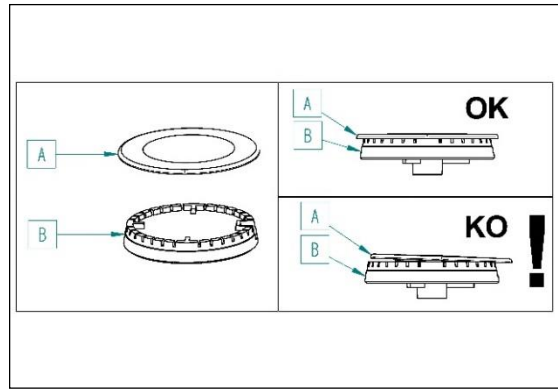


Рис.29

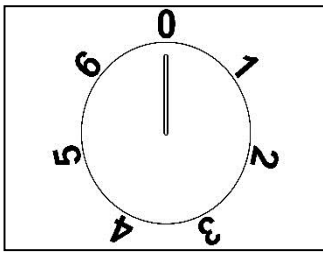


Рис.30

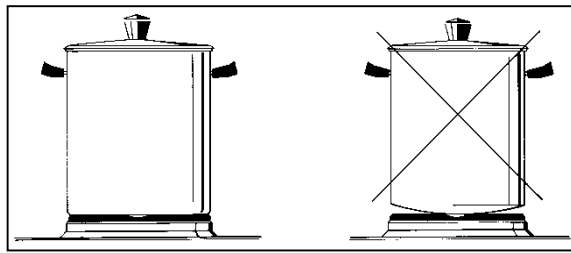


Рис.31

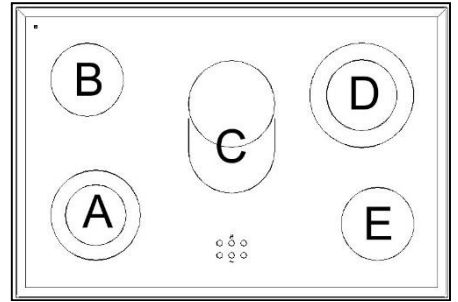


Рис.32

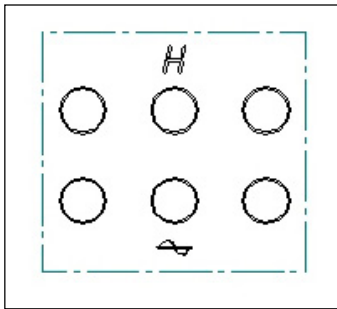


Рис.33

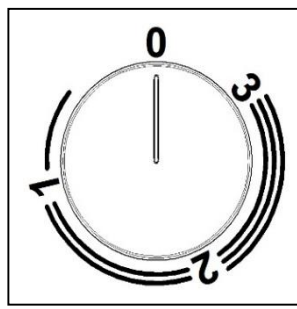


Рис.34

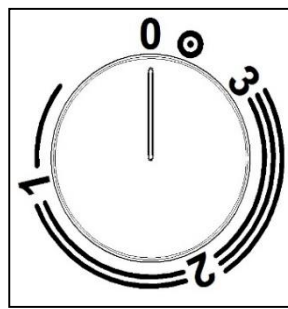


Рис.35

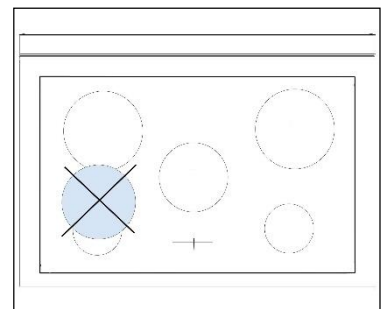


Рис.36

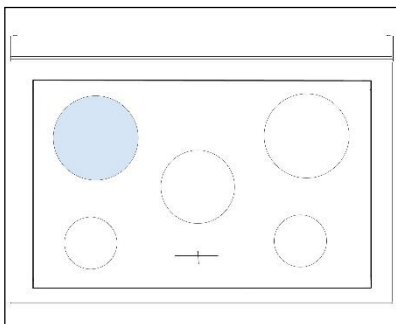


Рис.37

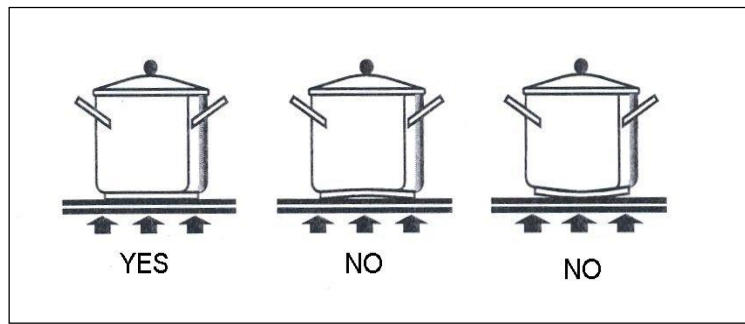


Рис.38

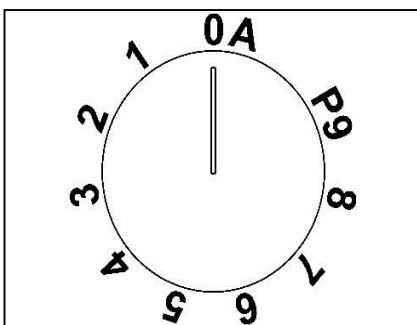


Рис.39

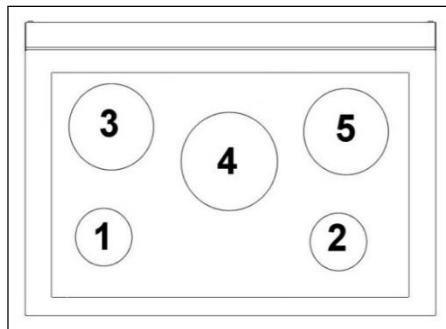


Рис.40

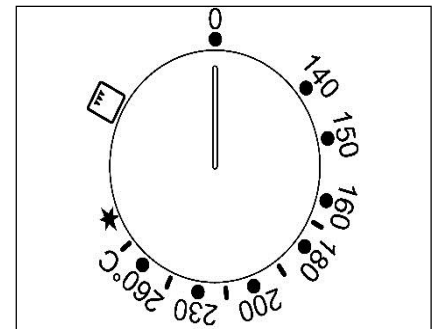


Рис.41

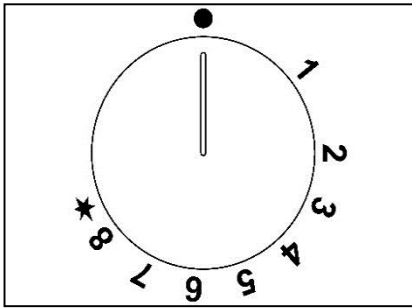


Рис.42

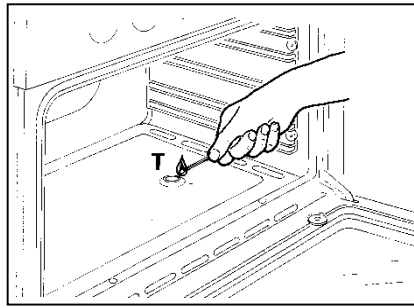


Рис.43

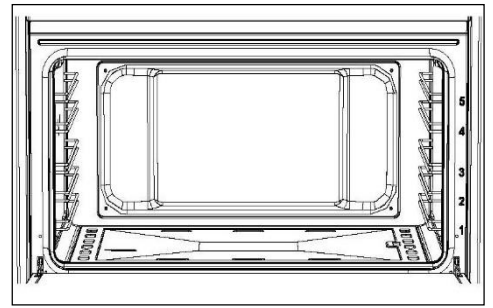


Рис.44

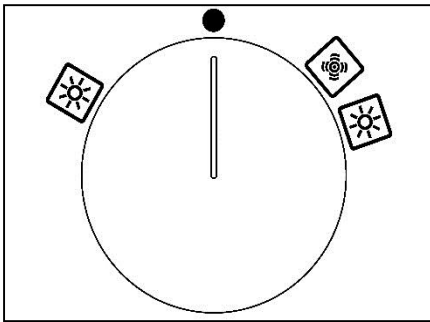


Рис 45

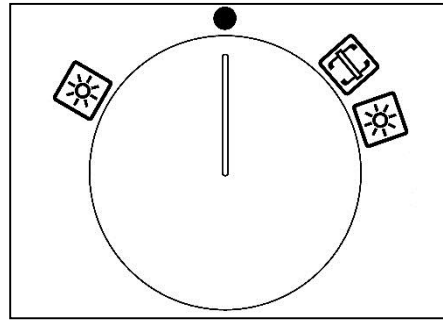


Рис 46

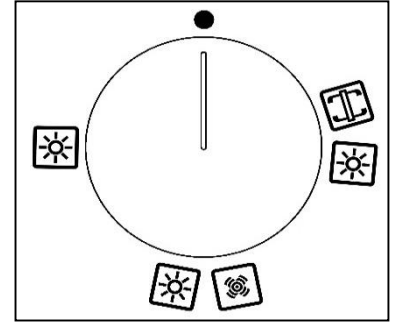


Рис 47

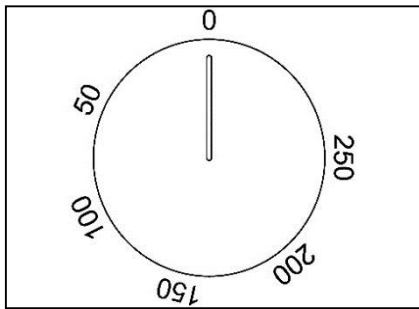


Рис 48

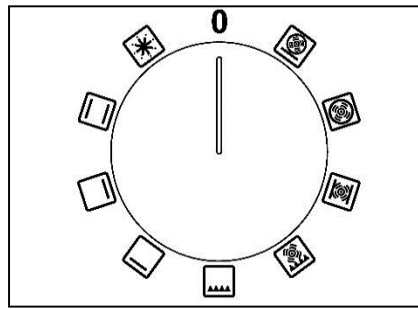


Рис 49

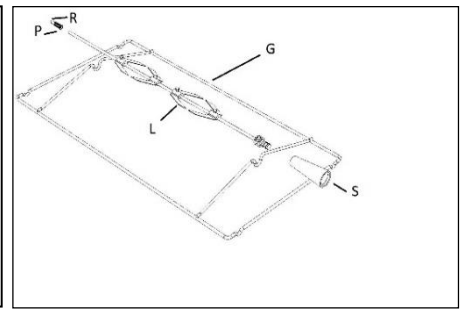


Рис.50

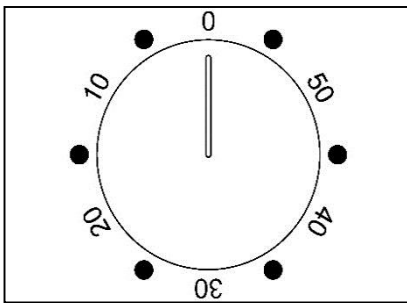


Рис 51

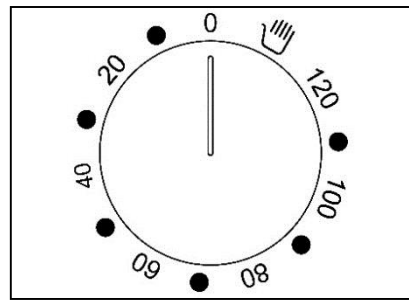


Рис 52

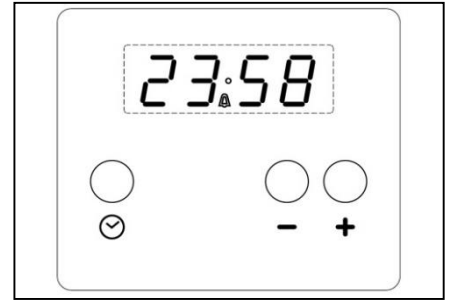


Рис.53

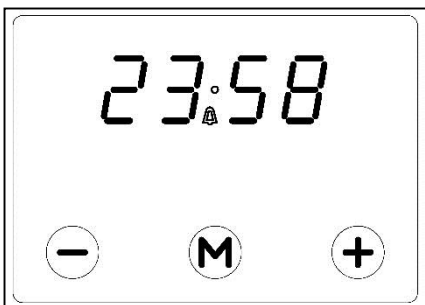


Рис.54

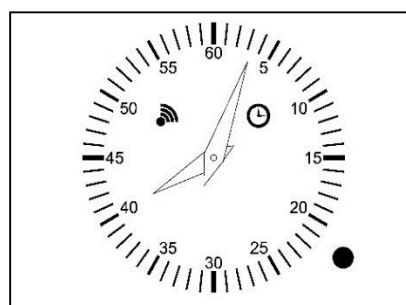


Рис.55

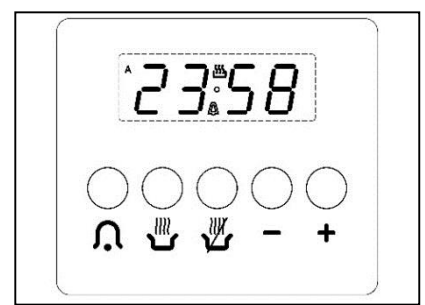


Рис.56

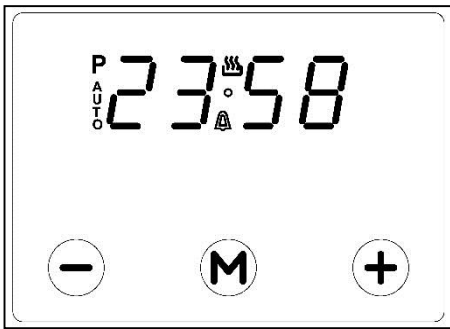


Рис.57

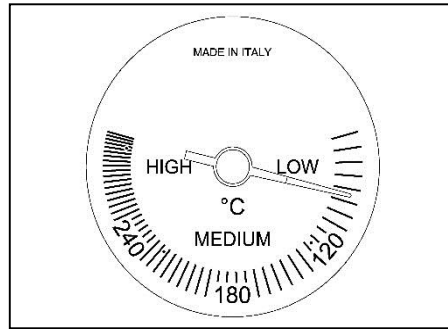


Рис.58

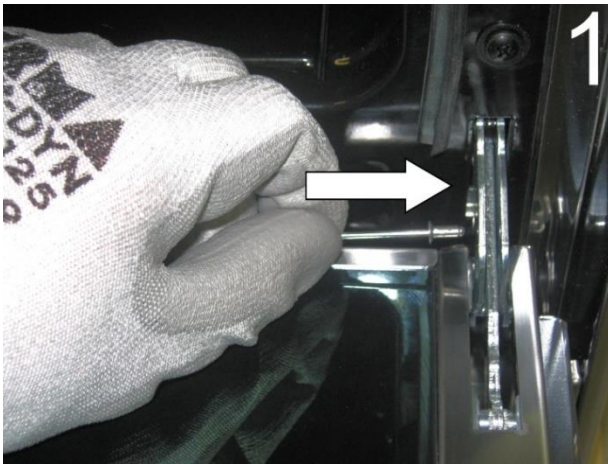


Рис.59

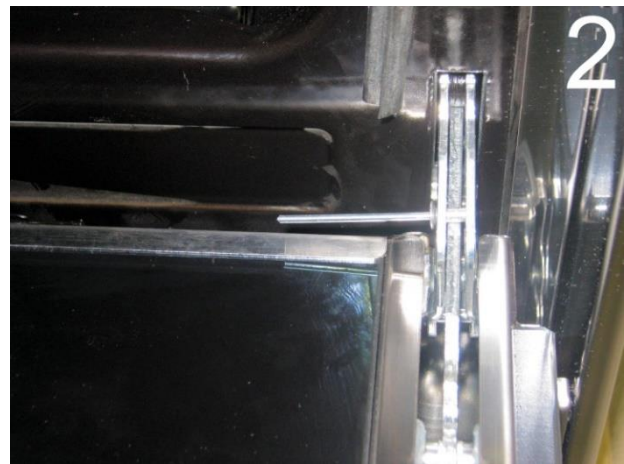


Рис.60

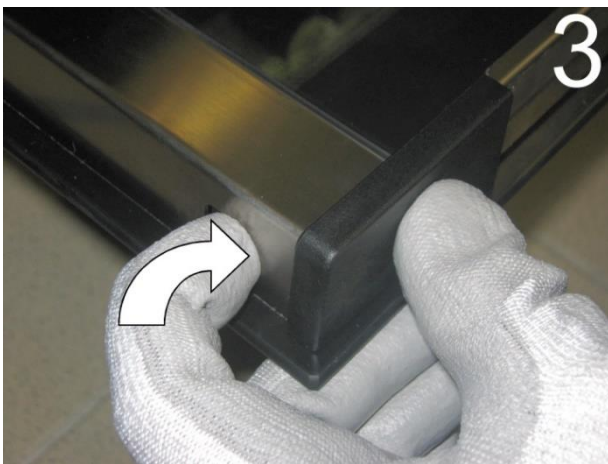


Рис.61

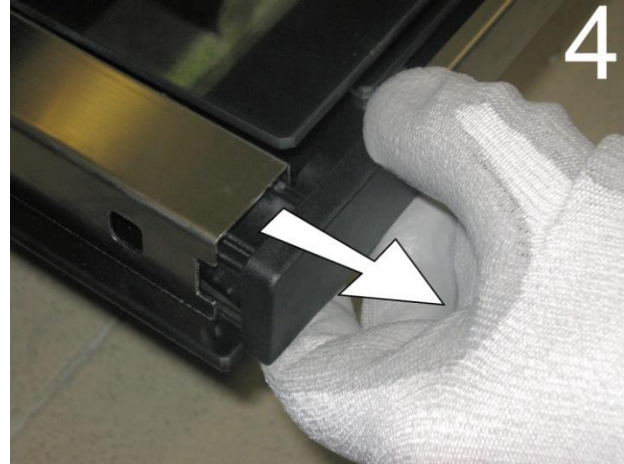


Рис.62

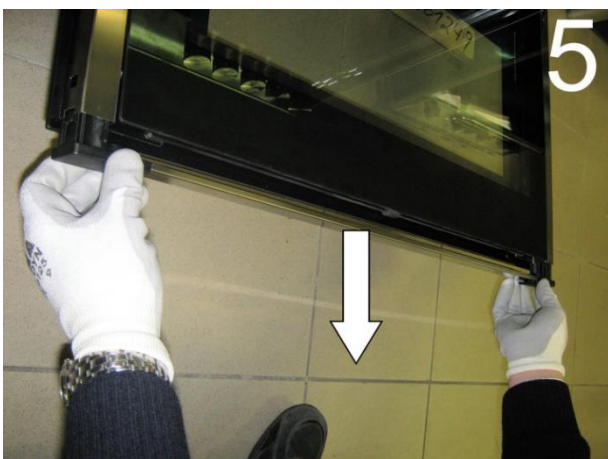


Рис.63

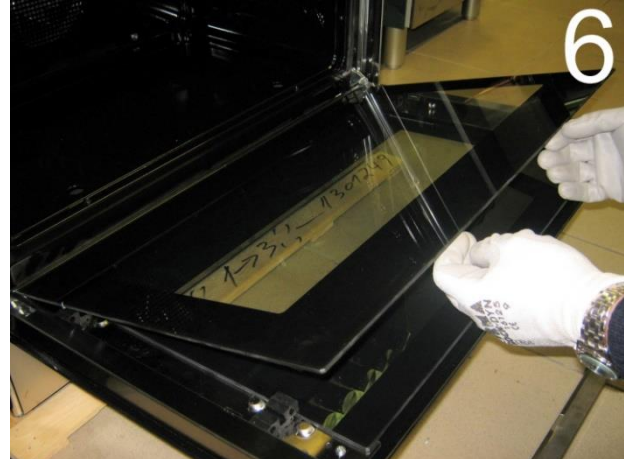


Рис.64



Рис.65



Рис.66

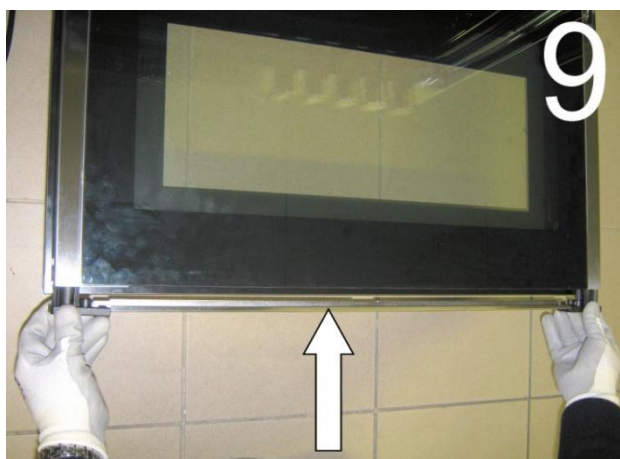


Рис.67

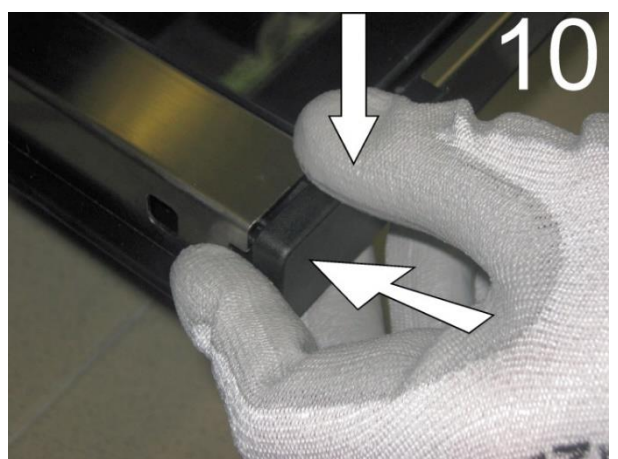


Рис.68



Рис.69

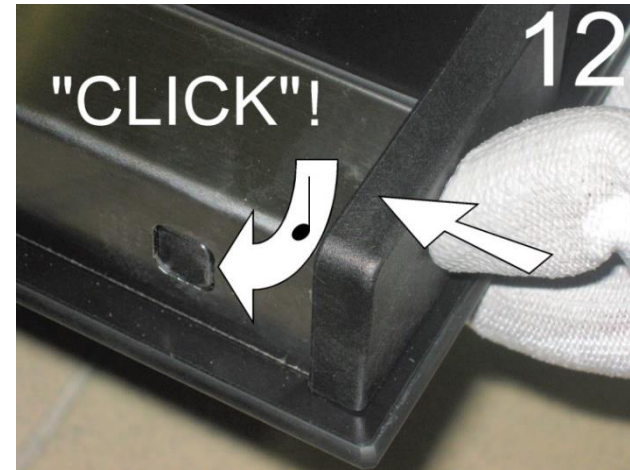


Рис.70

Телефон горячей линии в России 8 800 20 12 532



Импортер продукции Bertazzoni SpA, Италия - ООО Компания «КОРОС»

125040, Москва, 5-я улица Ямского Поля, д. 7, к. 2. ОГРН 5147746339956 ИНН/КПП 7714951269/771401001

Эксклюзивный дистрибьютор, ответственный за гарантийные обязательства производителя, в РФ и странах ЕАЭС, -
ООО «КРЕДО М»,

125040, Москва, 5-я ул. Ямского Поля, д.7, к.2. ОГРН 1197746027270 ИНН/КПП 7714437173/771401001