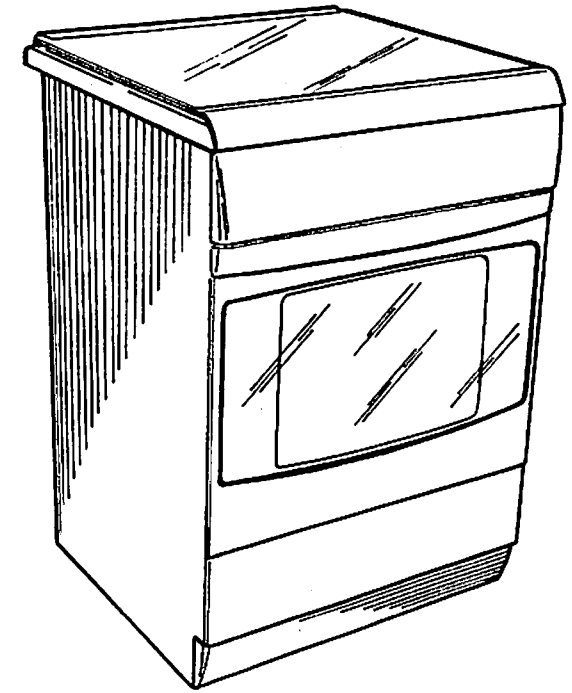
ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'ISTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE DELLE CUCINE

INSTRUKCJA I WSKAZÓWKI DO INSTALACJI, OBSŁUGI I KONSERWACJI KUCHNI

ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И КОНСЕРВАЦИИ КУХОННЫХ ПЛИТ



Cod. 46130306 - 4/99

Producent:

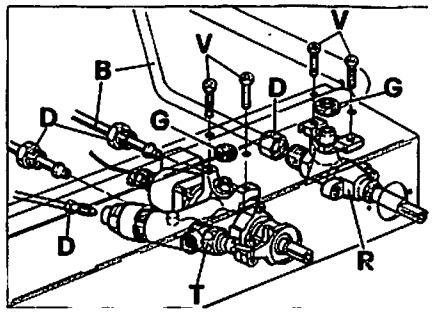
Tecnogas S.p.A.

Strada Statale, 63 n. 111
Gualtieri (RE) - Italy

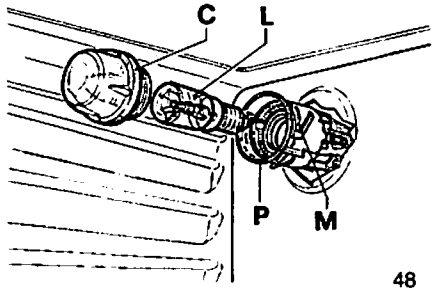
Importer:

TARDO®

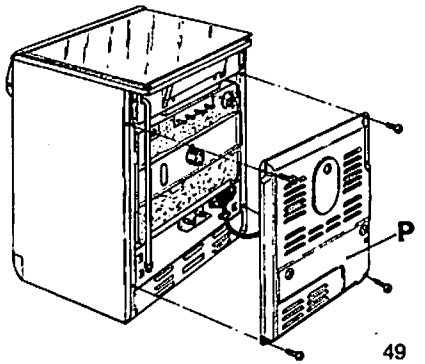
East Trading Company



47



48



49

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

G. MANUTENZIONE

Prima d'effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o sostituzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione a gas ed elettrica.

SOSTITUZIONE DEI RUBINETTI E DEL TERMOSTATO (Fig. 47)
Per sostituire un rubinetto o il termostato seguire le sottonotate istruzioni:

- Togliere le griglie, le teste dei bruciatori e le manopole.
- Svitare le viti di fissaggio dei bruciatori.
- Smontare i fianchi laterali, il coperchio ed il piano lavoro.
- Svitare i dadi di bloccaggio delle rampe (D) e/o delle eventuali termocoppie e rimuovere il rubinetto (R) o l'eventuale termostato (T) svitando le viti (V).
- Estrarre parzialmente i tubetti d'alimentazione dei bruciatori e procedere alla sostituzione del particolare.
- Sostituire la guarnizione (G) tutte le volte che si sostituisce un rubinetto o un termostato a l fine di assicurare una perfetta tenuta tra il corpo e la rampa.
- Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio.

SOSTITUZIONE TUBO FLESSIBILE IN GOMMA ALLACCIAMENTO GAS
Al fine di garantire una perfetta efficienza del tubo flessibile in gomma si raccomanda vivamente di sostituirlo alla data stampigliata sul tubo stesso.

SOSTITUZIONE COMPONENTI ELETTRICI

- Per sostituire la lampada forno L, bisogna svitare la calotta di protezione in vetro C (Fig. 48) e cambiarla con un'altra resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 15 W - 230V ~- 50Hz - E 14.
- Per sostituire il portalampada, il motoriduttore, le resistenze elettriche, la morsettiera ed il cavo d'alimentazione è necessario smontare il posteriore (vedi fig. 49).
- **Nel caso di sostituzione del cavo d'alimentazione, collegare un cavo di adeguata sezione (vedi tabella a pag. 33) tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase. Rispettare inoltre le avvertenze indicate nel paragrafo "ALLACCIAMENTO ELETTRICO".**
- Per sostituire il generatore d'accensione è necessario togliere il fianco sinistro della cucina.
- Per sostituire, il termostato, i commutatori, le piastre elettriche od elementi riscaldanti è necessario togliere il piano lavoro.

Szanowni Państwo,

Zakupili Państwo nasz produkt, za co serdecznie dziękujemy
Jesteśmy pewni, że to nowe urządzenie - nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne, wykonane z materiałów najlepszej jakości, jak najpełniej spełni Państwa potrzeby
Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania do swoich produktów zmian, które uzna za konieczne bądź przydatne, również w interesie użytkownika, nie naruszając przy tym podstawowych wymogów funkcjonalności i bezpieczeństwa. Nie odpowiada on za niedokładności, związane z błędami w druku lub składzie tekstu, które mogą pojawić się w tej instrukcji.
Uwaga: rysunki umieszczone w instrukcji mają charakter wyłącznie orientacyjny.
Wskazówki te są ważne wyłącznie w krajach, których symbole zostały umieszczone na okładce instrukcji oraz na etykiecie urządzenia.

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane według niżej wymienionych norm europejskich:
⇨ EN 30-1-1, EN 437 z dalszymi zmianami (gazowa)
⇨ EN 60 335-1 i EN 60 335-2-6 (elektryczna) z dalszymi zmianami
Urządzenie odpowiada wymogom poniżej wymienionych Dyrektyw Europejskich:
⇨CEE 73/23 + 93/68 dotyczących bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych (BT)
⇨ CEE 98/336 + 92/31 + 93/68 dotyczących zgodności elektromagnetycznej (EMC)
⇨CEE 90/396 + 93/68 dotyczących bezpieczeństwa urządzeń gazowych.

Urządzenia w całości gazowe i gazowo-elektryczne mieszczą się w „klasie 1" lub „klasie 2 podklasie 1" (kuchni szerokość 600mm).
Urządzenia elektryczne i gazowo-elektryczne są typu X.

Wyposażenie dodatkowe piekarnika, które może znaleźć się w kontakcie z żywnością, jest wyprodukowane z materiałów zgodnych z zaleceniami dyrektywy CEE 89/109 z 21.12.1988.

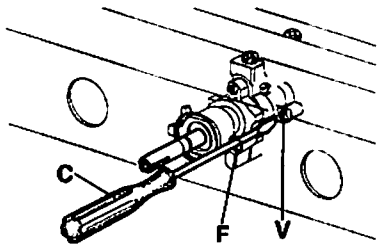
Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели плиту марки "АРДО".
Мы уверены, что этот современный, функциональный и практичный прибор, при производстве которого использовались высококачественные материалы, будет полностью отвечать всем Вашим требованиям.
Производитель оставляет за собой право вносить в свою продукцию те изменения, которые считает нужными и полезными (что, безусловно, делается в интересах потребителя), но даже в этом случае вопросы функциональности и безопасности остаются по-прежнему одними из главных. Производитель не несёт ответственности за ошибки, связанные с опечатками и неточностями, возникшими при перепечатке данной инструкции.
NB: содержащиеся в инструкции рисунки являются чисто схематическими.
Эта инструкция действительна только в тех странах, чьи символы указаны на обложке данной инструкции и на этикетке прибора.

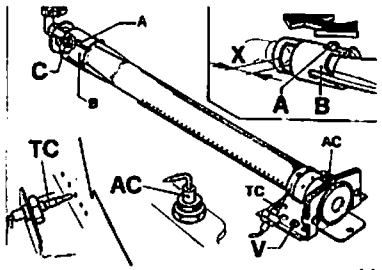
Данный прибор спроектирован и создан в соответствии со следующими европейскими нормами:
⇨EN 30-1-1, EN 30-2-1 и EN 437 + соотв. поправки (по газу)
⇨EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 (по электрич. приборам) + соотв. поправки
Данный прибор соответствует следующим нормативным актам Европейского Электротехнического Комитета:
⇨CEE 73/23 + 93/68 (по электробезопасности)
⇨CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 (по электромагнитной совместимости)
⇨CEE 90/396 + 93/68 (по газовой безопасности)

Полностью газовые или комбинированные плиты относятся к "классу 1" или "классу 1 подкласс 2" (плиты ширина 600мм).
Электрические или комбинированные плиты относятся к "классу X".

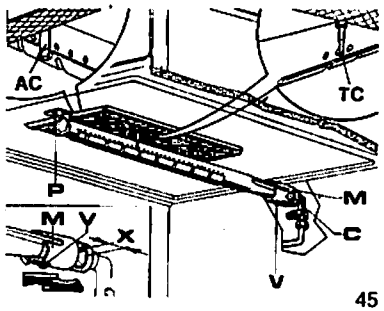
Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищей, изготовлены из материалов, соответствующих директиве CEE 89/109 от 21/12/88.



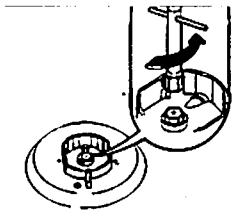
43



44



45



46

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

TERMOSTATO FORNO (vedi Fig. 43)
La regolazione del Minimo va eseguita come segue :

- Accendere il bruciatore forno portando la manopola nella posizione di Massimo ed attendere circa 10 minuti.
- Tornare lentamente nella posizione 130°C, togliere la manopola e introducendo un piccolo cacciavite C nel foro F, agire sulla vite V girando in senso orario per diminuire la fiamma, oppure in senso antiorario per aumentarla.
  Le fiamme devono essere corte per ottenere un Minimo efficace, essere stabili per evitare spegnimenti accidentali e resistere alle normali manovre della portina forno.

BRUCIATORE FORNO (vedi Fig. 44)
Il bruciatore è posto alla base del forno ed è ricoperto dal fondo che durante il funzionamento deve rimanere sempre in tale posizione .
Per la regolazione dell'aria primaria, accendere il bruciatore ed osservando direttamente la fiamma, allentare la vite A ed agire sul manicotto B per ottenere le aperture X indicate nella tabella a pag. 34. A regolazione avvenuta si raccomanda di bloccare la vite A.

BRUCIATORE GRILL (vedi Fig. 45)
Per la regolazione dell'aria primaria accendere il bruciatore ed osservando direttamente la fiamma, allentare la vite V ed agire sul manicotto M per ottenere le aperture X indicate nella tabella a pag. 34. A regolazione avvenuta si raccomanda di bloccare la vite V.

F. TRASFORMAZIONE SOSTITUZIONE UGELLI
I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione.
Per sostituire gli ugelli del piano, è necessario togliere il coperchietto e la testa del bruciatore e con una chiave a tubo di Ø 7mm, procedere alla loro sostituzione (vedi Fig. 46).
Per sostituire l'ugello C del bruciatore forno, bisogna smontare il medesimo, svitando le viti V (vedi Fig. 44). Per sostituire l'ugello C del bruciatore grill, bisogna smontare lo stesso, svitando le viti P (vedi Fig. 45).

Dopo avere eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nei paragrafi precedenti, sigillare gli eventuali organi di regolazione o preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichettta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

Per comodità dell'installatore riportiamo nella tabella a pag. 34 le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

SERWIS TECHNICZNY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów, tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie.

Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane z najwyższą uwagą przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo wyłącznie do naszego Dealera, u którego kupili Państwo nasz sprzęt lub do naszego najbliższego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytloczone na tabliczce znamionowej znajdującej się na tylnej części urządzenia oraz na naklejce przytwierdzonej do opakowania (kartonu). Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy. Radzimy, aby zawsze pod ręką mieli Państwo zapisane następujące dane:

MARKA: .....

MODEL: .....

NR FABRYCZNY: .....

Oryginalne części zamienne znajdą Państwo w naszych Punktach Serwisowych i w autoryzowanych punktach sprzedaży.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Прежде чем отправить данную плиту в продажу, ее испытали и отрегулировали квалифицированные механики для того, чтобы в процессе эксплуатации Вы могли её использовать наилучшим образом.

В случае, если впоследствии потребуется ремонт или дополнительная наладка плиты, это должны выполнять специалисты.

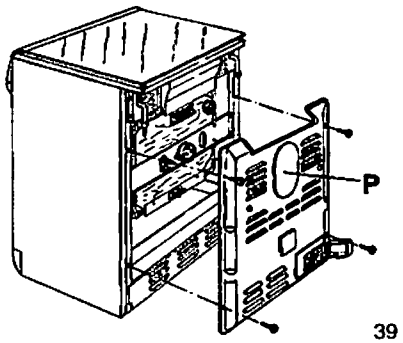
Поэтому мы просим Вас обращаться в сервисный центр, сообщая при этом марку, модель, заводской номер плиты, а также характер неполадки. Соответствующая информация содержится на этикетке на задней панели плиты и на упаковочной коробке.
Данная информация позволит подготовить необходимые запчасти и произвести своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуется записать эту информацию, чтобы всегда иметь её под рукой:

МАРКА: .....

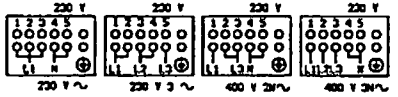
МОДЕЛЬ: .....

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР: .....

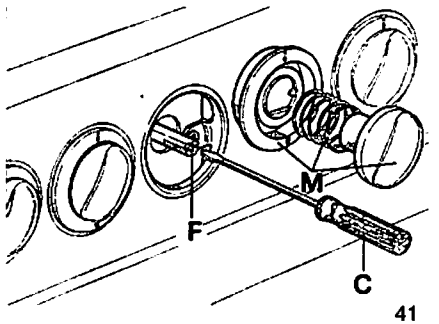
Оригинальными запчастями располагают только наши авторизованные сервисные центры.



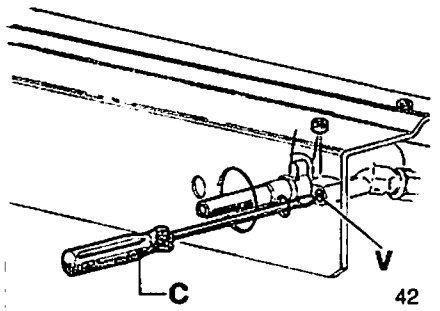
39



40



41



42

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

MONTAGGIO CAVO D'ALIMENTAZIONE

Le cucine totalmente elettriche ed alcune versioni miste, pur uscendo dalla fabbrica predisposte per l'alimentazione monofase, possono essere con dovute trasformazioni, alimentate con sistemi trifase attenendosi alle sottonotate istruzioni:

- Togliere il posteriore della cucina (vedi fig. 39).
- Spostare i cavallotti di collegamento sulla morsettiera seguendo lo schema della figura 40. Detto schema è anche applicato al posteriore della cucina stessa.
- Collegare il cavo d'alimentazione di adeguata sezione (vedi tabella a pag. 33) alla morsettiera della cucina tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase.
- Rimontare il posteriore della cucina.

E. REGOLAZIONE

- **Prima di eseguire qualsiasi regolazione che può rendersi necessaria durante la prima installazione o in caso di trasformazione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.**
- **Al termine delle regolazioni o preregolazioni le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.**
- **La "regolazione del Minimo" va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 ed a G31 la vite deve essere bloccata a fondo (avvitando il by-pass in senso orario).**
- **La "regolazione dell'aria primaria" sui bruciatori del piano lavoro non è necessaria.**

RUBINETTI PIANO LAVORO

I nostri rubinetti, adatti per tutti i gas, sono del tipo a maschio conico.

La regolazione del Minimo va eseguita come segue:

- Accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di " Minimo " (fiamma piccola).
- Togliere la manopola (M) (Fig. 41) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
- Introdurre un piccolo cacciavite (C) nel foro (F) (Fig. 41) e girare a destra o a sinistra la vite di strozzamento fino a che la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al " Minimo ".
- Per i rubinetti valvolati la vite (V) di regolazione si trova a lato dell'asta (vedi Fig. 42).
- Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di " Massimo " alla posizione di " Minimo " la fiamma non si spenga.

SPIS TREŚCI

1 WAŻNE UWAGI I ZALECENIA OBSŁUGI 5-6

2 OPIS URZĄDZENIA
A. Opis pokręteł płyty podpalnikowej 7
B. Opis pokręteł piekarnika 7-8
C. Opis wyłączników i kontrolek 9
D. Opis elementów dodatkowych 9-14

3 INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA
A. Płyta podpalnikowa 15
B. Uwagi ogólne dotyczące bezpieczeństwa 15
C. Zapalanie palników 15-16
D. Właczanie płytek elektrycznych 17
E. Właczanie płytek grzejnych w przypadku płyty ceramicznej 17
F. Informacje ogóle i zalecenia użytkowania płyt ceramicznych 17-18
G. Jak oszczędzać energię elektryczna 18-19
H. Jak postępować przy pierwszym korzystaniu z piekarnika 20
I. Uwagi ogólne dotyczace bezpieczeństwa 20
L. Piekarnik gazowy i opiekacz gazowy 21
M. Piekarnik elektryczny 22
N. Funkcje 22-24
O. Praktyczne porady 25-26
P. Tabela czasów pieczenia 27
Q. Tabela czasów pieczenia za pomoca opiekacza (grilla) 28
R. Czyszczenie i konserwacja 29-30

4 CO ROBIĆ, JEŻELI COŚ NIE DZIAŁA 31

5 PARAMETRY TECHNICZNE 32-34

6 INSTRUKCJA DLA INSTALATORA
A. Informacje techniczne 35
B. Instalacja 35-36
C. Podłączenie gazu 37-38
D. Podłączenie elektryczne 39-40
E. Regulacja 40-41
F. Przeróbki 41
G. Konserwacja 42

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 5-6

2 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
А. Описание ручек рабочей поверхности 7
Б. Описание ручек духовки 7-8
В. Описание выключателей и контрольных лампочек 9
Г. Описание принадлежностей 9-14

3 ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ
А. Рабочая поверхность 15
Б. Общие замечания по безопасности 15
В. Зажигание газовых конфорок 15-16
Г. Включение электроконфорок 17
Д. Включение нагревательных элементов (рабочая поверхность из стеклокерамики) 17
Е. Общая информация и меры предосторожности при пользовании рабочими поверхностями из стеклокерамики 17-18
Ж. Как сэкономить электроэнергию 18-19
З. Как впервые использовать духовку 20
И. Общие замечания по безопасности 20
К. Газовая духовка и газовый гриль 21
Л. Электродуховка и электрогриль 22
М. Функции электродуховки 22-24
Н. Практические советы по приготовлению пищи 25-26
О. Таблица (приготовление пищи в духовке) 27
П. Таблица по использованию гриля 28
Р. Уход и содержание 29-30

4 ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ... 31

5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 32-34

6 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
А. Техническая информация 35
Б. Установка 36
В. Подключение газа 37-38
Г. Подключение электропитания 39-40
Д. Регулировка 40-41
Е. Переналадка 41
Ж. Уход и текущее обслуживание 42

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

D. ALLACCIAMENTO ELETTRICO
Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:
- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata sul posteriore della cucina).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.
- Se l'apparecchio è sprovvisto del cavo d'alimentazione, collegare alla morsettiera un cavo di adeguata sezione (vedi paragrafo "MONTAGGIO CAVO D'ALIMENTAZIONE").

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:
- Applicare al cavo d'alimentazione, se sprovvisto, una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze e **tenendo il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase:**

lettera L (fase) = cavetto colore marrone
lettera N (neutro) = cavetto colore blu
simbolo ⏚ (terra) = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

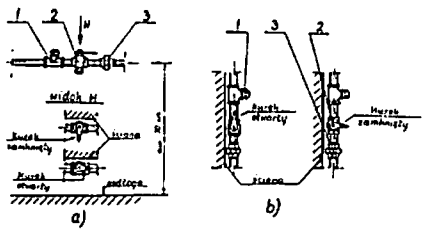
Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:
- Interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3mm.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa, il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

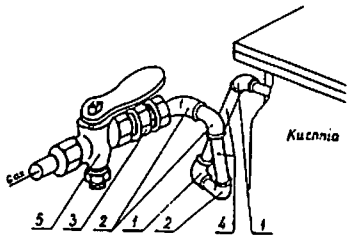
1. WAŻNE UWAGI I ZALECENIA OBSŁUGI

Obsługa tego nowego urządzenia jest łatwa, jednak przed jego zainstalowaniem i uruchomieniem, należy uważnie zapoznać się z treścią tej instrukcji. Dostarcza ona wskazówek dotyczących bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji. Prosimy nie wyrzucać tej instrukcji i zatrzymać ją w razie jakichkolwiek wątpliwości w przyszłości.
- **Instalację i zabiegi konserwacyjne wymienione w tej części mogą wykonywać wyłącznie osoby posiadające specjalne uprawnienia.**
- **Instalacja urządzeń w całości gazowych oraz mieszanych musi być zgodna z zaleceniami norm.**
- **Urządzenie można wykorzystywać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli do sporządzania potraw na użytek domowy. Jakiekolwiek inne użycie będzie uznawane za niewłaściwe, a w związku z tym niebezpieczne.**
- **Producent nie odpowiada za ewentualne szkody poniesione przez osoby lub szkody rzeczowe, wynikające z nieprawidłowej instalacji lub konserwacji lub też z niewłaściwego użytkowania urządzenia.**
- **Po usunięciu opakowania zewnętrznego i odpakowaniu części wewnętrznych luzem należy upewnić się, że urządzenie jest w całości. W przypadku wątpliwości nie należy uruchamiać urządzenia, lecz skontaktować się ze specjalistą.**
- **Elementów opakowania (karton, woreczki foliowe, styropian, gwoździe, ...) nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one stanowić niebezpieczeństwo.**
- **Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane tylko wówczas jeżeli zostanie ono podłączone do sprawnej instalacji z uziemieniem, zgodnie z zaleceniami przepisów dotyczących bezpieczeństwa elektrycznego. Producent odmawia odpowiedzialności wobec niestosowania się do tych przepisów. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do specjalisty z uprawnieniami o dokonanie szczegółowej kontroli.**
- **Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że dane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci zasilania elektrycznego (patrz str. 33-34 "5. PARAMETRY TECHNICZNE").**

1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

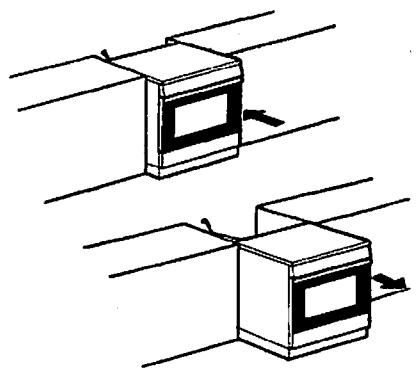
Данный агрегат прост в использовании, но прежде чем его устанавливать и начинать пользоваться, внимательно прочтите эту инструкцию. В ней указывается, как безопасно установить, пользоваться и содержать плиту в должном состоянии. Не выбрасывайте данную инструкцию, поскольку впоследствии она может Вам пригодиться и Вы найдёте в ней ответы на интересующие Вас вопросы.
- В соответствии с действующими нормами установка, регулировка, переналадка и ремонт плиты (всё это перечислено в части 6 данной инструкции) должны выполняться исключительно специалистами.
- Установка полностью газовой или комбинированной плиты должна соответствовать нормам.
- Плита должна использоваться по назначению, т.е. для приготовления пищи в домашних условиях. В любом другом случае использование плиты считается неправильным, а потому опасным.
- Производитель не несёт ответственности за любого рода повреждения и поломки, связанные с неправильной установкой, ремонтом или неправильным использованием данной плиты.
- Сняв наружную упаковку и внутренние упаковочные детали, убедитесь в полной комплектации и в отсутствии внешних повреждений. Если Вы сомневаетесь, то не пользуйтесь ей, а обратитесь к специалистам.
- Элементы упаковки (картонная коробка, полиэтиленовая плёнка, пенопласт, гвозди...) следует убрать подальше от детей, поскольку они являются источником потенциальной опасности.
- Электробезопасность плиты гарантируется только в том случае, если она правильно подсоединена к источнику электропитания и заземлена, как и предусмотрено нормами по электробезопасности. Производитель не несёт ответственности в случае несоблюдения этих норм. Если Вы сомневаетесь, обратитесь к специалистам для проверки правильности установки оборудования.
- Прежде чем подключать плиту, убедитесь, что характеристики электро- и газовой сети соответствуют данным на табличке Вашего агрегата (см. стр. 33-34 "5. Технические характеристики").



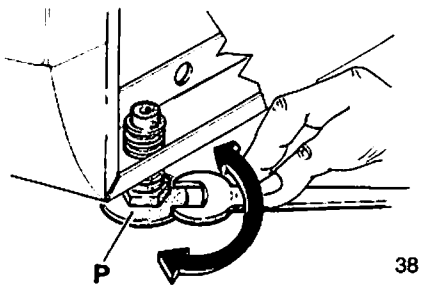


36

Przkłady gazowego do kuchni
a) - na rurociągu poziomym
b) - na rurociągu pionowym
1 - trójnik do sprawdzania instalacji
2 - kurek odcinający
3 - dwuzłączka do podłączenia kuchni.



37



38

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

ATTENZIONE:

- **Nel caso d'installazione dell'apparecchio come classe 2 sottoclasse 1 (ovvero incassato), collegare l'apparecchio alla rete gas solo ed esclusivamente con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma.**
- **Nel caso d'installazione dell'apparecchio come classe 1 (ovvero a libera installazione), se utilizzate il tubo flessibile in gomma è indispensabile rispettare le sottonotate prescrizioni :**
  - **Nel suo percorso non deve venire a contatto con parti la cui sovratemperatura sia superiore ai 70 K.**
  - **Non deve essere soggetto ad alcun sforzo di trazione o torsione, presentare strozzature o curve eccessivamente strette.**
  - **Non deve venire a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e simili.**
  - **Deve essere facilmente ispezionabile lungo tutto il suo percorso allo scopo di controllare il suo stato di conservazione.**
  - **Deve essere sostituito entro la data stampigliata sul tubo stesso.**

LIVELLAMENTO CUCINA (Fig. 38)
Tutti i modelli sono dotati di piedini regolabili (P), con i quali è possibile allineare in altezza la cucina con gli altri mobili, agendo sulla parte terminale del piede stesso.

1. WAŻNE UWAGI I ZALECENIA OBSŁUGI

Użytkowanie jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania kilku podstawowych zasad:

- **⇨ Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi i stopami.**
- **⇨ Nie wolno korzystać z urządzenia stojąc boso.**
- **⇨ Nie wolno ciągnąć za przewód zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka.**
- **⇨ Nie wolno wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce...)**
- **⇨ Nie wolno pozwalać na korzystanie z urządzenia dzieciom lub osobom niepełnosprawnym bez nadzoru.**
- **Przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika należy włączyć pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach na około godzinę, w celu pozbycia się charakterystycznego zapachu pochodzącego z izolacji wykonanej z wełny szklanej. W czasie nagrzewania piekarnika należy wentylować pomieszczenie.**
- **W trakcie i po użyciu szyba drzwiczek piekarnika i elementy wyposażenia mogą być bardzo gorące i dlatego dzieci należy trzymać z dala od kuchni.**
- **Urządzenie należy regularnie czyścić. Resztki jedzenia mogą stanowić zagrożenie pożarem.**
- **Nie należy w wyłączonym piekarniku przechowywać jedzenia i naczyń - w wypadku przypadkowego włączenia może to spowodować szkody i być przyczyną wypadku.**
- **Inny sprzęt AGD używany przez Państwa nie może dotykać kuchni i musi znajdować się w odpowiedniej odległości od części gorących.**
- **Po zakończeniu użytkowania kuchni należy upewnić się, czy wszystkie pokrętła znajdują się w pozycji zerowej, sprawdzając czy są ustawione, tak by symbol „0" na pokrętle wskazywał na „●" na tablicy rozdzielczej.**
- **Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie z prądu.**
- **W przypadku awarii lub niesprawnego działania należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je z prądu oraz nie próbować naprawiać go samemu. Każda naprawa lub regulacja powinna być wykonana z odpowiednią starannością przez uprawnionego specjalistę. W takich wypadkach prosimy o zwracanie się do naszego najbliższego Punktu Serwisowego i podawanie rodzaju usterki i modelu urządzenia.**

Urządzenie, które nie jest używane, należy zabezpieczyć poprzez usunięcie tych elementów, które mogą stanowić niebezpieczeństwo dla dzieci, jak na przykład:

- **⇨ kabel zasilający,**
- **⇨ ewentualny system blokady drzwiczek piekarnika,**
- **⇨ ruszty.**

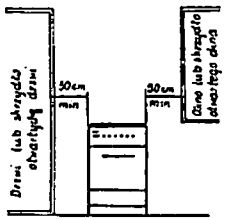
1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать следующие основные правила:

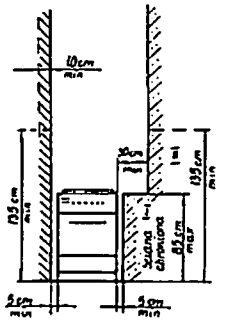
- ⇨ Не касаться прибора мокрыми или влажными руками (ногами)
- ⇨ Не пользоваться прибором, предварительно не надев какую-нибудь обувь
- ⇨ Вынимая вилку из розетки, не тяните за провод
- ⇨ Не допускать попадания на прибор атмосферных осадков (дождь и т.д.), а также солнечных лучей
- ⇨ Не допускать использования прибора детьми или недееспособными людьми без соответствующего надзора
- Прежде чем использовать духовку плиты в первый раз, необходимо предварительно прогреть её при максимальной температуре примерно в течение часа (не забудьте закрыть дверцу). Это нужно для того, чтобы выветрился специфический запах изоматериала – минеральной ваты. В процессе данной операции необходимо проветривать помещение.
- Во время использования духовки, как стекло дверцы, так и остальные внешние части, нагреваясь, могут становиться очень горячими. В связи с этим будьте внимательны и не позволяйте детям прикасаться к ним ни во время использования духовки ни после.
- Содержите плиту в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
- Не используйте выключенную духовку как место хранения продуктов и тары: в случае непроизвольного включения это может привести к несчастному случаю.
- Если розетка расположена в непосредственной близости от прибора, убедитесь, что провода его не касаются и находятся на достаточном расстоянии от тех частей, которые нагреваются.
- После использования прибора убедитесь, что все кнопки и ручки выключены, учитывая, что цифра "0" положения ручки соответствует символу "●" передней панели.
- Прежде чем выполнять любые операции по уходу, регулировке, переналадке и ремонту прибора, следует отключить его от электро- и газовой сети.
- В случае поломки и/или плохой работы прибора следует отключить его от электро- и газовой сети, следуя указаниям инструкции. Ремонт или установка должны производиться только специалистами. В связи с этим, если возникнет необходимость, обратитесь в соответствующий сервисный центр для устранения возможных неполадок.

Вышедший из строя или не используемый более прибор следует привести в нерабочее состояние, отсоединив и убрав из него те части, которые могут стать опасными для детей во время их игр, например:

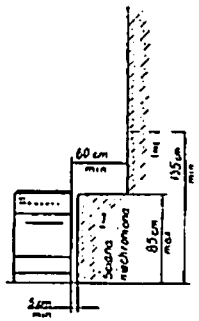
- ⇨ шнур электропитания
- ⇨ различные системы блокировки дверцы духовки
- ⇨ вертелы



a)



b)



c)

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica, applicata nella parte posteriore della cucina, siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.
Una etichetta posta sul retro di questo libretto e sul posteriore della cucina indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio cioè il tipo di gas e la pressione d'esercizio. Ad installazione ultimata, verificare la perfetta tenuta dell'impianto impiegando solamente una soluzione saponosa e mai una fiamma.

C. ALLACCIAMENTO GAS

Il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.
Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:
⇨con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua a norme, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta a norme.
⇨con tubo flessibile in gomma a norme, di diametro 8mm per GPL e 13mm per gas metano, con lunghezza non superiore a 1500mm, fissato saldamente al portagomma mediante fascietta di sicurezza a norme.
Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione a norme, deve essere allacciato :
⇨con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua a norme, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta a norme. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
⇨con tubo flessibile in gomma a norme, di diametro 8mm con lunghezza non inferiore a 400mm e non superiore a 1500mm, fissato saldamente al portagomma mediante fascietta di sicurezza a norme.

2. OPIS URZĄDZENIA

A. OPIS POKRĘTEŁ PŁYTY PODPALNIKOWEJ

GAŁKA KURKA PALNIKÓW (Rys. 1)
Obracając pokrętłem przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, możemy zobaczyć następujące symbole:
● = pozycja wyłączona
= pozycja maksymalnego wypływu gazu
= pozycja minimalnego wypływu gazu

GAŁKA PRZEŁĄCZNIKA PŁYTEK ELEKTRYCZNYCH LUB ELEMENTÓW GRZEJNYCH (Rys. 2)
Obracając pokrętłem zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, możemy zobaczyć następujące symbole:
0 = płytka lub element grzejny nie włączony
od 1 do 6 = pozycje od minimum do maksimum mocy

GAŁKA PRZEŁĄCZNIKA PŁYTEK AUTOMATYCZNYCH LUB ELEMENTÓW GRZEJNYCH (Rys. 3)
Obracając pokrętłem zgodnie lub przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, możemy zobaczyć następujące symbole:
0 = płytka lub element grzejny nie włączony
od 1 do 12 = pozycje od minimum do maksimum mocy

B. OPIS POKRĘTEŁ PIEKARNIKA

GAŁKA KURKA PALNIKA PIEKARNIKA GAZOWEGO (Rys. 4)
Obracając pokrętłem przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, możemy zobaczyć następujące symbole:
● = pozycja wyłączona
= pozycja maksymalnego wypływu gazu
= pozycja minimalnego wypływu gazu

GAŁKA TERMOSTATU PIEKARNIKA GAZOWEGO I GRILLA GAZOWEGO LUB GRILA ELEKTRYCZNEGO (Rys. 5)
Obracając pokrętłem przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, możemy zobaczyć następujące funkcje:
0 = pozycja wyłączona
= wartości temperatur piekarnika (od 130°C do Maxi)
Obracając gałką zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, uruchamiamy funkcję grilla gazowego lub grilla elektrycznego.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

А. ОПИСАНИЕ РУЧЕК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Ручка газовых конфорок (рис.1)
Вращая ручку против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:
● = выключение
= максимальная подача газа
= минимальная подача газа

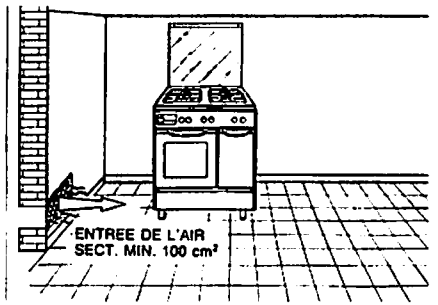
Ручка включения электроконфорок или нагревательных элементов (рис.2)
Вращая ручку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:
0 = конфорка или нагревательный элемент выключены
с 1 по 6 позиции = минимальная и максимальная мощность

Ручка включения автоматических конфорок или нагревательных элементов(рис.3)
Вращая ручку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:
0 = конфорка или нагревательный элемент выключены
с 1 по 12 позиции = минимальная и максимальная мощность

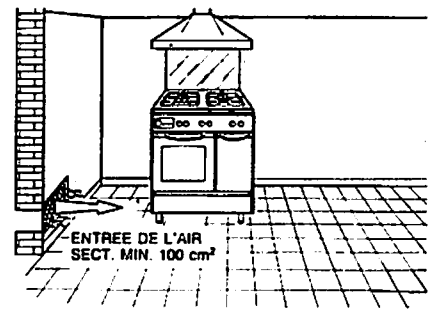
Б. ОПИСАНИЕ РУЧЕК ДУХОВКИ

Ручка горелки газовой духовки (рис. 4)
Вращая ручку против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:
● = выключение
= максимальная подача газа
= минимальная подача газа

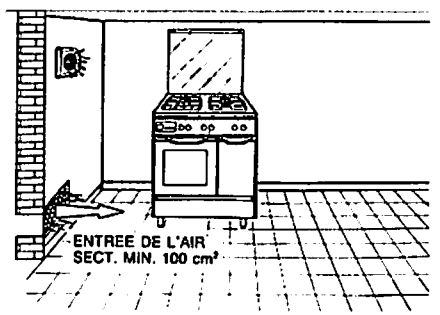
Ручка термостата газовой духовки и газового или электрического гриля (рис. 5)
Вращая ручку против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:
0 = выключение
= установка температуры духовки (от 130°C до Maxi)
Вращая ручку по часовой стрелке, Вы тем самым устанавливаете функцию газового или электрогриля.



35



36



37

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

B. INSTALLAZIONE
VENTILAZIONE LOCALI
E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m3. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm2 (vedi Fig. 35). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite.
E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme.

UBICAZIONE ED AERAZIONE
Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig. 36). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi Fig. 37), purché siano tassativamente rispettate le norme in vigore riguardanti la ventilazione elencate nelle norme.

DISIMBALLO CUCINA
Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al più vicino Centro di Assistenza.
Alcuni particolari vengono montati sull'apparecchio protetti da un rivestimento plastico. Questa protezione deve essere tolta immancabilmente prima di usare l'apparecchio.
Si consiglia di incidere il rivestimento sui bordi con una lama tagliente o semplicemente con la punta di uno spillo.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, ...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

2. OPIS URZĄDZENIA

GAŁKA TERMOSTATU/PRZEŁĄCZNIKA PIEKARNIKA I GRILLA ELEKTRYCZNEGO ZE SWOBODNYM OBIEGIEM POWIETRZA (Rys. 6)
Obracając gałką zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, możemy zobaczyć następujące symbole:
„0" = Piekarnik nie włączony
= Włączenie lampki piekarnika dla wszystkich funkcji
od 50°C do Maxi = Wartości poszczególnych temperatur
= Włączenie grzalki opiekacza + rożna obrotowego
= Włączenie grzalki górnej

GAŁKA TERMOSTATU PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA 6 lub 8 - FUNKCYJNYM (Rys. 7)
Obracając gałką zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, możemy ustawić temperaturę pieczenia potraw (od 50°C do Maxi).

GAŁKA WYBORU FUNKCJI (6) PIEKARNIKA Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA (Rys.8)
Obracając gałką zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, możemy zobaczyć następujące symbole:
„0" = Piekarnik nieczynny
= Włączenie oświetlenia piekarnika dla wszystkich funkcji
= Włączenie termoobiegu
= Włączenie grzałek górnej i dolnej
= Włączenie grzałek górnej i dolnej z termoobiegiem
= Włączenie grzałki opiekacza
= Włączenie grzałki opiekacza z termoobiegiem

GAŁKA WYBORU FUNKCJI (8) PIEKARNIKA Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA (Rys. 9)
Obracając gałką zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, możemy zobaczyć następujące symbole:
„0" = Piekarnik nieczynny
= Włączenie oświetlenia piekarnika dla wszystkich funkcji
= Włączenie termoobiegu
= Włączenie grzałek górnej i dolnej
= Włączenie grzałek górnej i dolnej z termoobiegiem
= Włączenie grzałki dolnej z termoobiegiem
= Włączenie grzałki tylnej z termoobiegiem
= Włączenie grzałki opiekacza
= Włączenie grzałki opiekacza z termoobiegiem

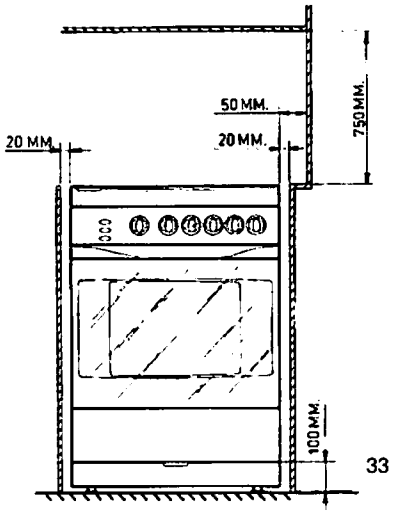
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Ручка термостата/включения электродуховки и электрогриля с естественной конвекцией (рис. 6)
Вращая ручку по часовой стрелке, мы обнаружим следующие символы:
0 = духовка выключена
= включение освещения духовки, которое остаётся включённым во время всех операций
от 50°C до Maxi = установка различных температурных режимов
= включение нагревательного элемента гриль+вертел
= включение нагревательного элемента верхнего отдела духовки

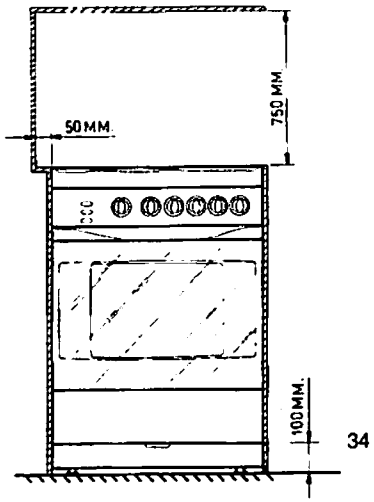
Ручка термостата электродуховки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций (рис. 7)
Вращая ручку по часовой стрелке, можно выбрать различные температурные режимы духовки для приготовления пищи (от 50°C до Maxi).

Ручка выбора функций духовки (6) с принудительной конвекцией (рис. 8)
Вращая ручку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:
"0" = Духовка выключена
= Включение освещения в духовке, которое остаётся включённым во время всех операций
= Включение вентилятора
= Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки
= Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки вместе с вентилятором
= Включение нагревательного элемента гриля
= Включение нагревательного элемента гриля вместе с вентилятором

Ручка выбора функций духовки (8) с принудительной конвекцией (рис. 9)
Вращая ручку по часовой или против часовой стрелки, мы обнаружим следующие символы:
"0" = Духовка выключена
= Включение освещения в духовке, которое остаётся включённым во время всех операций
= Включение вентилятора
= Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки
= Включение нагревательных элементов верхнего и нижнего отделов духовки вместе с вентилятором
= Включение нагревательного элемента нижнего отдела духовки вместе с вентилятором
= Включение нагревательного элемента заднего отдела духовки вместе с вентилятором
= Включение нагревательного элемента гриля
= Включение нагревательного элемента гриля вместе с вентилятором



33



34

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

A. INFORMAZIONI TECNICHE

- **L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione incorretta dell'apparecchio.**
- **I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.**
- **In conformità con la norma a gas (cucine larghezza 50cm), gli apparecchi totalmente a gas e misti possono essere installati come "classe 1" (a libera installazione) rispettando le distanze specificate nella Fig. 33.**
- **In conformità con la norma a gas (cucine larghezza 60cm), gli apparecchi totalmente a gas e misti possono essere installati come "classe 1" (a libera installazione) o "classe 2 sottoclasse 1" (da incasso) e pertanto si dovranno rispettare le distanze specificate rispettivamente nella Fig. 33 o 34.**
- **In conformità con la norma elettrica, gli apparecchi misti ed elettrici sono di tipo X e quindi le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di lavoro.**
- **La parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti agli apparecchi devono resistere ad una sovratemperatura di 65 K.**
- **Gli apparecchi totalmente a gas e misti devono essere installati e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme.**
- **Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottonotate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.**

2. OPIS URZĄDZENIA

C. OPIS WŁĄCZNIKÓW I KONTROLEK

WŁĄCZNIK OŚWIETLENIA PIEKARNIKA
WŁĄCZNIK OPIEKACZA (GRILLA)
ZAPALACZ PALNIKÓW

KONTROLKA CZERWONA
Kiedy się zapala, wskazuje, że włączona została płytka elektryczna, jeżeli taka jest, lub że została włączona jedna z grzałek elektrycznych piekarnika.

KONTROLKA ŻÓŁTA
Kiedy się zapala, wskazuje, że włączony został piekarnik elektryczny lub opiekacz. Podczas pracy piekarnika gaśnie w momencie osiągnięcia żądanej temperatury. Podczas przygotowywania potraw normalne jest, że kontrolka zapala się i gaśnie kilkakrotnie, ponieważ świadczy to o kontroli temperatury.

D. OPIS ELEMENTÓW DODATKOWYCH

WYPOSAŻENIE KOMORY PIEKARNIKA
W ściankach komory piekarnika znajdują się wyżłobienia, tzw. prowadnice (patrz rys. 10), w które można wkładać następujące elementy dodatkowe (patrz rys. 11):

11/a - siatka piekarnika (G)
11/b - blacha (V)[1] - może być lakierowana
11/c - brytfanna aluminiowa (T) - **opcja**
11/d - Podpórka rożna (A) + rożen (S) + widełki (F) + pokrętło (M) **tyko w przypadku piekarnika z naturalnym obiegiem powietrza.**

Uwaga!: Ilość oraz rodzaj akcesoriów piekanika zmienia się w zależności od modelu.

[1] Skróty w nawiasach są pierwszymi literami słów w jęz. włoskim.

SZUFLADA PODPIEKARNIKOWA
Niektóre wersje wyposażone są w szufladę podpiekarnikową nie wyjmowaną do końca, którą można wykorzystywać do przechowywania w cieple potraw, kiedy piekarnik jest w użyciu. (nie można w żadnym razie wkładać tam materiałów łatwopalnych).

TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA LUB OGRANICZNIK TEMPERATURY
Jeżeli kuchnia posiada programator, to jest on wyposażony w termostat bezpieczeństwa, która włącza się w momencie awarii termostatu głównego, co zapobiega przegrzaniu się piekarnika. W takim wypadku zasilanie elektryczne jest automatycznie odłączane: **nie wolno w żadnym wypadku próbować usuwać awarii samemu, należy wyłączyć kuchnię i skontaktować się z najbliższym Punktem Serwisowym.**

WENTYLATOR CHŁODZĄCY LUB PRZEKĄTNY (tylko w kuchenkach z wymuszonym obiegiem powietrza 6-cio i 8-mio funkcyjnych)
Piekarnik wielofunkcyjny w wersji pełnej i uproszczonej może być wyposażony w wentylator, którego zadaniem jest chłodzenie tablicy rozdzielczej, pokręteł, uchwytu drzwiczek i części elektrycznych.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

В. ОПИСАНИЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕЙ И КОНТРОЛЬНЫХ ЛАМПОЧЕК

Выключатель освещения духовки
Выключатель вертела
Кнопка включения конфорок

Красная контрольная лампочка
Когда загорается красная лампочка, это означает, что включается конфорка электроплиты и/или нагревательный элемент духовки.

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

Г. ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Принадлежности духовки
На стенках духовки есть желобки, или выступы (см. рис 10), на которых можно расположить следующие принадлежности (см. рис. 11):

11/a - решётка духовки (G)
11/b - противень (V) или эмалированный поддон духовки
11/c - алюминиевый лоток (T) **(в некоторых моделях)**
11/d - опора вертела (A) + вертел (S) + шампуры (F) + ручка (M) **(только для духовок с естественной конвекцией)**

ПРИМЕЧАНИЕ: Комплеку прилагаемого дополнительного оборудования, поставляемого вместе с духовкой, меняется в зависимости от модификации.

Поддуховочный отсек
В некоторых моделях плит предусмотрен не до конца извлекаемый поддуховочный отсек, который можно использовать во время работы духовки для хранения в тепле приготовленной пищи (запрещается класть в него воспламеняющиеся материалы).

Предохранительный термостат, или ограничитель температуры
Если в плите есть программирующее устройство, то оно снабжено предохранительным термостатом , который включается в тот момент, когда выходит из строя основной термостат (это сделано для того, чтобы избежать перегрева плиты). В этом случае электропитание на время отключается: **не пытайтесь самостоятельно устранить поломку, а, отключив плиту, свяжитесь с сервисным центром.**

Тангенциальный, или охлаждающий вентилятор (только для плит с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)
Многофункциональные и упрощённые многофункциональные плиты могут быть снабжены вентилятором, который охлаждает переднюю панель управления, ручки, ручку дверцы духовки и электронагревательные элементы.

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

TABELLA UGELLI E PORTATE TERMICHE BRUCIATORI

BRUCIATORI		PRESSIONE DI ESERCIZIO GAS		PORTATA		DIAMETRO UGELLO	PORTATA TERMICA W	
N°	DENOMINAZIONE	mbar		g/h	L/h	1/100mm	Min	Max
2	Rapido cucina 60 x 60	G30 - Butano	28-30	225		88	750	3100
		G31 - Propano	37	222		88	750	3100
		G20 - Naturale	20		295	117-Y	750	3100
2	Rapido	G30 - Butano	28-30	182		80	750	2500
		G31 - Propano	37	179		80	750	2500
		G20 - Naturale	20		238	110-Y	750	2500
3	Semirapido	G30 - Butano	28-30	131		68	600	1800
		G31 - Propano	37	129		68	600	1800
		G20 - Naturale	20		171	98-Z	600	1800
4	Ausiliario	G30 - Butano	28-30	73		51	350	1000
		G31 - Propano	37	71		51	350	1000
		G20 - Naturale	20		95	75-X	350	1000

BRUCIATORI FORNO E GRILL

BRUCIATORI		PRESSIONE DI ESERCIZIO GAS		PORTATA		DIAMETRO UGELLO	PORTATA TERMICA W		APERTURA MANICOTTO REGOLAZIONE ARIA
N°	DENOMINAZIONE	mbar		g/h	L/h	1/100mm	Min	Max	"X"mm
7	Forno	G30 - Butano	28-30	204		80	1000	2800	Completa
		G31 - Propano	37	200		80	1000	2800	Completa
		G20 - Naturale	20		267	120	1000	2800	1
7	Forno cucine larghezza 600 mm	G30 - Butano	28-30	182		75	800	2500	Completa
		G31 - Propano	37	179		75	800	2500	Completa
		G20 - Naturale	20		238	115	800	2500	1
8	Grill	G30 - Butano	28-30	167		75		2300	Completa
		G31 - Propano	37	164		75		2300	Completa
		G20 - Naturale	20		219	115		2300	2

5. PARAMETRY TECHNICZNE

TABELA DYSZ I WYDAJNOSCI CIEPLNEJ PALNIKOW

PALNIKI		CIŚNIENIE ROBOCZE GAZU	PRZEPUSTOWOŚĆ		ŚREDNICA DYSZ	WYDAJNOŚĆ CIEPLNA W
Lp.	NAZWA		g/h	L/h	1/100 mm	Max
2	Duży (kuchni zerokość 600mm)	Propan Butan	244		88	3100
		GZ35		457	165-F2	3100
		GZ50		328	124-Y	3100
2	Duży	Propan Butan	197		80	2500
		GZ35		368	155-F2	2500
		GZ50		265	115-Y	2500
3	Średni	Propan Butan	142		68	1800
		GZ35		265	131-Y	1800
		GZ50		191	105-Z	1800
4	Mały	Propan Butan	79		51	1000
		GZ35		147	106-Y	1000
		GZ50		106	80-X	1000

PALNIKI PIEKARNIKA I OPIEKACZA

PALNIKI		CIŚNIENIE ROBOCZE GAZU	PRZEPUSTOWOŚĆ		ŚREDNICA DYSZ	WYDAJNOŚĆ CIEPLNA W	OTWARCIE TULEI REGULACJI POWIETRZA
Lp.	NAZWA		g/h	L/h	1/100 mm	Max	„X" mm
7	Piekarnik	Propan Butan	221		80	2600	Całkowite
		GZ35		413	175	2800	1
		GZ50		297	127	2800	1
7	Piekarnik (kuchni zerokość 600mm)	Propan Butan	197		75	2500	Całkowite
		GZ35		368	165	2500	1
		GZ50		205	120	2500	1
8	Opiekacz	Propan Butan	181		75	2300	Całkowite
		GZ35		339	160	2300	2
		GZ50		244	115	2300	2

Podstawowe dane stosowanych gazów

Grupa gazu	Podgrupa gazu	Liczba Wobbego		Średnie ciepło spalania	Średnia wartość opałowa	Ciśnienie przyłączeniowe
		znamionowa	zakres wartości			
—	—	MJ/m³				kPa
II gazy ziemne	GZ-35	35	32,5 - 37,5	28,5	25,8	$1,3^{+0,3}_{-0,25}$
	GZ-50	50	45-54	38,9	35,2	$2,0^{+0,5}_{-0,2}$
III gazy płynne	propan butan techniczny GPB-B	—	—	MJ/kg		3.6
				49,9	45,6	

2. OPIS URZĄDZENIA

GAŁKA MINUTNIKA
Kuchenki mogą być wyposażone w minutnik, który uruchamia się poprzez przekręcenie pokrętła o pełny obrót zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Następnie poprzez przekręcenie gałki z powrotem, czyli w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawia się żądany czas gotowania w minutach. Sygnał dźwiękowy da znać o upływie ustawionego czasu.

ELEKTROMECHANICZNY REGULATOR CZASOWY Z KOŃCEM PIECZENIA (Rys. 12)
Kuchenki mogą zostać wyposażone w regulator czasowy, spełniający podwójną funkcję: wskazywania czasu pieczenia jaki upłynął oraz automatycznego wyłączania piekarnika.
Jeśli nie korzystamy z tej funkcji, należy sprawdzić czy piekarnik jest ustawiony na regulację ręczną.

Regulacja półautomatyczna
Po wybraniu rodzaju pieczenia, obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara i nastawić żądany czas pieczenia (maks. 120 minut). Sygnał akustyczny włączy się po zakończeniu pieczenia oznajmiając automatyczne wyłączenie piekarnika.

Regulacja ręczna
Jeżeli czas pieczenia przekracza 2 godziny lub jeżeli chcemy używać piekarnik bez regulatora czasu, należy obrócić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w położenie zaznaczone symbolem "".

UWAGA: Jeśli pokrętło jest ustawione w położeniu "0", piekarnik nie będzie działać.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

Элекромеханический таймер с автоматическим отключением духовки (рис. 12)
Духовки могут быть снабжены таймером, выполняющим двойную функцию: отсчитывание времени готовки и автоматическое отключение духовки по истечении заданного времени. При неиспользовании данного таймера, убедитесь, что он находится в положении ручной работы.

Полуавтоматический режим работы
Установив желаемое время готовки, переведите ручку таймера на соответствующую метку (макс. 120 минут) вращением ее по часовой стрелке. По истечении заданного времени включается звуковой сигнал, предупреждающий об автоматическом выключении духовки.

Ручной режим работы
Если предусмотренное время готовки больше 2-х часов, или если духовка используется без включения таймера, поверните ручку против часовой стрелки до совмещения с символом .

ПРИМЕЧАНИЕ: Когда указатель ручки находится в положении "0", духовка отключена.

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

POTENZE DEI COMPONENTI ELETTRICI

Rif.	Descrizione	Diametro in mm	Potenza in W
A	piastra automatica a 13 posizioni	180	2000
B	piastra automatica a 13 posizioni	145	1500
C	piastra rapida a 7 posizioni	180	2000
D	piastra rapida a 7 posizioni	145	1500
E	piastra normale a 7 posizioni	180	1500
F	piastra normale a 7 posizioni	145	1000
1	elemento riscald. radiante	140	1200
2	elemento riscald. radiante	180	1700
3	elemento riscald. radiante	210	2100
4	elemento riscald. alogeno	180	1800
	resistenza inferiore forno		1600
	resistenza superiore forno-grill		700+1800
	resistenza posteriore forno		2000
	resistenza grill		1800
	lampada forno		15W - E 14 - T300
	motorino girarrosto		4
	ventilatore tangenziale		16..22
	motoventilatore resistenza posteriore forno		25..29

TIPI E SEZIONI DEI CAVI D'ALIMENTAZIONE

Tipo di cucina	Tipo di cavo	Alimentazione monofase 230 V~	Alimentazione trifase 230 V~ 3	Alimentazione bifase 400 V~ 2N	Alimentazione trifase 400 V~ 3N
		sezione	sezione	sezione	sezione
Cucina totalmente a gas	H05 RR-F	3 x 0,75 mm²	≡≡≡	≡≡≡	≡≡≡
Cucina mista fino a 1000 W	H05 RR-F	3 x 0,75 mm²	≡≡≡	≡≡≡	≡≡≡
Cucina mista da 1000 a 2000W	H05 RR-F	3 x 1 mm²	≡≡≡	≡≡≡	≡≡≡
Cucina mista da 2000 a 3400W	H05 RR-F	3 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	5 x 1,5 mm²
Cucina mista da 3400 a 3900W	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	5 x 1,5 mm²
* Cucina tot. elettrica fino a 8400W	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	5 x 1,5 mm²
* Cucina tot. elettrica da 8400 a 9400W	H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 4 mm²	4 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	5 x 2,5 mm²

* Tenendo conto del coefficiente di contemporaneità.

5. PARAMETRY TECHNICZNE

MOCE ELEMENTÓW ELEKTRYCZNYCH

elem.	NAZWA	Ø mm	MOC W
A	płytka automatyczna 13-pozycyjna	180	2000
B	płytka automatyczna 13-pozycyjna	145	1500
C	płytka szybkogotująca 7-pozycyjna	180	2000
D	płytka szybkogotująca 7-pozycyjna	145	1500
E	płytka normalna 7-pozycyjna	180	1500
F	płytka normalna 7-pozycyjna	145	1000
1	grzałka 7-pozycyjna	210	2100
2	grzałka 7-pozycyjna	180	1700
3	grzałka 7-pozycyjna	140	1200
4	grzałka 13-pozycyjna	180	1800
	grzałka dolna piekarnika		1600
	grzałka górna piekarnika - opiekacza		700+1800
	grzałkę tylną		2000
	grzałka opiekacza		1800
	żarówka piekarnika		15W - E 14 - T300
	silniczek rożna obrotowego		4
	przekątny		16..22
	wentylator grzałkę tylną		25..29

RODZAJE I PRZEKROJE PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

Rodzaj kuchni	Rodzaj przewodu	Zasilanie jednofazowe 230 V~	Zasilanie trójfazowe 230 V~3	Zasilanie trójfazowe 400~2N	Zasilanie trójfazowe 400 V~3N
		przekrój	przekrój	przekrój	przekrój
Gazowa	H05 RR-F	3 x 0,75 mm²	▫▫▫▫	▫▫▫▫	▫▫▫▫
Gazowo-elektryczna do 1000 W	H05 RR-F	3 x 0,75 mm²	▫ ▫▫▫	▫▫▫▫	▫▫▫▫
Gazowo-elektryczna od 1000 do 2000 W	H05 RR-F	3 x 1 mm²	▫ ▫▫▫	▫▫▫▫	▫▫▫▫
Gazowo-elektryczna od 2000 do 3400W	H05 RR-F	3 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	5 x 1,5 mm²
Gazowo-elektryczna od 3400 do 3900W	H05 RR-F 13mm<R<14mm	3 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	5 x 1,5 mm²
*Elektryczna do 8400W	H05 RR-F 13mm<R<14mm	3 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	5 x 1,5 mm²
*Elektryczna od 8400 do 9400W	H05 RR-F 13mm<R<14mm	3 x 4 mm²	4 x 2,5 mm²	4 x 2,5 mm²	5 x 2,5 mm²

* Biorąc pod uwagę współczynnik przesunięcia fazowego

2. OPIS URZĄDZENIA

ZEGAR ELEKTRONICZNY (Rys. 13)
Urządzenie to spełnia funkcję zegara i minutnika. Cyfrowy wyświetlacz (L) wskazuje zawsze aktualną godzinę, lecz wyświetla także upływ czasu zaprogramowany przez minutnik.

Ustawienie godziny (od 0,01 do 24,00 = hh,mm)
Po podłączeniu zasilania elektrycznego lub po chwilowym braku prądu na wyświetlaczu widać migające cyfry „0,00".
Należy wcisnąć przycisk 1 i rozpocząć ustawianie godziny poprzez naciskanie guzików 2 lub 3.
Funkcja uruchamia się po 7 sekundach od ustawienia.

Minutnik (od 0,01 do 0,99 = hh,mm)
Wybierając czas minutnika guzikiem 3, włącza się tę funkcję na stałe (czas ustawia się w jednostkach 10-sekundowych). Z wyświetlacza znika wówczas godzina, a pojawia się czas minutnika i zapala się symbol dzwonka (⏱). Podczas odliczania jednostki czasu pojawiają się w sekundach. Po zakończeniu ustawionego czasu odzywa się sygnał dźwiękowy, znika symbol dzwonka (⏱) i pojawia się z powrotem godzina. Podczas tej funkcji można wyświetlić godzinę poprzez przyciśnięcie guzika 1.

Sygnał dźwiękowy
Sygnał dźwiękowy uruchamia się po zakończeniu funkcji minutnika i trwa około 7 minut. Aby przerwać go wcześniej, należy przycisnąć przycisk 3.

Głośność sygnału dźwiękowego
Dostępne są trzy poziomy głośności sygnału dźwiękowego. Można ustawić żądany poziom, kiedy na wyświetlaczu pojawia się godzina, poprzez przyciśniecie przycisku 2.

Zmiana ustawionego czasu / rezygnacja z funkcji minutnika
Aby zmienić ustawiony czas minutnika lub zrezygnować z odliczania czasu, należy jednocześnie przycisnąć guziki 2 i 3 a następnie jako pierwszy zwolnić przycisk 3. Ustawienie godziny można poprawić w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisków 1 a następnie 2 albo 3.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Электронные часы (рис. 13)
Данное устройство выполняет функции часов и таймера.
Цифровой дисплей (L) указывает как текущее время, так и время приготовления пищи (если оно установлено).

Установка текущего времени (с 0,01 до 24,00 = часы; минуты)
После подключения электропитания либо после перебоев с подачей электроэнергии на дисплее высветятся цифры "0,00".
Нажать кнопку 1 и установить текущее время при помощи кнопок 2 или 3.
Время высвечивается через 7 секунд после установки.

Таймер (с 0,01 до 24,00 = часы; минуты)
Выбирая время таймера нажатием кнопки 3, Вы тем самым активизируете данную функцию (время устанавливается блоками по 10 секунд). На дисплее исчезает текущее время и появляется время таймера, рядом с которым высвечивается значок (⏱). Время отсчитывается в секундах. По завершении обратного отсчёта времени срабатывает звуковой сигнал, значок (⏱) исчезает и появляется текущее время. В ходе работы таймера можно высветить текущее время путём нажатия кнопки 1.

Звуковой сигнал
Звуковой сигнал срабатывает по завершении обратного отсчёта времени и звучит примерно в течение 7 минут.
Чтобы его прервать, нажмите кнопку 3.

Громкость звукового сигнала
Есть 3 уровня громкости звукового сигнала. Можно выбрать один из них путём нажатия кнопки 2 в то время, когда дисплей показывает текущее время.

Переустановка/отмена функции таймера
Для того, чтобы переустановить/отменить установленное на таймере время, нужно одновременно нажать кнопки 2 и 3, а затем отпустить сначала кнопку 3. Можно переустановить и текущее время, нажав в любой момент кнопку 1, а затем кнопку 2 или 3.

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

DESCRIZIONE APPARECCHIO	TIPO	altezza H mm	altezza h mm	larghezza L mm	profondità P mm
Dimensioni esterne cucina (Fig. 31)	50 x 50	1342	850	500	500
	50 x 60	1442	850	500	600
	60 x 60	1442	850	600	600

TIPO DI FORNO Dimensioni interne utili	altezza mm	larghezza mm	profondità mm	volume litri
forno gas	336	425	410	58
forno gas e grill gas	300	425	410	52
forno gas e grill elettrico	315	425	410	55
forno elettrico e grill elettrico a convezione naturale	325	425	410	57
forno elettrico e grill elettrico a convezione forzata - 6 o 8 funzioni	325	425	395	55

5. PARAMETRY TECHNICZNE

	Rodzaj kuchni	wysokość H	wysokość h	szerokość L	głębokość P
		mm	mm	mm	mm
Gabaryty zewnętrzne kuchni (rys. 31)	50 x 50	1342	850	500	500
	50 x 60	1442	850	500	600
	60 x 60	1442	850	600	600

	wysokość mm	szerokość mm	głębokość mm	objętość dm^3
Wymiary wewnętrzne użytkowe piekarnika gazowego	336	425	410	58
Wymiary wewnętrzne użytkowe piekarnika gazowego i opiekacza gazowego	300	425	410	52
Wymiary wewnętrzne użytkowe piekarnika gazowo-elektrycznego	315	425	410	55
Wymiary wewnętrzne użytkowe piekarnika elektrycznego z naturalnym obiegiem powietrza	325	425	410	57
Wymiary wewnętrzne użytkowe piekarnika elektrycznego z wymuszonym obiegiem powietrza	325	425	395	55

2. OPIS URZĄDZENIA

ELEKTRONICZNY REGULATOR CZASOWY (Rys. 14)
Kuchenki mogą zostać wyposażone w elektroniczny regulator czasowy, spełniający podwójną funkcję: zegara oraz automatycznego wyłącznika piekarnika, po ustawieniu czasu pieczenia .
Wyświetlacz cyfrowy (M) pokazuje zawsze godzinę lub też czasy pieczenia, gdy funkcja jest załączona.
UWAGA: Po upływie zaprogramowanego czasu (wyłączony licznik minut), regulator wyłącza piekarnik. Jeśli kolejne użycie piekarnika nie wymaga użycia elektronicznego regulatora czasu, należy sprawdzić czy został on przestawiony na regulację ręczną (patrz poniższe instrukcje).
Ustawienie godziny (od 0,01 do 24,00 = gg,mm)
Po załączeniu zasilania lub po przerwie w dopływie prądu, na wyświetlaczu zaczynają migać cyfry "0,00 lub czas, jaki upłynął od przywrócenia dopływu prądu. Należy nacisnąć przycisk 1 i rozpocząć ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk 2 lub 3. Podczas ustawiania zaświeci się symbol regulacji ręcznej. Funkcja zaczyna działać po około 7 sekundach od ustawienia.

Regulacja ręczna
Przestawienie regulatora do pracy w trybie regulacji ręcznej następuje po wciśnięciu przycisku 1 (ustawianie godziny) lub wówczas gdy kasujemy sygnał akustyczny za pomocą przycisku 3. Zaświecenie się symbolu potwierdza przełączenie regulatora na tryb ręczny. Jeśli nie wykonamy jednej z tych czynności to praca w trybie ręcznym jest możliwa jedynie wówczas gdy zostanie zakończona praca w trybie półautomatycznym lub po jego anulowaniu.

Regulacja półautomatycznya (z czasem pieczenia - od 0,01 do 0,99 = gg,mm)
Wybór tego trybu pracy następuje po wprowadzeniu czasu w minutach, za pomocą przycisku 3 (czas wprowadza się w jednostkach po 10 sekund). Z wyświetlacza znika więc aktualna godzina, a pozostaje nastawiona liczba minut, symbol i zaświeca się symbol AUTO. Podczas odliczania, czas jest pokazywany w sekundach. Po zakończeniu odliczania włącza się sygnał akustyczny, gasną symbole AUTO i , a na wyświetlaczu powraca aktualna godzina. Podczas pracy w tym trybie można wyświetlić aktualny czas po naciśnięciu przycisku 1.

Sygnał akustyczny
Sygnał akustyczny włącza się w chwili zakończenia odliczania i trwa około 7 minut.
Aby go wyłączyć wcześniej, należy nacisnąć przycisk 3. Po wykonaniu tej czynności należy pamiętać, aby przestawić pokrętło oraz termostat do położenia "wyłączone".

Intensywność sygnału akustycznego
Sygnał akustyczny ma trzy poziomu głośności. Można wybrać jedną z nich za pomocą przycisku 2, gdy wyświetlacz wskazuje godzinę. Czynność ta anuluje tryb regulacji ręcznej.

Korygowanie/ anulowanie funkcji
Aby skorygować lub anulować czas ustawiony na regulatorze, należy nacisnąć równocześnie przyciski 2 i 3, a następnie zwolnić najpierw przycisk 3. Można także zmienić wskazania godziny, naciskając w dowolnym momencie przycisk 1, a następnie 2 lub 3.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР (рис. 14)
Духовки могут быть снабжены электронным таймером, выполняющим двойную функцию: отсчитывание времени и автоматическое отключение духовки по истечении заданного времени готовки пищи.
Цифровой дисплей (M), помимо постоянного показания времени, обеспечивает также высвечивание запрограммированного таймером времени, если такая функция включена.

ПРИМЕЧАНИЕ:
по истечении запрограммированного времени (за исключением счетчика минут) таймер вызывает отключение духовки. При следующем включении духовки, если не предусматривается использование электронного таймера, проверьте, что последний находится в положении ручного режима работы (смотрите нижеприведенную инструкцию).

Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)
При подключении к электрической сети, а также после перерыва в электроснабжении, на дисплее высвечиваются мигающие цифры "0,00" или истекшее с момента повторной подачи электроэнергии время. Нажмите кнопку 1 и введите текущее время при помощи кнопок 2 или 3. При выполнении этой операции зажигается световой символ ручного режима работы. Активация функции происходит через 7 секунд после установки времени.

Ручной режим работы
При простом введении времени (кнопкой 1), а также при выключении звуковой сигнализации (кнопкой 3), таймер переходит в ручной режим работы, о чем сообщает появление символа . Иначе ручной режим работы может быть включен только по окончании операции программирования полуавтоматической работы или же после ее отмены.

Полуавтоматический режим (время готовки от 0,01 до 0,99 = часы, минуты)
При выборе отсчитывания времени счетчиком минут нажатием кнопки 3 происходит постоянная активация данной функции (задание времени осуществляется по 10-секундным интервалам времени). На дисплее высвечиваются только время, измеряемое счетчиком минут, символ и зажигается надпись AUTO. Обратное отсчитывание времени осуществляется по секундам. По истечении заданного времени включается звуковая сигнализация, надпись AUTO и символ перестают гореть, а на дисплее опять высвечиваются часы. Во время выполнения вышеописанной функции предусмотрена возможность высвечивания часов нажатием кнопки 1.

Звуковая сигнализация
Звуковая сигнализация включается в течение приблизительно 7 минут в конце работы счетчика минут. Для преждевременного выключения звуковой сигнализации нажмите кнопку 3. Выполнив эту операцию, не забудьте перевести ручку переключателя и регулятора температуры в нулевое положение.

Громкость звуковой сигнализации
Звуковая сигнализация имеет три уровня громкости. Выбор желаемого уровня громкости осуществляется нажатием кнопки 2, когда на дисплее высвечивается текущее время. При этом происходит отмена запрограммированного режима ручной работы.

Корректировка / отмена функции
Корректировка или отмена запрограммированного таймером времени осуществляется сначала одновременным нажатием кнопок 2 и 3, а затем освобождением кнопки 3 в первую очередь. Для изменения часов нажимается сначала кнопка 1, а затем кнопки 2 или 3.

4. COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'assistenza tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona	• Assicurarsi che il rubinetto del gas sia aperto *oppure* • Verificare che la spina sia inserita *oppure* • Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura , ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto *oppure* • Controllate gli interruttori di sicurezza (salvavita) dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgeteVi ad un elettricista
Durante l'uso non si accende la spia del calore residuo del piano in vetroceramica	• Ruotate la manopola su una temperatura superiore *oppure* • Ruotate la manopola di un altro elemento *oppure* • RivolgeteVi ad un ns/Centro Assistenza.
Il forno elettrico non funziona	• Controllate che l'eventuale programmatore sia nella posizione manuale, ripetete quindi le operazioni indicate nel libretto
Il termostato non funziona	• RivolgeteVi ad un ns/Centro Assistenza.
Durante l'uso non si riaccende la spia del termostato elettrico	• Ruotate il termostato su una temperatura superiore *oppure* • Ruotate il selettore su un'altra funzione
Non si accende la luce interna del forno	• Verificare che la lampada forno sia ben avvitata *oppure* • Acquistate presso un ns/Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date a pag. 30.

4. CO ROBIĆ, KIEDY ...

Niektóre usterki można usunąć poprzez proste zabiegi konserwacyjne lub też mogą wynikać one z niedbałości - wówczas można próbować usunąć je samemu, nie zwracając się o pomoc do serwisu.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	• Upewnić się, czy kurek gazu jest otwarty *lub* • Sprawdzić, czy kuchnia jest włączona do prądu *lub* • Sprawdzić, czy pokrętła ustawione są w poprawny sposób, w razie czego prosimy skorzystać z instrukcji zawartych w tej instrukcji *lub* • Sprawdzić bezpieczniki instalacji elektrycznej. Jeżeli nastąpiła awaria kuchni, należy zwrócić się do elektryka.
W trakcie użycia nie zapala się kontrolka ciepła szczątkowego płyty ceramicznej	• Przekręcić pokrętło na wyższą temperaturę *lub* • Przekręcić pokrętłem innego pola grzejnego *lub* • Zwrócić się do naszego punktu serwisowego.
Nie działa piekarnik elektryczny	• Sprawdzić, czy programator (jeżeli taki jest) jest ustawiony w pozycji pracy w trybie ręcznym, ewentualnie powtórzyć czynności wskazane w instrukcji obsługi
Nie działa termostat	• Zwrócić się do naszego punktu serwisowego.
W trakcie użycia nie zapala się ponownie kontrolka termostatu elektrycznego	• Przekręcić termostat na wyższą temperaturę *lub* • Ustawić przełącznik funkcji w innej pozycji.
Nie zapala się oświetlenie piekarnika	• Sprawdzić, czy żarówka jest dobrze wkręcona *lub* • Zakupić w naszym punkcie serwisowym żarówkę wytrzymałą na działanie wysokich temperatur i zamontować ją według instrukcji na str. 30.

2. OPIS URZĄDZENIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY (Rys. 15)
Urządzenie to spełnia następujące funkcje:
- Zegara (ustawia się przyciskami 2 i 3)
- Minutnika (ustawia się przyciskiem 1)
- Czasu gotowania (ustawia się przyciskiem 2)
- Końca gotowania (ustawia się przyciskiem 3)
- Pracy ręcznej (ustawia się przyciskiem 4)
- Regulacji czasu do tyłu (ustawia się przyciskiem 5)
- Regulacji czasu do przodu (ustawia się przyciskiem 6)

Wyświetlacz cyfrowy (N) wskazuje zawsze godzinę, lecz może poprzez wciśnięcie odpowiedniego przycisku wyświetlać czas i koniec gotowania, a także minutnik.
Uwaga: Po zakończeniu każdego programowania (z wyjątkiem minutnika) programator odłącza piekarnik. Przy kolejnym korzystaniu z piekarnika, jeżeli nie używa się programatora, należy sprawdzić, czy jest on ustawiony na tryb pracy ręcznej (patrz instrukcje poniżej).

Ustawienie godziny (od 0,01 do 24,00 = hh,mm)
Po podłączeniu zasilania lub po chwilowym braku prądu na wyświetlaczu pojawiają się jednocześnie migając napisy AUTO i „0,00".
Należy przycisnąć jednocześnie guziki 2 i 3 i rozpocząć ustawianie aktualnej godziny naciskając przycisk 5 lub 6. Po zakończeniu ustawiania symbol AUTO zniknie a zapali się symbol pracy w trybie ręcznym.

Minutnik (od 0,01 do 0,59 = hh,mm)
Nacisnąć przycisk 1 i wybrać czas gotowania przyciskami 5 lub 6. Zapali się symbol dzwonka. Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy a symbol dzwonka zgaśnie.

Praca w trybie półautomatycznym (koniec gotowania od 0,01 do 23,59 = hh,mm)
Po naciśnięciu przycisku 3 i ustawieniu czasu gotowania przyciskiem 5 albo 6 symbol AUTO i symbol zapalą się na stałe. Po upływie ustawionego czasu symbol zgaśnie, symbol AUTO zacznie migać i włączy się sygnał dźwiękowy.

Praca w trybie automatycznym (z opóźnionym początkiem gotowania)
Zaprogramować najpierw czas gotowania (symbol AUTO i symbol zapalają się) a następnie koniec gotowania (symbol gaśnie), według opisu podanego wyżej. Symbol zapala się ponownie w momencie rozpoczęcia pracy piekarnika. Po upływie ustawionego czasu symbol wyłącza się, symbol AUTO zaczyna migać i włącza się sygnał dźwiękowy.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

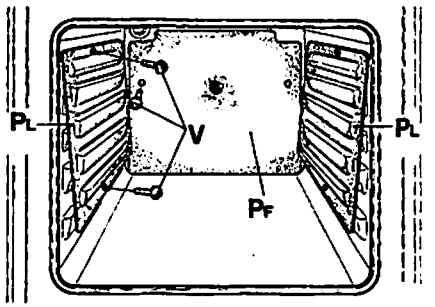
Электронное программирующее устройство (рис. 15)
Это устройство выполняет следующие функции:
- часы (устанавливается кнопками 2 и 3)
- таймер (устанавливается кнопкой 1)
- длительность приготовления пищи (устанавливается кнопкой 2)
- окончание приготовления пищи (устанавливается кнопкой 3)
- ручное управление (устанавливается кнопкой 4)
- обратный отсчёт времени (устанавливается кнопкой 5)
- обычный отсчёт времени (устанавливается кнопкой 6)

Цифровой дисплей (N) всегда показывает текущее время, но на нём можно установить время длительности и окончания приготовления пищи, а также таймер путём нажатия соответствующих кнопок.
N.B.: По завершении каждой операции по установке программ (за исключением таймера) программирующее устройство отключает духовку. При последующем использовании духовки ,в том случае если программирующее устройство не используется, убедитесь, что оно настроено на ручное управление (см. приведённые ниже инструкции).

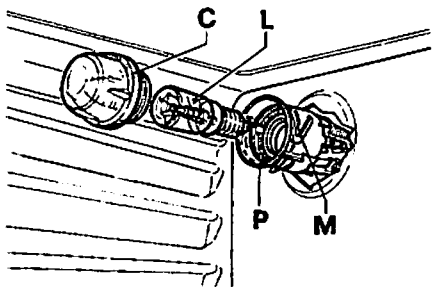
Установка текущего времени (с 0,01 до 24,00 = часы; минуты)
После подключения электропитания либо после перебоев с подачей электроэнергии на дисплее высветятся мигающая надпись AUTO и цифры "0,00".
Одновременно нажать кнопки 2 и 3 и начать установку текущего времени при помощи кнопки 5 или 6. После окончания установки символ AUTO исчезнет и появится символ ручного управления.
Таймер (с 0,01 до 0,59 = часы; минуты)
Нажать кнопку 1 и установить время приготовления пищи при помощи кнопки 5 или 6. Появится значок . По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал и значок исчезнет.
Работа в полуавтоматическом режиме (длительность приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)
После нажатия кнопки 2 и установки длительности приготовления пищи при помощи кнопок 5 или 6, высветятся символы AUTO и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ AUTO замигает и зазвучит звуковой сигнал.

Работа в полуавтоматическом режиме (время окончания приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)
После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления пищи при помощи кнопки 6 высветятся символы AUTO и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ AUTO замигает и зазвучит звуковой сигнал.

Работа в автоматическом режиме (программирование начала приготовления пищи)
Запрограммируйте сначала длительность приготовления пищи (высветятся символы AUTO и), а затем время окончания приготовления пищи (символ исчезнет), как описано выше. Символ высветится вновь, когда начнётся процесс приготовления пищи в духовке. По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ AUTO замигает и зазвучит звуковой сигнал.



29



30

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

La pulizia deve essere eseguita quando le parti non sono calde. E' sconsigliato l'uso di spugnette metalliche, polveri abrasive o spray corrosivi. Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina ed il succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

PARTI INTERNE FORNO

E' consigliabile pulire il forno dopo ogni uso, per eliminare i residui di cottura, che se bruciati nelle cotture successive creerebbero incrostazioni o macchie indelebili ed odori sgradevoli.

La pulizia va eseguita sempre a forno tiepido con acqua saponata.

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate pulirle con acqua saponata tiepida avendo cura di risciacquarle ed asciugarle perfettamente. Non lavarle quando sono ancora calde e non usare mai polveri abrasive.

Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina, il succo di limone e di pomodoro rimangono per lungo tempo a contatto delle superfici smaltate.

Lavate sempre anche gli accessori utilizzati.

Non spruzzare o lavare le resistenze elettriche od il bulbo del termostato, con prodotti a base acida (verificare l'etichetta informativa del prodotto da voi utilizzato). Il costruttore non può essere considerato responsabile per gli eventuali danni arrecati da una pulizia errata.

PANNELLI AUTOPULENTI (optional - Fig. 29)

A richiesta le pareti del forno possono essere protette con pannelli ricoperti di uno smalto microporoso antigrasso che assorbe ed elimina gli spruzzi sviluppati durante la cottura.

In caso di fuoriuscite abbondanti di liquidi o grassi asciugare subito con una spugna umida e scaldare il forno per 2 ore alla posizione Maxi del termostato. Attendere che il forno si sia raffreddato, poi passare nuovamente con una spugna umida. Se certi accumuli di sostanze non vengono eliminati ripetere il ciclo suddetto. Tuttavia periodicamente è buona norma estrarre i pannelli dal forno e lavarli con acqua saponata tiepida ed asciugarli con panno morbido.

Per lo smontaggio eseguire quanto sotto specificato:

- Svitare le viti V poi estrarre i pannelli laterali PL ed il pannello di fondo PF.

Per il montaggio dei particolari eseguire le stesse operazioni in modo inverso.

GUARNIZIONE FACCIATA FORNO

La guarnizione della facciata forno assicura una funzione di tenuta e quindi, garantisce il corretto funzionamento del forno. Noi vi consigliamo di :

- pulirla evitando d'utilizzare oggetti o prodotti abrasivi.
- controllare periodicamente il suo stato.

Se la guarnizione è diventata dura o se è danneggiata, rivolgetevi al centro di assistenza più vicino ed evitare di utilizzare il forno finchè non è stato riparato.

SOSTITUZIONE LAMPADA FORNO (Fig. 30)

Svitare la calotta di protezione in vetro C e sostituire la lampada forno L con un'altra resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche : 15 W - 230V ~ 50Hz - E 14.

2. OPIS URZĄDZENIA

Praca w trybie ręcznym

Praca w trybie ręcznym może nastąpić dopiero po zakończeniu się pracy automatycznej lub po skasowaniu ustawionego programu gotowania przez naciśnięcie przycisku 4. Symbol AUTO znika a pojawia się symbol.

Sygnał dźwiękowy

Sygnał dźwiękowy uruchamia się po zakończeniu programu automatycznego lub funkcji minutnika i trwa około 7 minut. Aby przerwać go wcześniej, należy nacisnąć dowolny przycisk funkcyjny.

Początek programu i kontrola

Program rozpoczyna się po ustawieniu. W dowolnym momencie można skontrolować ustawiony program poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku.

Poprawianie / kasowanie ustawionego programu

Do błędu programowania możemy doprowadzić, jeżeli godzina, którą aktualnie wskazuje zegar, znajdzie się pomiędzy godziną rozpoczęcia gotowania a godziną końca gotowania. Błąd ten zostanie natychmiast zasygnalizowany sygnałem dźwiękowym i poprzez wyświetlanie migającego symbolu AUTO. Błąd ustawienia można poprawić poprzez zmianę czasu gotowania bądź godziny końca gotowania. Każdy wprowadzony program można zmienić w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie odpowiedniego przycisku do programowania a następnie przycisku 5 lub 6. Skasowanie programu odbywa się poprzez zmianę ustawionego czasu gotowania na „0,00". Poprzez skasowanie czasu pracy kasuje się automatycznie godzinę końca gotowania i na odwrót. Piekarnik wyłączy się automatycznie a symbol AUTO zacznie migać.

Nacisnąć przycisk 4, aby ustawić programator w pozycji pracy w trybie ręcznym.

Nie można poprawić dokładnej godziny, kiedy włączony jest program pracy automatycznej.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Ручное управление

Ручное управление можно установить только по окончании работы прибора в автоматическом режиме. Нажатием кнопки 4 Вы отменяете функцию автоматического программирования. Символ AUTO исчезнет и появится символ.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал оповещает об окончании программы или истечении времени на таймере. Он звучит примерно 7 минут и может быть отключён любой функциональной кнопкой.

Начало программы и её проверка

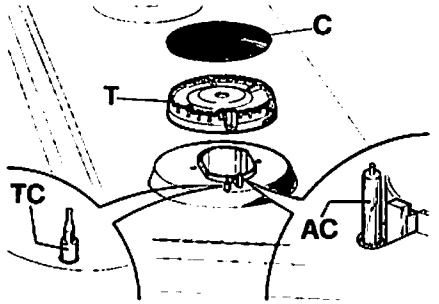
Программа начинает выполняться сразу же после установки. В любой момент можно проверить установленную программу, нажав соответствующую ей кнопку.

Исправление/отмена установленной программы.

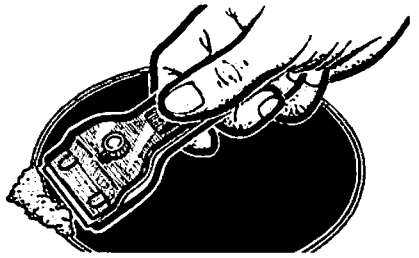
В режиме автоматического программирования обнаружится ошибка, если текущее время окажется между временем начала и окончания приготовления пищи. Звуковой сигнал оповестит Вас об ошибке, и символ AUTO замигает. Изменив время длительности приготовления пищи или время окончания приготовления пищи, можно устранить эту ошибку. Любая установленная программа может быть изменена в любой момент путём нажатия сначала соответствующей ей кнопки, а затем кнопки 5 или 6. Отмена программы осуществляется путём переустановки ранее установленного времени на позиции "0,00". Отменяя режим длительности приготовления пищи, Вы тем самым отменяете режим окончания приготовления пищи и наоборот. Духовка автоматически отключается, и символ AUTO начинает мигать.

Нажать кнопку 4 для установки программирующего устройства в режим ручного управления.

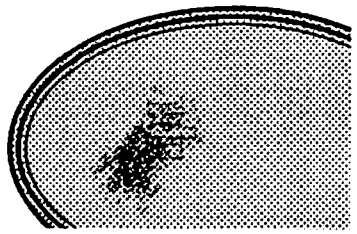
Текущее время не может быть изменено во время выполнения программы в автоматическом режиме.



26



27



28

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

R. PULIZIA E MANTENIMENTO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica.

PIANO LAVORO CON BRUCIATORI O PIASTRE IN GHISA
Se si vuole mantenere la superficie del piano lucente ed i diversi componenti in buono stato (le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati C, le teste bruciatori T (vedi Fig. 26) è molto importante lavarli dopo ogni utilizzo con acqua saponata tiepida, risciacquarli ed asciugarli bene.
La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi. E' sconsigliato l'uso di spugnette metalliche, polveri abrasive o spray corrosivi. Non permettere che l'aceto, il caffè, il latte, l'acqua salina ed il succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:
- Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.
- Dopo l'uso, per una buona conservazione, ogni piastra elettrica deve essere unta o trattata con gli appositi prodotti reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita e lucente. Questa necessaria operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
- L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di una spugna.

PIANO LAVORO IN VETROCERAMICA
E' molto importante pulire dopo ogni utilizzo il piano, a vetro ancora tiepido, ed asciugarlo con un panno morbido.
Non utilizzare per la pulizia spugnette metalliche, polveri abrasive o spray corrosivi.
A seconda del grado di sporco si consiglia:
- Per le macchie leggere è sufficiente usare una spugna inumidita.
- Per lo sporco resistente ed incrostato è necessario utilizzare un raschietto (Fig. 27). **Usarlo con attenzione perchè può provocare ferite. Onde evitare tali inconvenienti, sarebbe opportuno spingere immediatamente fuori dalla zona di cottura con il raschietto, fogli in alluminio od oggetti in plastica che inavvertitamente si fossero fusi ed attaccati, e così pure zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero traboccate durante la cottura.**
- Le tracce dei liquidi traboccati dalle pentole si eliminano con aceto o limone. Se inavvertitamente uno di questi prodotti è venuto a contatto con la cornice smaltata, rimuoverlo immediatamente, altrimenti si formano zone opache.
- Col tempo potranno apparire delle colorazioni o riflessi metallici o graffiature (Fig. 28) derivanti da cattiva pulizia e dalla incorretta movimentazione dei recipienti. Queste graffiature sono difficilmente eliminabili ma ciò non pregiudica il buon funzionamento del vostro piano.

STRUTTURA
Tutti le parti della cucina (in metallo smaltato o verniciato, in acciaio, od in cristallo) vanno pulite frequentemente con acqua saponata tiepida e poi risciacquate ed asciugate con panno morbido.

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

A. PŁYTA PODPALNIKOWA
Płyta podpalnikowa, w którą wyposażone są nasze kuchnie, może być trzech rodzajów: w całości gazowa, gazowo-elektryczna lub elektryczna (z płytkami grzejnymi żeliwnymi lub ceramicznymi). Na tablicy rozdzielczej nad każdym pokrętłem znajduje się rysunek, wskazujący, którą płytę grzejną lub który grzejnik dane pokrętło obsługuje.
Obecność płytek grzejnych palników o różnych rozmiarach umożliwia gotowanie dowolnych potraw i w dowolnym tempie

B. UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
- **W trakcie korzystania z palników lub z płytek grzejnych nie wolno pozostawiać kuchni bez nadzoru i należy zwracać uwagę na znajdujące się w pobliżu dzieci. W szczególności należy pilnować, by rączki garnków skierowane były w odpowiednią stronę i szczególnie uważać podczas gotowania potraw z użyciem olejów i tłuszczy, ponieważ są one łatwopalne.**
- **Nie wolno korzystać ze sprayów w pobliżu kuchni, jeśli w danym momencie coś na niej gotujemy.**
- **Jeżeli kuchnia jest wyposażona w pokrywę, to przed jej zamknięciem należy usunąć wszystkie resztki jedzenia znajdujące się na powierzchni płyty.**
- **Jeżeli pokrywa kuchni jest szklana, może wybuchnąć przy nadmiernym rozgrzaniu. Należy więc wyłączyć wszystkie palniki i płytki grzejne przed zamknięciem pokrywy.**
- **Jeszcze przez jakiś czas po ich wyłączeniu palniki i płytki grzejne pozostają gorące, nie należy więc dotykać ich rękami lub jakimiś przedmiotami, aby uniknąć poparzeń (w przypadku płyty wetroceramicznej należy zwracać uwagę na kontrolkę ciepła szczątkowego).**
- **Po zakończeniu korzystania z kuchni należy upewnić się, czy wszystkie pokrętła znajdują się w pozycji „0".**
- **Natychmiast po zauważeniu jakiejkolwiek rysy na płycie szklanej lub płytkach należy odłączyć urządzenie z sieci.**
- **Skrobaczka do czyszczenia powierzchni szklanych może kaleczyć. Nie wolno trzymać jej w zasięgu dzieci. Stosować tylko nie uszkodzone ostrza.**

C. ZAPALANIE PALNIKÓW
a) Zapalanie ręczne
Wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara odpowiednie pokrętło, ustawiając je w pozycji Maksimum 🔥 i zbliżyć zapaloną zapałkę do palnika.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

А. РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
Рабочая поверхность наших плит может быть 3-х типов: полностью газовая, комбинированная и полностью электрическая (с нагревательными элементами из чугуна или стеклокерамики). На лицевой панели над каждой ручкой схематически указано, какой конфорке (нагревательному элементу) соответствует данная ручка.
Комбинация конфорок (нагревательных элементов) различного размера позволяет использовать разные способы приготовления пищи.

Б. ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
- **При использовании электро-, газовых конфорок или нагревательных элементов постоянно следите за плитой и не позволяйте детям находиться поблизости. Особенно следите за тем, чтобы рукоятки сковородок находились в правильном положении, а также будьте внимательны при приготовлении пищи с использованием масла или жира, поскольку они могут легко воспламениться.**
- **Не пользуйтесь аэрозолями вблизи от плиты, когда она включена.**
- **Если на плите есть крышка, то, прежде чем её открыть, удалите все остатки пищи, попавшие на её поверхность.**
- **Если плита снабжена стеклянной крышкой, она может треснуть при нагревании. Поэтому прежде чем закрыть крышку, погасите все газовые конфорки или выключите электроконфорки (нагревательные элементы).**
- **После использования плиты вся рабочая поверхность вместе с электро- и газовыми конфорками остаётся горячей ещё продолжительное время; во избежание ожогов не касайтесь её руками (если рабочая поверхность выполнена из стеклокерамики, особое внимание обратите на контрольную лампочку, указывающую на остаточное тепло).**
- **После использования плиты убедитесь, что все ручки находятся в положении 0 (отключено).**
- **Как только на поверхности стекла или на электроконфорке обнаружится трещина, немедленно отключите плиту от электросети.**
- **Скребком для очистки стеклянных поверхностей можно пораниться. Не оставляйте его в местах доступных для детей. Используйте скребок только с безопасным лезвием.**

В. ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК
а) Ручное зажигание
Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой Вами конфорке. Поверните её до отметки Максимум 🔥 и поднесите к конфорке зажжённую спичку.

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Q. TABELLA PER LA COTTURA AL GRILL

FORNO A COVEZIONE NATURALE

CIBI	Peso kg	Temperatura in °C	Posizione griglia forno (3 2 1)	Tempi di cottura in minuti primi	
				1° lato	2° lato
CARNI					
Costata	0,50	200-225	3	15	15
Bistecca	0,15	200-225	3	5	5
Pollo (tagliato a metà)	1	200-225	3	25	25
PESCE					
Trota	0,42	200-225	3	18	18
Sogliola	0,20	200-225	3	10	10
PANE					
Toast		200-225	3	2-3	2-3
		GIRARROSTO	*		
POLLO	1,3	225-Maxi	2	45-50	

* (solo per cucine con forno totalmente a gas o forno elettrico a convezione naturale)

FORNO A CONVEZIONE FORZATA (CON L'AUSILIO DEL VENTILATORE)

CIBI	Peso kg	Temperatura in °C	Posizione griglia forno (3 2 1)	Tempi di cottura in minuti primi	
				1° lato	2° lato
CARNI					
Costata	0,50	200	3	10	10
Bistecca	0,15	200	3	5	5
Pollo (tagliato a metà)	1	200	2	18	18
PESCE					
Trota	0,42	200	3	10	10
Sogliola	0,20	200	3	7	7
PANE					
Toast		200	3	2-3	2-3

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Q. TABELA CZASÓW PIECZENIA ZA POMOCĄ OPIEKACZA (GRILLA)

PIEKARNIK Z NATURALNYM OBIEGIEM POWIETRZA

PRODUKTY	Waga w g	Temperatura w °C	Poziom kratki w piekarniku (3 2 1)	Czas w 1 strona	opiekania minutach 2 strona
MIĘSA					
Udziec	500	200-225	3	15	15
Befsztyk	150	200-225	3	5	5
Kurczak (połówka)	1000	200-225	3	25	25
RYBY					
Pstrąg	420	200-225	3	18	18
Sola	200	200-225	3	10	10
PIECZYWO					
Tost		200-225	3	2-3	2-3
		ROŻEN	*		
KURCZAK	1300	225- Maxi	2	45-50	

* (tylko dla kuchni z piekarnikiem gazowym lub z piekarnikiem elektrycznym z naturalnym obiegiem powietrza)

PIEKARNIK Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA

PRODUKTY	Waga w g	Temperatura w °C	Poziom kratki w piekarniku (3 2 1)	Czas w 1 strona	opiekania minutach 2 strona
MIĘSA					
Udziec	500	200	3	10	10
Befsztyk	150	200	3	5	5
Kurczak (połówka)	1000	200	2	18	18
RYBY					
Pstrąg	420	200	3	10	10
Sola	200	200	3	7	7
PIECZYWO					
Tost		200	3	2-3	2-3

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

b) Zapalanie elektryczne (opcja, patrz rys. 16 element AC)
Wcisnąć i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara odpowiednie pokrętło, ustawiając je w pozycji Maksimum a jednocześnie wcisnąć a następnie zwolnić zapalacz.
W przypadku braku prądu można zapalać palniki za pomocą zapałek.

c) Zapalanie palników wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu (opcja, patrz rys. 16 element TC)
W przypadku palników wyposażonych w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu należy maksymalnie przekręcić odpowiednie pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu, kiedy poczujemy opór. Następnie wcisnąć pokrętło i powtórzyć czynności opisane powyżej. Po zapaleniu się palnika należy przytrzymać wciśnięte pokrętło jeszcze przez około 10 sekund.

d) Optymalne wykorzystanie palników
Aby otrzymać najwyższą wydajność przy minimalnym zużyciu gazu należy pamiętać o poniższych wskazówkach:
- Po zapaleniu się palnika ustawić płomień według potrzeby
- Do każdego palnika stosować odpowiedni rozmiar garnków (patrz tabela poniżej i rys. 17).
- Po zagotowaniu potrawy zmniejszyć płomień do minimum.

Korzystać tylko z garnków z pokrywką.

Palniki	Duże 3100 W (kuchni zerokość 600mm)	Duże 2500 W	Średnie 1800 W	Małe 1000 W
Ø garnka w cm	22 ÷ 24	22 ÷ 24	16 ÷ 20	12 ÷ 14

Podczas korzystania z kuchenki gazowej w pomieszczeniu, w którym jest ona zainstalowana, wytwarza się ciepło i wilgoć. Należy więc zapewnić dobrą wentylację danego pomieszczenia poprzez niezasłanianie otworów przeznaczonych do wentylacji naturalnej i zastosowanie urządzenia mechanicznego (wyciągu lub elektrowentylatora).
Intensywne i długie korzystanie z kuchni może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub włączenia większej mocy wyciągu lub wentylatora, jeżeli takie istnieją.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

б) Электророзжиг (вариант комплектации, см. рис. 16 AC)
Нажмите и поверните против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой Вами конфорке. Поверните её до отметки Максимум и одновременно нажмите кнопку.
В случае отсутствия тока в электросети можно зажечь конфорку спичкой.
в) Зажигание конфорок, снабжённых термопарным предохранителем (вариант комплектации, см. рис. 16 TC)
Для включения конфорок, снабжённых термопарным предохранителем, нужно повернуть против часовой стрелки ручку, соответствующую используемой Вами конфорке.
Поверните её до отметки Максимум. После того, как Вы почувствуете небольшое сопротивление, нажмите ручку и повторите операции, указанные выше. После зажигания конфорок ручка должна оставаться нажатой ещё примерно 10 секунд.
г) Оптимальное использование конфорок
Чтобы добиться максимальной продуктивности при минимальном расходе газа, воспользуйтесь следующими рекомендациями:
- После зажигания конфорки регулируйте пламя по необходимости.
- Для каждой конфорки используйте соответствующие кастрюли (см. нижеприведённую таблицу и рис. 17).
- После закипания воды поверните ручку до отметки Минимум (маленькое пламя).
- Используйте всегда кастрюли с крышками.

газовые конфорки	Быстрые 3100Вт (плиты ширина 600мм)	Быстрые 2500Вт	Средние 1800Вт	Вспомогательные 1000Вт
Ø Кастрюли (см)	22 -24	22 -24	16 – 20	12 - 14

При использовании газовой плиты в помещении, где она установлена, повышается уровень тепла и влажности. В связи с этим необходима хорошая вентиляция помещения, для чего нужно обеспечить свободный доступ воздуха через естественные вентиляционные отверстия (рис. 35 - стр. 36), а также включить механические вентиляционные устройства (вытяжка или электровентилятор - рис. 36 и рис. 37 - стр. 36).
В случае интенсивного и продолжительного использования плиты может возникнуть необходимость дополнительной вентиляции (например, можно открыть окно или повысить эффективность механической вентиляции, увеличив мощность вытяжки или электровентилятора).

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

P. TABELLA COTTURE AL FORNO

CIBI	Peso kg	Posizione griglia forno (3 2 1)	FORNO A CONVEZIONE NATURALE: Temperatura in °C	FORNO A CONVEZIONE NATURALE: Tempi di cottura in minuti primi	FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore): Temperatura in °C	FORNO A CONVEZIONE FORZATA (con l'ausilio del ventilatore): Tempi di cottura in minuti primi	Osservazioni
CARNI							Casseruola od altro recipiente sulla griglia forno
Vitello arrosto	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Roast beef	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Maiale arrosto	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Agnello arrosto	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
SELVAGGINA							
Lepre arrosto	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
Fagiano arrosto	1	2	225-Maxi	60-70	225-Maxi	60	
Pernice arrosto	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
POLLAME							
Pollo arrosto	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Tacchino arrosto	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Anatra arrosto	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
PESCE							
Pesce arrosto	1	2	200	30-35			
Pesce stufato	1	2	175	20-25			
PASTA AL FORNO							
Lasagne	2.5	1	210-225	60-75			
Cannelloni	2.5	1	210-225	60-75			
PIZZA	1	2	225-Maxi	25-30			
PANE	1	2	225-Maxi	20-25			
PASTICCERIA							Teglia a pasticciare sulla griglia forno
Biscotti in generale		2	190	15	170-190	15	
Pasta frolla		2	200	20	190-200	20	
Ciambella	0.8	2	200	40-45	190-200	40-45	
TORTE							
Torta Paradiso	0.8	2	190	52	170-190	45	Stampo sulla griglia forno
Torta di frutta	0.8	2	200	65	190-200	65	
Torta al cioccolato	0.8	2	200	45	190-200	45	

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

P. TABELA CZASÓW PIECZENIA

PRODUKTY	Waga kg	Poziom kratki (3 2 1)	Piekarnik z naturalnym obiegiem powietrza: Temperatura w °C	Piekarnik z naturalnym obiegiem powietrza: Czasy pieczenia w minutach	Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza: Temperatura w °C	Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza: Czasy pieczenia w minutach	Uwagi
MIĘSA							Rondel lub inne naczynie na kratce w piekarniku
Cielęcina	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Wołowina	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Wieprzowina	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Jagnięcina	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
DZICZYZNA							
Zając	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
Bażant	1	2	225-Maxi	60-70	225-Maxi	60	
Kuropatwa	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
DRÓB							
Kurczak	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Indyk	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Kaczka	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
RYBY							
Ryba pieczona	1	2	200	30-35			
Ryba duszona	1	2	175	20-25			
ZAPIEKANKI Z MAKARONU							
Lasagne	2,5	1	210-225	60-75			
Cannelloni	2,5	1	210-225	60-75			
PIZZA	1	2	225-Maxi	25-30			
PIECZYWO	1	2	225-Maxi	20-25			
CIASTKA							Blacha do pieczenia ciasteczek na kratce
Ciasteczka		2	190	15	170-190	15	
Ciasto kruche		2	200	20	190-200	20	
Obwarzanki	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45	
CIASTA I TORTY							
Tort Paradiso	0,8	2	190	52	170-190	45	Forma na kratce
Ciasto z owocami	0,8	2	200	65	190-200	65	
Tort czekoladowy	0,8	2	200	45	190-200	45	

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

D. WŁĄCZANIE PŁYTEK ELEKTRYCZNYCH

W naszych kuchniach montowane są trzy rodzaje płytek elektrycznych: normalne, szybkogotujące, zaznaczone czerwoną kropką oraz automatyczne z wmontowaną na środku płytką na sprężynie, zwaną palcem, która bezpośrednio dotyka do naczynia umieszczonego na płycie. Płytki normalne i szybkogotujące są sterowane przełącznikiem 6-pozycyjnym (patrz rys. 2), natomiast płytki automatyczne są sterowane przełącznikami 12-pozycyjnymi (patrz rys. 3). Ich włączenie następuje poprzez przekręcenie pokrętła do żądanej pozycji. Czerwona zapalająca się wtedy lampka oznacza, że płytki zostały włączone.
Płytki szybkogotujące pozwalają na bardzo szybkie przygotowywanie potraw, natomiast płytki automatyczne z automatycznym termoregulatorem gwarantują maksymalną oszczędność energii, ponieważ zużywają jej tylko tyle, ile ściśle potrzeba do gotowania danej potrawy. Po zapoznaniu się z ich działaniem można pozostawić płytki automatyczne włączone nawet bez nadzoru, ograniczając się jedynie do ich włączenia i wyłączenia.
Dzięki temu nie trzeba cały czas regulować pozycji pokrętła, jak to dzieje się w przypadku płytek normalnych i szybkogotujących, jeżeli chce się uniknąć tego, by potrawy przypalały się lub kipiały.
Przy pierwszym włączeniu płytki lub po długiej przerwie w jej użytkowaniu, należy w celu pozbycia się ewentualnej wilgoci, włączyć płytkę na około 30 minut w pozycji 1.

E. WŁĄCZANIE PŁYTEK GRZEJNYCH W PRZYPADKU PŁYTY CERAMICZNEJ

Pola grzejne są wyraźnie zaznaczone na płycie za pomocą narysowanych kół.
Nagrzewanie się następuje wyłącznie wewnątrz pól zaznaczonych na płycie.
W płytę wbudowana jest kontrolka świetlna, która zapala się w momencie, gdy temperatura danego pola przekroczy 60 °C. Lampka wyłącza się dopiero, gdy temperatura danego pola spadnie poniżej tej wartości i dlatego też nazywa się ją kontrolką ciepła szczątkowego.
Elementy grzejne w płytce o pojedynczym polu grzejnym mogą być sterowane przełącznikami 6-pozycyjnymi (O) (rys. 2) lub 12-pozycyjnymi (P) (rys. 3), które pozwalają na korzystanie z szerokiego zakresu temperatur.

F. INFORMACJE OGÓLE I ZALECENIA UŻYTKOWANIA PŁYT CERAMICZNYCH

- Płyty wykonane są z wetroceramiki, która jest produktem naturalnym i jak każdy inny materiał ceramiczny, może posiadać drobne nierówności na powierzchni. Poprzez warstwę lustrzaną można czasami nawet zobaczyć małe pęcherzyki powietrza. Nie wypływają one ani na funkcjonowanie płyty, ani na jej trwałość.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Г. ВКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОКОНФОРОК

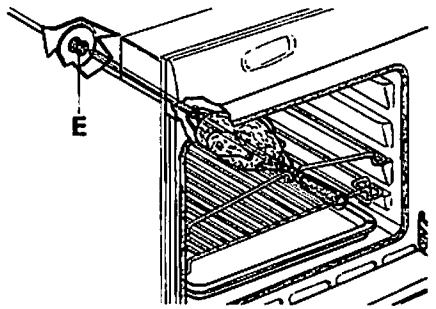
Плиты могут иметь 3 вида электроконфорок: обычные, быстрые (обозначены красной меткой) и автоматические (с пружинным диском в центре, называемым щупом: он соприкасается с ёмкостью для приготовления пищи).
Обычные и быстрые электроконфорки управляются переключателем на 6 позиций (см. рис. 2), в то время как автоматические конфорки управляются переключателем на 12 позиций (см. рис. 3). Их можно включить, установив ручку в нужное положение. Красная контрольная лампочка указывает на то, что конфорки включены.
Быстрые конфорки дают возможность сверхбыстрого приготовления пищи, в то время как автоматические конфорки с автоматическим терморегулированием максимально экономят электроэнергию, поскольку потребляемая ими энергия точно соответствует тому количеству, которое необходимо для приготовления конкретных блюд. С приобретением необходимых навыков пользования конфорками Вам уже не потребуется следить за ними, а Ваши действия сведутся к операции включения-выключения. Речь, естественно, не идёт о манипуляциях, связанных с поворотами ручки для убавления пламени в случае, когда пища может перелиться через край или подгореть.
Если конфорка долгое время не использовалась или если Вы включаете её впервые, необходимо поставить ручку в позицию 1 на 30 минут , чтобы просушить изоматериал.

Д. ВКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ (РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ)

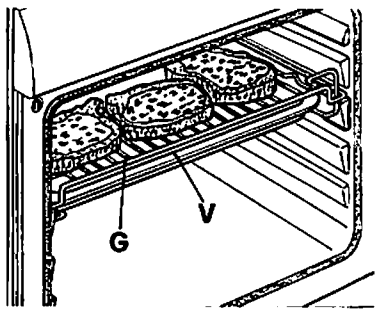
Зоны приготовления пищи обозначены на рабочей поверхности концентрическими кругами.
Нагревание происходит только внутри обозначенных кругов.
Для рабочей поверхности предусмотрена специальная лампочка, которая загорается, когда температура становится выше 60°C. Лампочка гаснет только тогда, когда температура в зоне готовки опустится ниже этого показателя, и поэтому она называется лампочкой остаточного тепла.
Нагревательные элементы для отдельных зон готовки управляются переключателями на 6 позиций (O) (рис. 2) или на 12 позиций (P) (рис. 3), которые позволяют устанавливать различные температурные режимы.

Е. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ РАБОЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

- Стеклокерамика - это природный материал и, как и любой другой керамический материал, может иметь неровную поверхность. Возможно, через зеркальную поверхность Вы обнаружите маленькие пузырьки: они не влияют ни на качество , ни на срок службы



24



25

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Primi piatti e pietanze:

- Se nella cottura di pietanze, il tempo è superiore ai 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo (risparmio d'energia).
- L'arrosto rimane più succoso se cotto in vasellame chiuso mentre raggiunge una rosolatura più croccante se cotto in vasellame aperto.
- Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere medie temperature (inferiori ai 200°C)
- Le cotture "al sangue" di carni rosse richiedono alte temperature (oltre i 200°C) e tempi brevi.
- Per ottenere arrosti saporiti, lardellate e speziate la carne.
- *Se l'arrosto è duro.* La prossima volta fare frollare maggiormente la carne.
- *Se l'arrosto è troppo scuro sopra o sotto.* La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore o superiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *L'arrosto non è ben cotto?* Tagliarlo a fette, sistemarlo in una teglia con il suo sugo e terminare la cottura.

Grigliature:

- Ungete leggermente ed aromattizzare i cibi da cuocere prima di grigliarli.
- Utilizzate sempre la leccarda per la raccolta del sugo prodotto dalle carni durante la cottura. Posizionatela sotto la griglia (vedi Fig. 25) od appoggiatela sul fondo del forno (vedi Fig. 24) quando si usa il girarrosto.Versate sempre un pò d'acqua nella leccarda. L'acqua impedisce che i grassi brucino, formando cattivi odori e fumo. Aggiungetene dell'altra durante la cottura per evitare che la stessa evapori eccessivamente.
- Girate i cibi a metà cottura.
- Nel caso di pollame grasso (oca) dopo circa un'ora forare la pelle al di sotto delle ali per la fuoriuscita del grasso.

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

- Poszczególne pola grzejne mogą po nagrzaniu mieć inny kolor. Zależy to od parametrów technicznych elementów grzejnych. Nie ma to żadnego wpływu na jakość bądź działanie płyty.
- Pod niektórymi kątami widzenia może wytworzyć się pozorne złudzenie, że rozgrzewanie się rozchodzi się poza granice zaznaczonych pól.
- Nie wolno stawiać bardzo gorących garnków na ramie płyty.
- Nie należy wykorzystywać płyty jako powierzchni do stawiania i przechowywania różnych przedmiotów. Należy także uważać, by nie spadały na nią przedmioty ciężkie bądź ostre, które mogą ją uszkodzić.
- Unikać podgrzewania pustych garnków emaliowanych. Spód garnka i płyta mogą ulec uszkodzeniu.
- Nie przesuwać garnków i innych przedmiotów po powierzchni płyty. Powierzchnia może ulec zarysowaniu.
- Umyć i osuszyć dno garnka przed postawieniem go na płytę. Sól, cukier lub ziarenka piasku na przykład strzepnięte z warzyw mogą być przyczyną zarysowań.
- W przypadku wykipienia należy natychmiast wytrzeć zabrudzoną powierzchnię.
- Nie wolno gotować lub podgrzewać potraw w folii aluminiowej lub naczyniach plastikowych. Tworzywa te topią się po zetknięciu z płytą.

Uwaga: Za pomocą skrobaczki do szkła należy natychmiast usunąć z pól grzejnych kawałki folii aluminiowej lub plastiku, jeżeli takie przez przypadek tam się dostaną, topiąc się lub przyklejając do powierzchni. Podobnie należy usuwać cukier lub potrawy o wysokiej zawartości cukru, które wykipią podczas gotowania.

G. JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ

Aby jak najlepiej wykorzystać możliwości kuchni przy jak najmniejszej ilości zużywanej energii, należy pamiętać o podanych poniżej wskazówkach:

- Włączać prąd dopiero, kiedy garnek zostanie umieszczony na polu grzejnym lub płytce.
- Wycierać dno garnka do sucha zanim postawi się go na polu grzejnym lub płytce.
- Nie korzystać z garnków o średnicy mniejszej od średnicy pól grzejnych lub płytek (rys. 18). W momencie kupowania garnka należy pamiętać, że często wartość podawana przez producenta jest wyższa ponieważ średnica dna garnka jest z reguły mniejsza.
- Korzystać z garnków o dnie płaskim i dużej grubości (rys. 18). Jeżeli spód garnka nie jest płaski, przedłuża się czas gotowania.
- Korzystać z garnków z pokrywkami (rys. 18).
- Jeżeli czas gotowania przekracza 40 minut, można wyłączyć pole grzejne lub płytkę około 5-10 minut przed końcem gotowania i wykorzystać ciepło szczątkowe.
- Ogólną wskazówkę stanowi zamieszczona tabela na stronie 19 korzystania z pól grzejnych i płytek.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

рабочей поверхности.

- Отдельные зоны готовки могут по-разному светиться. Это зависит от технических характеристик нагревательных элементов. Но это никак не влияет на качество и рабочие характеристики.
- В зависимости от угла зрения может показаться, что накаливание выходит за границы зоны приготовления.
- Не ставьте горячие кастрюли на окантовку рабочей поверхности.
- Не опирайтесь на рабочую поверхность и следите за тем, чтобы на неё не падали твёрдые и острые предметы. Это может повредить её.
- Не двигайте кастрюли и другие предметы по рабочей поверхности. Она может поцарапаться.
- Помойте и высушите дно кастрюли, прежде чем ставить её на зону готовки. Гранулы соли, сахара, а также песчинки (попавшие, к примеру, с овощей) могут поцарапать поверхность.
- Немедленно вытирайте пролившуюся жидкость.
- Не готовьте и не разогревайте пищу в фольге или в пластмассовой посуде. Эти материалы плавятся и прилипают к поверхности.

N.B.: Специальным скребком для стекла немедленно удаляйте из зоны готовки фольгу или пластмассу, случайно расплавившуюся и прилипшую к поверхности, а также сахар и блюда с большим содержанием сахара, пролившиеся во время приготовления.

Ж. КАК СЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ

Чтобы добиться максимальной продуктивности с наименьшими затратами электроэнергии, воспользуйтесь следующими советами:

- Включайте вилку в розетку только после того, как поставите кастрюлю на зону готовки или на электроконфорку.
- Высушите дно кастрюли, прежде чем ставить её на зону готовки или на электроконфорку.
- Не используйте кастрюли, которые имеют диаметр меньше диаметра зоны готовки или электроконфорок (рис. 15). При покупке кастрюль и сковородок учитывайте, что производитель указывает верхний диаметр, который обычно больше нижнего диаметра кастрюли/сковородки.
- Используйте кастрюли с плоским дном большой толщины (рис. 15). Неплоское дно увеличивает время готовки.
- Используйте кастрюли с крышками (рис. 15).
- Если время готовки превышает 40 минут, Вы можете отключить зону готовки или электроконфорку за 5 - 10 минут до окончания цикла приготовления и использовать остаточное тепло.
- На стр. 19 приводится ориентировочная таблица по пользованию зонами готовки и электроконфорками.

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

O. CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA

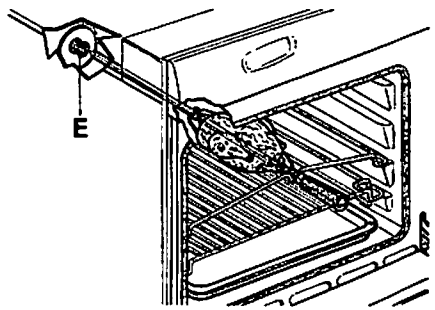
Dolci e pane:

- Prima di iniziare la cottura di dolci o pane, preriscaldare il forno per almeno 15 minuti.
- Durante la cottura, la porta forno non deve essere aperta perché l'aria fredda esterna interrompebbe la lievitazione.
- A cottura ultimata, lasciare riposare i dolci nel forno spento per 10 minuti circa.
- Non usare il vassoio forno smaltato o leccarda, in dotazione all'apparecchio, per cuocere dolci.
- *Come stabilire se il dolce è cotto?* Circa 5 minuti prima della fine del tempo di cottura, infilare uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se ritirate lo stecchino pulito, il dolce è cotto.
- *Se il dolce si "abbassa"*. La prossima volta, usare meno liquidi od abbassare la temperatura di 10°C.
- *Se il dolce è troppo asciutto* . Praticare con uno stuzzicadente piccoli fori nel dolce e versarci sopra gocce di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, aumentare la temperatura di 10°C e ridurre i tempi di cottura.
- *Se il dolce è troppo scuro sopra*. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *Se il dolce è bruciato sopra*. Eliminare la parte bruciata e cospargerlo di zucchero oppure, guarnirlo con panna, marmellata, crema ecc....
- *Se il dolce è troppo scuro sotto*. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza superiore e ridurre la temperatura.
- *Se il pane o il dolce hanno una buona cottura esterna ma l'interno non è cotto*. La prossima volta usare meno liquidi, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *Se il dolce non si stacca dallo stampo*. Staccare il dolce dal bordo dello stampo con un coltello. Ricoprire il dolce con un panno umido e capovolgere lo stampo. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo anche con un po' di farina o di pangrattato.
- *Se i biscotti non si staccano dalla teglia pasticciare*. Rimettere la teglia in forno per un po' e staccare i biscotti prima che si raffreddino. La prossima volta, utilizzare una "carta da forno speciale" per evitare questo inconveniente.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

ТАБЛИЦА

ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ		ИНТЕНСИВНОСТЬ ПОДОГРЕВА	ОПИСАНИЕ
0	0	Выключено	
1	1 2	Слабая	Растапливание масла, шоколада и т.д.: подогревание небольшого количества жидкости
2	3 4	Мягкая	Подогревание большого количества жидкости; длительное приготовление кремов, соусов
3	5 6	Медленная	Размораживание продуктов, запекание, тушение; варка при температуре кипения или немного ниже
4	7 8	Средняя	Приготовление продуктов при температуре кипения, жарка нежного мяса и рыбы
5	9 10	Сильная	Приготовление жареных котлет, бифштексов, больших количеств отварных блюд
6	11 12	Очень сильная	Доведение до кипения большого количества жидкости, жарка



24

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

COTTURA AL GRILL TRADIZIONALE (forni a convezione naturale e forzata - 6 o 8 funzioni)
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 6 o 8 o 9) sul simbolo ⊟ o ▭ e nei forni a convezione forzata, regolare la manopola del termostato (Fig. 7) sulla temperatura desiderata.
Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Oltre a grigliare, può essere utilizzata per dorare leggermente le vivande già cotte.

COTTURA AL GRILL A CONVEZIONE FORZATA (forni a convezione forzata - 6 o 8 funzioni)
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo ⊟ e regolare la manopola del termostato (Fig. 7) sulla temperatura indicata nella tabella a pag. 28. Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore centrale ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore.
Questa cottura è particolarmente indicata per mitigare l'irraggiamento diretto dell'elemento riscaldante superiore usando temperature di cottura inferiori, permettendo una doratura uniforme e croccante. Ideale per arrosti e polli.

GIRARROSTO (solo per forno a convezione naturale)

Come usare il girarrosto (vedi Fig. 24)

- Infilare il pollo od il pezzo da arrostire sullo spiedo avendo cura di stringerlo fra le due forcelle e bilanciarlo bene al fine di evitare inutili sforzi al motorino.
- Dopo aver infilato il supporto nel gradino 2, appoggiare lo spiedo sul supporto ed introdurre la sua estremità nell'apposito innesto del motorino (E).
- **Utilizzare sempre la leccarda per la raccolta del sugo**, come indicato a pag. 26 nel paragrafo "CONSIGLI PRATICI PER LA COTTURA".
- Svitare e togliere l'impugnatura dello spiedo.
- Accendere il bruciatore grill ed avviare il motoriduttore premendo l'interruttore ⊟ od inserire la resistenza grill ⊟ o ▭ seguendo le relative istruzioni.

Tutte le cotture si effettuano a porta chiusa ad eccezione di quando si usa il bruciatore grill gas (vedi relative istruzioni).

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

H. JAK POSTĘPOWAĆ PRZY PIERWSZYM KORZYSTANIU Z PIEKARNIKA
W celu pozbycia się charakterystycznego zapachu wydzielanego przez izolację z wełny szklanej, przy pierwszym użyciu, należy na około godzinę włączyć pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiami na maksymalną temperaturę.
W trakcie tego zabiegu nie należy przebywać w pomieszczeniu, w którym znajduje się kuchenka, a pomieszczenie to należy wentylować.
Uwaga: kuchenki z programatorem należy ustawić na tryb pracy ręczny.

Normalne jest, że z piekarnika będzie wydobywał się dym i przykry zapach. Po upływie około godziny należy wyłączyć piekarnik i pozostawić go do ostygnięcia, po czym umyć w środku ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Umyć również przed użyciem wyposażenie dodatkowe (siatkę, blachę, brytfannę, ruszt, itd.).

RODZAJ PIEKARNIKA
Nasze kuchnie wyposażane są w różne rodzaje piekarników: gazowe, gazowo-elektryczne i elektryczne. Te ostatnie mogą mieć naturalny lub wymuszony obieg powietrza (z wentylatorem).
Tytułem wskazówki podajemy:

- na stronach od 21 do 24 ogólny opis poszczególnych rodzajów przyrządzania potraw.
- na stronach od 25 do 26 praktyczne porady, jak osiągnąć najlepsze wyniki
- na stronach 27 i 28 tabele czasów pieczenia i opiekania.

I. UWAGI OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Nie zostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia.**
- **Podczas korzystania z piekarnika należy zostawiać zawsze otwartą pokrywę kuchni, co zapobiegnie przegrzaniu się urządzenia.**
- **W celu otwarcia drzwiczek piekarnika chwytać za środkową część uchwytu.**
- **Nie należy martwić się, jeżeli podczas pieczenia na drzwiczkach lub ścianach piekarnika będzie skraplała się para. Nie wpływa to na funkcjonowanie urządzenia.**
- **W momencie otwierania drzwiczek piekarnika należy uważać na gorącą parę.**
- **Podczas wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika używać rękawic kuchennych.**
- **W momencie wkładania lub wyjmowania potraw z piekarnika należy uważać, żeby na jego dno nie wylał się tłuszcz (który po przegrzaniu jest łatwopalny).**
- **Korzystać z naczyń wytrzymałych na temperatury wskazane na gałce termostatu.**
- **Podczas pieczenia, aby nie dopuścić do nieprzyjemnych skutków, zaleca się nie wykładać dna piekarnika lub blach folią aluminiową lub innymi materiałami.**
- **Pieczenie odbywa się zawsze przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika, z wyjątkiem korzystania z gazowego palnika opiekacza (patrz odpowiednie instrukcje).**
- **UWAGA!!! W trakcie i po użyciu szyba drzwiczek piekarnika oraz wyposażenie dodatkowe mogą być bardzo gorące, dlatego też zaleca się, aby w pobliżu kuchenki nie przebywały dzieci.**
- **Po zakończeniu użytkowania kuchni upewnić się, czy wszystkie pokrętła są w pozycji wyłączonej.**

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

3. КАК ВПЕРВЫЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ
Чтобы вывести запах изоматериала – минеральной ваты - при первом использовании нагревайте духовку примерно в течение часа. Закрыв дверь духовки, установите максимальный температурный режим.
В процессе этой операции выйдите из помещения и оставьте его проветриваться.
N.B.: поставьте программирующее устройство (если оно есть) в положение ручного управления.

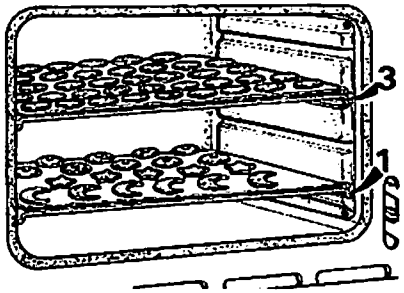
В процессе работы духовки образуется дым и неприятные запахи. В течение некоторого времени плита должна остыть, после чего можно вымыть духовку теплой водой и мягким моющим средством. Перед использованием вымойте также все принадлежности (решётку, противень, вертел...).

Описание духовки
Наши плиты могут иметь 3 вида духовок: полностью газовые, комбинированные, полностью электрические. Последняя может быть как с естественной конвекцией, так и с принудительной (охлаждение при помощи вентилятора). Для использования духовки далее приводится следующая информация:

- с 21 по 24 стр. - общее описание различных способов приготовления пищи.
- с 25 по 26 стр. - практические советы для достижения оптимальных результатов приготовления пищи.
- с 27 по 28 стр. - таблица приготовления пищи в духовке и на гриле.

И. ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- **Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.**
- **При использовании духовки крышка плиты должна быть открытой во избежании перегрева.**
- **Открывая дверцу духовки, держитесь за центральную часть ручки.**
- **Не беспокойтесь, если во время приготовления пищи на внутренних стенках и на дверце духовки образуется конденсат. Это не влияет на ее функциональные качества.**
- **Открывая дверцу духовки, будьте осторожны, поскольку можно обжечься горячим паром.**
- **Чтобы ставить или вынимать из духовки посуду, пользуйтесь специальными рукавицами или тряпками.**
- **Когда Вы ставите или вынимаете блюда из духовки, следите за тем, чтобы приправа не попадала в значительных количествах на дно духовки (растительное масло и жиры легко воспламеняются).**
- **Используйте термостойкую посуду, выдерживающую температурные режимы, обозначенные на ручке термостата.**
- **Во время приготовления пищи настоятельно рекомендуется (во избежание нежелательных последствий) не расстилать на дно духовки или на решётки фольгу и другие материалы.**
- **При приготовлении пищи дверца духовки должна быть закрытой, за исключением тех случаев, когда используется газовая горелка гриля (см. соответствующие инструкции).**
- **ВНИМАНИЕ!!!! Во время и после использования духовки стекло и дверца последней, а также другие доступные части могут сильно нагреваться, поэтому не подпускайте детей близко к плите.**
- **После использования плиты убедитесь, что все ручки и кнопки находятся в выключённом положении.**



23

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

COTTURA TRADIZIONALE FORZATA (forni a convezione forzata - 6 o 8 funzioni)
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (Fig. 7) sulla temperatura desiderata. Attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande.
Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore.
Questa cottura è particolarmente indicata per cuocere in modo rapido e simultaneo su diversi gradini (Fig. 23).

COTTURA A CONVEZIONE FORZATA CON RESISTENZA POSTERIORE (forni a convezione forzata - 8 funzioni)
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (Fig. 7) sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande.
Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante posteriore ed il calore prodotto viene ricircolato dal ventilatore. Il calore pertanto raggiunge rapidamente ed uniformemente il vano forno permettendo di cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani (vedi Fig. 23). Questa cottura è particolarmente adatta per cuocere dolci in genere.

ROSOLATURA CON RESISTENZA SUPERIORE (forni a convezione naturale)
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 6) sul simbolo . Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante superiore periferico che distribuisce direttamente il calore sulle vivande. Questa funzione è particolarmente adatta per rifinire con delicatezza la parte superiore dei cibi o tostare pane.

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

L. PIEKARNIK GAZOWY I OPIEKACZ GAZOWY

Palnik piekarnika i opiekacza wyposażony jest w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu, toteż po zapaleniu palnika należy przytrzymać wciśniętą gałkę jeszcze przez około 15 sekund. Jeżeli po tym czasie palnik się nie zapali, zwolnić gałkę i odczekać co najmniej minutę przed przystąpieniem do próby ponownego zapalenia. W wypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia należy ustawić pokrętło w pozycji wyłączonej i odczekać co najmniej minutę przed ponownym zapaleniem.

Zapalanie ręczne palnika piekarnika
Po otwarciu drzwiczek piekarnika wcisnąć i przekręcić pokrętło piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji Maksimum (rys. 4) lub do pozycji Maxi (rys. 5) i jednocześnie zbliżyć zapaloną zapałkę do palnika przez otwór B (rys. 19).
Zapalanie elektryczne palnika piekarnika (opcja - element AC rys. 20)
Po otwarciu drzwiczek piekarnika wcisnąć i przekręcić pokrętło piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji Maksimum (rys. 4) lub do pozycji Maxi (rys. 5) i jednocześnie nacisnąć a następnie zwolnić guzik zapalacza .
W przypadku braku prądu można zapalić palnik za pomocą zapałek.

Po zapaleniu palnika piekarnika pozostawić drzwiczki piekarnika otwarte przez jakieś 2-3 minuty. Następnie zamknąć je delikatnie, by nie zgasić płomienia i odczekać 15 minut przed włożeniem potraw. Przy palnikach piekarnika z kurkiem (patrz rys. 4) należy sprawdzać i regulować temperaturę piekarnika za pomocą termometru na szybie drzwiczek. W przypadku palników sterowanych termostatem (patrz rys. 5) temperaturę reguluje się bezpośrednio pokrętłem.
W naszych piekarnikach można piec wszystkie rodzaje produktów żywnościowych (mięso, ryby, chleb, zapiekanki, ciasta, itd.)

Ręczne zapalanie palnika opiekacza
Po otwarciu drzwiczek piekarnika wcisnąć i przekręcić pokrętło piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do pozycji opiekacz i jednocześnie przyłożyć zapaloną zapałkę do palnika umieszczonego w górnej ścianie piekarnika.

Elektryczne zapalanie palnika opiekacza (opcja - element AC rys. 21)
Po otwarciu drzwiczek piekarnika wcisnąć i przekręcić pokrętło piekarnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do pozycji opiekacz i nacisnąć a następnie zwolnić guzik zapalacza .
W przypadku braku prądu można zapalić palnik za pomocą zapałki.

W trakcie korzystania z palnika opiekacza gazowego drzwiczki piecyka należy pozostawić otwarte.
W celu uniknięcia związanego z tym nagrzania gałek i innych elementów należy zawsze zakładać ekran ochronny (patrz rys. 22).

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

К. ГАЗОВАЯ ДУХОВКА И ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

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

Ручное зажигание горелки духовки
Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, против часовой стрелки до положения Максимум (рис. 4) или до положения Maxi (рис 5) и одновременно поднесите зажжённую спичку к горелке через отверстие B (рис. 19).
Электророзжиг горелки духовки (вариант комплектации - рис. 20, AC)
Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, против часовой стрелки до положения Максимум (рис. 4) или до положения Maxi (рис. 5) и одновременно нажмите кнопку розжига .
В случае отключения электроэнергии можно зажечь горелку спичкой.

После того как Вы зажжёте горелку духовки, оставьте открытой дверцу духовки на 2 - 3 минуты. Затем аккуратно закройте её так, чтобы не погасло пламя, и подождите 15 минут, прежде чем ставить пищу.
Если горелка духовки управляется вентилем (см. рис. 4), проверяйте и регулируйте температуру духовки при помощи термометра, установленного на стеклянной дверце. Если горелка духовки управляется термостатом (см. рис. 5) регулируйте температуру непосредственно ручкой.
В нашей духовке можно готовить различные блюда (мясные, рыбные, хлеб, пиццу, сладости ...).

Ручное зажигание горелки гриля.
Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, по часовой стрелке до положения гриль и одновременно поднесите зажжённую спичку к горелке, расположенной на верхней панели духовки.

Электророзжиг горелки гриля (вариант комплектации - рис. 21, AC).
Открыв дверцу духовки, нажмите и поверните ручку, соответствующую духовке, по часовой стрелке до положения гриль и одновременно нажмите кнопку розжига .
В случае отключения электроэнергии можно зажечь горелку спичкой.

При использовании горелки газового гриля дверца духовки должна оставаться открытой.
Во избежание перегрева ручек и отдельных компонентов необходимо всегда устанавливать защитный экран (см. рис. 22).

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

M. FORNO ELETTRICO E GRILL ELETTRICO
Il forno elettrico, può essere a convezione naturale od a convezione forzata (con l'ausilio del ventilatore). Più sotto riportiamo le diverse funzioni .

N. FUNZIONI VARIE FORNO ELETTRICO

SCONGELAMENTO CON ARIA AMBIENTE (forni a convezione forzata - 6 o 8 funzioni)
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo e poi introdurre le vivande da scongelare nel forno.
Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla quantita' e dal genere delle vivande.
Selezionando questa funzione, viene inserito soltanto il ventilatore che fa circolare l'aria che investe le vivande surgelate e le scongela molto lentamente. Particolarmente indicato per la frutta e i dolci.

SCONGELAMENTO E RISCALDAMENTO CON ARIA CALDA (forni a convezione forzata - 6 o 8 funzioni)
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (Fig. 7) sulla temperatura desiderata ed introdurre le vivande nel forno.
Selezionando questa funzione viene inserito l'elemento riscaldante inferiore ed il calore irraggiato viene distribuito dal ventilatore.
Questa funzione è particolarmente adatta per scongelare e riscaldare prodotti gastronomici già preparati.

COTTURA TRADIZIONALE (forni a convezione naturale e forzata - 6 o 8 funzioni)
Ruotare la manopola del selettore (Fig. 8 o 9) sul simbolo e regolare la manopola del termostato (Fig. 6 o 7) sulla temperatura desiderata . Attendere che la lampada spia gialla del termostato si spenga prima di introdurre le vivande.
Selezionando questa funzione vengono inseriti gli elementi riscaldanti superiore ed inferiore che distribuiscono il calore dall'alto e dal basso sulle vivande.
Questa cottura è adatta per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci ....).

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

M. PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
Piekarnik elektryczny może być wyposażony w naturalny lub wymuszony (za pomocą wentylatora) obieg powietrza. Poniżej przedstawiamy jego różne funkcje.

N. FUNKCJE

ROZMRAŻANIE POWIETRZEM O TEMPERATURZE POKOJOWEJ (piekarniki z wymuszonym obiegiem powietrza - 6-cio lub 8-funkcyjne)
Przekręcić gałkę przełącznika funkcji (rys. 8 lub 9) na symbol a następnie włożyć produkty przeznaczone do rozmrożenia do piekarnika. Czas potrzebny do rozmrożenia zależy od ilości i rodzaju artykułów. Wybór tej funkcji uruchamia jedynie wentylator, napędzający obieg powietrza, które działa na umieszczone w piekarniku zamrożone produkty i bardzo powoli je rozmraża. Szczególnie wskazany do owoców i ciast.

ROZMRAŻANIE I OGRZEWANIE POWIETRZEM CIEPŁYM (piekarniki z wymuszonym obiegiem powietrza - 6-cio lub 8-funkcyjne)
Przekręcić gałkę przełącznika funkcji (rys. 8 lub 9) na symbol i ustawić pokrętło termostatu (rys. 7) na żądanej temperaturze, a następnie włożyć produkty do piekarnika.
Wybór tej funkcji uruchamia dolną grzałkę a wytwarzane ciepłe powietrze jest wprawiane w ruch przez wentylator.
Funkcja ta ma zastosowanie głównie do przygotowywania mrożonych wyrobów gotowych.

PIECZENIE TRADYCYJNE (piekarniki z naturalnym i wymuszonym obiegiem powietrza - 6-cio lub 8-funkcyjne)
Przekręcić gałkę przełącznika funkcji (rys. 8 lub 9) na symbol i ustawić pokrętło termostatu (rys. 6 lub 7) na żądaną temperaturę. Poczekać, aż zgaśnie żółta lampka termostatu, zanim włoży się potrawę do środka.
Wybór tej funkcji uruchamia grzałki górną i dolną.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

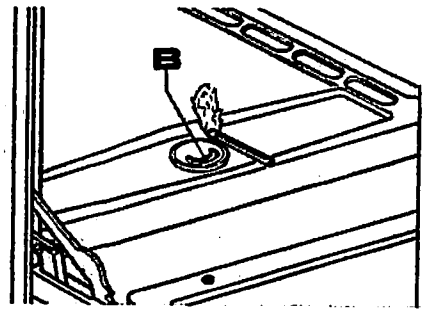
Л. ЭЛЕКТРОДУХОВКА И ЭЛЕКТРОГРИЛЬ
Электродуховка может быть как с естественной конвекцией, так и с принудительной (охлаждение при помощи вентилятора). Ниже приводятся различные функции духовки.

М. ФУНКЦИИ ЭЛЕКТРОДУХОВКИ

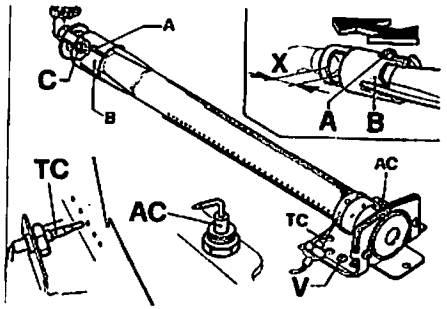
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ (духовки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)
Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа и затем поставьте продукты для размораживания в духовку. Время, требуемое для размораживания, зависит от количества и типа продуктов.
Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете только вентилятор, при этом продукты размораживаются циркулирующим воздухом, что происходит достаточно медленно. Эта функция предусмотрена главным образом для фруктов и десерта.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПОДОГРЕВ ТЕПЛЫМ ВОЗДУХОМ (духовки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)
Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа и установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую температуру. Затем поставьте продукты для размораживания в духовку.
Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете нижний нагревательный элемент, а образующееся тепло распределяется вентилятором.
Эта функция предназначается главным образом для размораживания и подогрева уже готовых гастрономических продуктов.

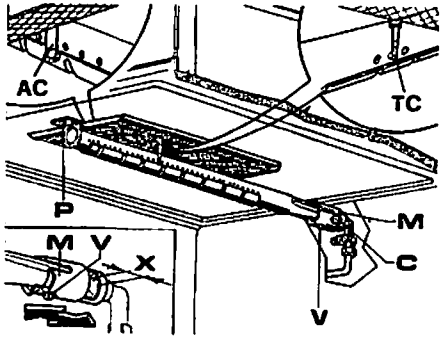
ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (духовки с естественной конвекцией - 6 или 8 функций)
Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа и/или установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую температуру. Прежде чем ставить продукты в духовку, подождите, пока не погаснет жёлтая контрольная лампочка термостата.
Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний и нижний нагревательные элементы, которые снизу и сверху направляют тепло на продукты.
Эта функция подходит для приготовления различных блюд (мясных, рыбных, хлеба, пиццы, сладостей ...).



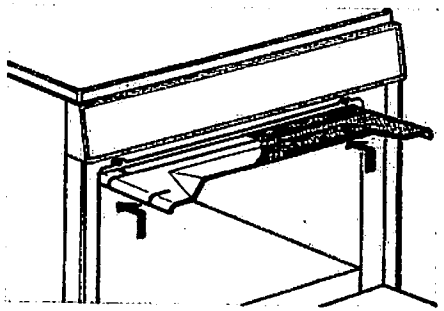
19



20



21



22

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

L. FORNO A GAS E GRILL GAS

Il bruciatore forno e grill è dotato di termocoppia di sicurezza, quindi ad accensione avvenuta, mantenere premuta la manopola per circa 15 secondi. Se alla fine di questo periodo il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola ed attendere almeno 1 minuto prima di effettuare un nuovo tentativo d'accensione. Nel caso di spegnimento accidentale del bruciatore, ruotare la manopola sulla posizione di chiuso ed attendere almeno 1 minuto prima di riaccenderlo.

Accensione manuale del bruciatore forno
Dopo aver aperto la porta del forno, premere e ruotare la manopola forno in senso antiorario sulla posizione di Massimo (Fig. 4) o sulla posizione Maxi (Fig. 5) e contemporaneamente accostare un fiammifero acceso al bruciatore attraverso il foro B (Fig. 19).
Accensione elettrica del bruciatore forno (optional - rif. AC Fig. 20)
Dopo aver aperto la porta del forno, premere e ruotare la manopola forno in senso antiorario sulla posizione di Massimo (Fig. 4) o sulla posizione Maxi (Fig. 5) e contemporaneamnete premere e rilasciare il pulsante d'accensione ☆.
Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere il bruciatore con i fiammiferi.

Dopo l'accensione del bruciatore forno, lasciare aperta la porta del forno per 2 - 3 minuti. Chiuderla poi dolcemente per evitare lo spegnimento della fiamma ed attendere 15 minuti prima di introdurre le vivande.
Con i bruciatori forno comandati dal rubinetto (vedi Fig. 4), controllare e regolare la temperatura del forno con l'aiuto del termometro applicato al cristallo. Con i bruciatori forno comandati dal termostato (vedi Fig. 5) regolare la temperatura direttamente con la manopola.
Il ns/forno è adatto per cucinare qualsiasi tipo di alimento (carne, pesce, pane, pizza, dolci ....).

Accensione manuale del bruciatore grill
Dopo aver aperto la porta del forno, premere e ruotare la manopola forno in senso orario sulla posizione grill ▭ e contemporaneamnete avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore posto sul cielo del forno.
Accensione elettrica del bruciatore grill (optional - rif. AC Fig. 21)
Dopo aver aperto la porta del forno, premere e ruotare la manopola forno in senso orario sulla posizione grill ▭ e contemporaneamnete premere e rilasciare il pulsante d'accensione ☆.
Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere il bruciatore con i fiammiferi.

Durante l'uso del bruciatore grill gas, la porta forno deve restare aperta.
Per evitare il conseguente surriscaldamento delle manopole e dei componenti necessita infilare sempre lo schermo di protezione (vedi Fig. 22).

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

PIECZENIE TRADYCYJNE WYMUSZONYM (piekarniki z wymuszonym obiegiem powietrza - 6-cio lub 8-funkcyjne)
Przekręcić gałkę przełącznika funkcji (rys. 8 lub 9) na symbol i ustawić pokrętło termostatu (rys. 7) na żądaną temperaturę. Poczekać, aż zgaśnie żółta lampka termostatu, zanim włoży się potrawę do środka.
Wybór tej funkcji uruchamia grzałki górną i dolną, a gorące powietrze jest wprowadzane w ruch przez wentylator.
Ten sposób pieczenia jest szczególnie zalecany, gdy chce się przygotować potrawę szybko oraz chcąc piec kilka rzeczy na różnych poziomach jednocześnie. (rys. 23)

PIECZENIE Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA Z UŻYCIEM GRZAŁKI TYLNEJ (piekarniki z wymuszonym obiegiem powietrza - 8-funkcyjne)
Przekręcić gałkę przełącznika funkcji (rys. 8 lub 9) na symbol i ustawić pokrętło termostatu (rys. 7) na żądaną temperaturę, a następnie włożyć potrawę do piekarnika.
Wybór tej funkcji uruchamia grzałkę tylną, a wytwarzane gorące powietrze jest wprawiane w ruch przez wentylator. W ten sposób gorące powietrze bardzo szybko dociera do całej komory piekarnika i równomiernie się w niej rozkłada, co pozwala na przyrządzanie jednocześnie różnych potraw na kilku poziomach (patrz rys. 23). Ta funkcja jest szczególnie przydatna do pieczenia ciast.

OPIEKANIE Z UŻYCIEM GRZAŁKI GÓRNEJ (piekarniki z naturalnym obiegiem powietrza)
Przekręcić gałkę przełącznika funkcji (rys 6) na symbol ▭. Wybór tej funkcji uruchamia grzałkę górną boczną, która dostarcza ciepło bezpośrednio na potrawę.
Funkcja ta jest szczególnie przydatna do delikatnego podpiekania górnej powierzchni potraw lub do opiekania pieczywa.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

ОБЫЧНОЕ УСКОРЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (духовки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций).
Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа и установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую температуру. Прежде чем ставить продукты в духовку, подождите, пока не погаснет жёлтая контрольная лампочка термостата.
Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний и нижний нагревательные элементы, а образующееся тепло распределяется вентилятором.
Эта функция предназначается главным образом для быстрого приготовления пищи на различных уровнях духовки (рис. 23).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ С ЗАДНИМ ПОДОГРЕВОМ (духовки с принудительной конвекцией - 8 функций)
Поверните ручку (рис. 8 или 9) до символа и установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую температуру, а затем поставьте продукты в духовку.
Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете задний нагревательный элемент, и образующееся тепло распределяется вентилятором. Тепло быстро и равномерно заполняет всю духовку, что позволяет одновременно готовить несколько блюд, распределённых на различных уровнях духовки (см. рис. 23). Эта функция предназначается главным образом для приготовления сладостей и выпечки.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ С ВЕРХНИМ ПОДОГРЕВОМ (духовки с естественной конвекцией)
Поверните ручку (рис. 6) до символа ▭.
Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний дополнительный нагревательный элемент, который направляет тепло непосредственно на продукты.
Эта функция предназначена главным образом для подрумянивания пищи и запекания хлеба.

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

H. COME COMPORTARSI AL PRIMO UTILIZZO DEL VANO FORNO
Al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro, al primo utilizzo, riscaldare per circa un'ora il forno vuoto a porta chiusa, sulla posizione di massima temperatura. Durante l'intera operazione non sostare nella stanza ed arieggiarla
N.B.: posizionare l'eventuale temporizzatore o programmatore sul funzionamento manuale.

E' normale che il forno emetta fumi e cattivi odori. Trascorso il tempo, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire l'interno con acqua calda e un detersivo delicato. Lavare anche tutti gli accessori (griglia, teglia, leccarda, schidione,..) prima dell'uso.

TIPOLOGIA FORNO
Le ns/cucine possono essere equipaggiate di vari tipi di forni : totalmente a gas, misto e totalmente elettrico. Ques'ultimo può essere a convezione naturale od a convezione forzata (con l'ausilio del ventilatore). A titolo orientativo riportiamo:
- da pag. 21 a pag. 24 una sommaria descrizione delle diverse possibili funzioni.
- da pag. 25 a pag. 26 dei consigli pratici per ottenere risultati ottimali.
- da pag. 27 a pag. 28 le tabelle di cottura e grigliatura

I. NOTE GENERALI SULLA SICUREZZA
- **Non lasciare il forno incustodito durante le cotture.**
- **Tenere sempre aperto il coperchio dell'apparecchio quando si utilizza il vano forno, onde evitare surriscaldamenti.**
- **Per aprire la porta forno impugnare sempre la maniglia nella parte centrale.**
- **Non preoccuparsi se durante la cottura, si forma della condensa sulla porta e sulle pareti interne del forno. Questo non influisce sul funzionamento dello stesso.**
- **Quando si apre la porta forno, attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente.**
- **Utilizzare guanti da forno per inserire od estrarre recipienti dal forno.**
- **Quando togliete o mettete le pietanze nel forno, accertatevi che i condimenti non cadano in notevoli quantità sul fondo (oli e grassi, se surriscaldati, sono facilmente infiammabili).**
- **Utilizzare recipienti resistenti alle temperature indicate dalla manopola termostato.**
- **Durante la cottura, onde evitare risultati negativi, si raccomanda vivamente di non coprire la suola forno o le griglie con fogli d'alluminio o con altri materiali.**
- **Tutte le cotture si effettuano a porta chiusa ad eccezione di quando si usa il bruciatore grill gas (vedi relative istruzioni).**
- **ATTENZIONE!!!! Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.**
- **Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso.**

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

PIECZENIE Z UŻYCIEM TRADYCYJNEGO OPIEKACZA (piekarniki z naturalnym lub wymuszonym obiegiem powietrza - 6-cio lub 8-funkcyjne)
Przekręcić gałkę przełącznika funkcji (rys. 6, 8 lub 9) na symbol lub i w piekarnikach z wymuszonym obiegiem powietrza ustawić pokrętło termostatu (rys. 7) na żądaną temperaturę. Wybór tej funkcji uruchamia grzałkę górną środkową, która dostarcza ciepło bezpośrednio na potrawę. Poza grillowaniem można jej używać do delikatnego przyrumieniania z wierzchu potraw już upieczonych.

PIECZENIE Z UŻYCIEM OPIEKACZA Z WYMUSZONYM OBIEGIEM POWIETRZA (piekarniki w wymuszonym obiegiem powietrza - 6-cio lub 8-funckyjne)
Przekręcić pokrętło przełącznika funkcji (rys. 8 lub 9) na symbol i ustawić pokrętło termostatu (rys. 7) na temperaturę wskazaną w tabeli na stronie 28. Wybór tej funkcji uruchamia grzałkę górną a wytwarzane gorące powietrze jest wprowadzane w ruch przez wentylator. Ten sposób pieczenia jest szczególnie zalecany w przypadku, gdy chcemy zmniejszyć opiekanie bezpośrednio od góry i zastosować niższą temperaturę pieczenia w celu osiągnięcia jednakowego przyrumienienia i chrupiącej skórki. Idealny do pieczeni i kurczaków.

ROŻEN OBROTOWY (tylko dla piekarników z naturalnym obiegiem powietrza)

Jak korzystać z rożna obrotowego (patrz rys. 24)
- Nadziać kurczaka lub mięso do opieczenia na ruszt, mocując je na obu końcach szpikulcami i zwracając uwagę, by ciężar był równomiernie rozłożony, aby nie zmuszać silniczka do niepotrzebnego wysiłku.
- Po wstawieniu rusztowania na poziom 2 ustawić na nim rożen i wprowadzić jego koniec do mocowania napędu. (E).
- **Pod spód zakładać zawsze blachę do kapującego sosu,** jak pokazuje na str. 26 w rozdziale „PORADY PRAKTYCZNE".
- Odkręcić i zdjąć rączkę rożna.
- Zapalić palnik opiekacza i uruchomić silniczek poprzez naciśnięcie przycisku lub włączyć grzałkę opiekacza lub według instrukcji.

Wszystkie rodzaje pieczenia, z wyjątkiem przypadku, kiedy korzysta się z opiekacza gazowego (patrz stosowne instrukcje, wymagają zamknięcia drzwiczek).

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ОБЫЧНОМ ГРИЛЕ (духовки с естественной и принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)
Поверните ручку (рис. 6, 8 или 9) до символа или и установите ручку термостата (рис. 7) на желаемую температуру. Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний центральный нагревательный элемент, который направляет тепло непосредственно на продукты. Помимо приготовления способом гриль, эта функция может использоваться для лёгкого подрумянивания пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ ПРИ ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ (духовки с принудительной конвекцией - 6 или 8 функций)
Поверните ручку (рис 8 или 9) до символа и установите ручку термостата (рис. 7) на температуру, указанную в таблице на стр. 28. Выбирая эту функцию, Вы тем самым включаете верхний нагревательный элемент, и образующееся тепло распределяется вентилятором. Эта функция предназначается для смягчения прямого теплового воздействия верхнего нагревательного элемента. Использование более низких температурных режимов позволяет добиться равномерного подрумянивания и образования хрустящей корочки. Прекрасно можно готовить жаркое и куры-гриль.

ВЕРТЕЛ (только для духовки с принудительной конвекцией)
Как использовать вертел (см. рис. 24)
- Надеть курицу или кусок мяса для жарки на вертел, зажав его между двумя вилками и хорошо уравновесив, чтобы избежать излишней нагрузки моторчика.
- Вставив подставку в направляющую 2, установить вертел на опору и вставить его конец в специальное гнездо (E).
- **Обязательно используйте противень для сбора сока,** как указано на стр. 26 в разделе "ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ".
- Открутите и снимите рукоятку вертела.
- Зажгите горелку гриля и включите моторедуктор нажатием выключателя или включите горелку гриля, руководствуясь соответствующими инструкциями (или).

При приготовлении пищи дверца духовки должна быть закрыта, за исключением случаев, когда используется горелка газового гриля (см. соответствующие инструкции).

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

TABELLA

POSIZIONE MANOPOLE		INTENSITÀ CALORE	COTTURE EFFETTUABILI
0	0	Spento	
1	1 2	Tenue	Per sciogliere burro, cioccolato, ecc.; per scaldare piccole quantità di liquido.
2	3 4	Dolce	Per scaldare maggiori quantità di liquido; per preparare creme e salse a lunga cottura.
3	5 6	Lento	Per disgelare alimenti surgelati e preparare stufati, cuocere alla temperatura di ebollizione o appena al di sotto.
4	7 8	Medio	Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce.
5	9 10	Forte	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi.
6	11 12	Vivo	Per portare all'ebollizione grandi quantità di liquido, per friggere.

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

TABELA

POZYCJA POKRĘTEŁ		INTENSYWNOŚĆ CIEPŁA	WYKORZYSTANIE DO GOTOWANIA
0	0	wyłączone	
1	1 2	letni	Do topienia masła, czekolady, itd., do ogrzewania niewielkiej ilości płynu.
2	3 4	lekko-ciepły	Od ogrzewania większych ilości płynów, do przygotowywania sosów i kremów wymagających dłuższego gotowania
3	5 6	ciepły	Do rozmrażania produktów zamrożonych, do duszenia, do doprowadzania do temperatury wrzenia lub lekko niższej.
4	7 8	średnio-gorący	Do przygotowywania potraw, które należy doprowadzić do wrzenia, do delikatnego mięsa pieczonego i ryb.
5	9 10	gorący	Do kotletów i befsztyków, do dużej ilości mięsa duszonego
6	11 12	bardzo gorący	Do doprowadzania do wrzenia dużych ilości płynów, do smażenia.

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

O. PRAKTYCZNE PORADY

Pieczenie ciast i pieczywa:

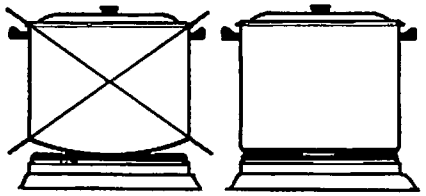
- Przed rozpoczęciem pieczenia ciasta lub pieczywa rozgrzewać piekarnik przez co najmniej 15 minut.
- Podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ zimne powietrze z zewnątrz mogłoby przeszkodzić rośnięciu ciasta.
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić ciasto w wyłączonym piekarniku jeszcze przez około 10 minut.
- Do wypieku ciast nie używać emaliowanej blachy ani brytfanny będących na wyposażeniu piekarnika.
- *Jak zorientować się, czy ciasto jest już upieczone?* Około 5 minut przed końcem pieczenia nakłuć ciasto w najwyższej jego części drewnianym patyczkiem. Jeżeli patyczek jest suchy, oznacza to, że ciasto jest upieczone.
- *Jeśli ciasto opada.* Następnym razem proszę zmniejszyć ilość płynów i obniżyć temperaturę o 10°C.
- *Jeśli ciasto jest zbyt suche.* Należy nakłuć powierzchnie ciasta wykałaczką i zrobione otworki napełnić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem należy zwiększyć temperaturę o 10°C i skrócić czas pieczenia.
- *Jeśli ciasto jest zbyt ciemne od spodu.* Następnym razem ustawić je do pieczenia na niższym poziomie, zmniejszyć temperaturę i piec dłużej.
- *Jeśli ciasto jest przypalone od góry.* Zdjąć przypaloną wierzchnią warstwę i oprószyć cukrem pudrem lub udekorować śmietaną, marmoladą, kremem, itd.
- *Jeśli ciasto jest przypalone od spodu.* Następnym razem ustawić je do pieczenia na wyższym poziomie i zmniejszyć temperaturę.
- *Jeśli chleb lub ciasto są dobrze wypieczone z zewnątrz, ale niedopieczone w środku.* Następnym razem użyć mniejszej ilości płynów, zmniejszyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia.
- *Jeśli ciasto nie chce odkleić się od formy.* Odkroić ciasto od brzegów formy nożem. Przykryć ciasto wilgotnym kawałkiem materiału i odwrócić formę. Następnym razem przed włożeniem ciasta należy dobrze wysmarować i posypać formę mąką lub bułką tartą.
- *Jeśli ciasteczka nie chcą odkleić się od blachy.* Należy włożyć blachę z powrotem do piekarnika i trochę ją podgrzać a następnie zdjąć ciasteczka, kiedy są jeszcze ciepłe. Następnym razem aby tego uniknąć proszę zastosować specjalny pergamin do pieczenia.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Н. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Выпечка и хлеб:

- Прежде чем приступить к приготовлению выпечки или хлеба, прогрейте духовку примерно в течение 15 минут.
- Во время приготовления дверца духовки не должна открываться, поскольку холодный воздух может помешать поднятию теста.
- По окончании приготовления выключите духовку и оставьте в ней выпечку ещё примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, прилагающиеся к плите, для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания времени приготовления проткните ее спичкой. Если спичка будет чистой, значит, она готова.
- Если выпечка "опускается" в следующий раз используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая, то попробуйте сделать в ней спичкой небольшие отверстия, в которые капните немного сока или алкоголя. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если выпечка получилась слишком бледная сверху, то в следующий раз поставьте ее на чуть меньшую высоту, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху, то снимите подгоревшую корочку и посыпьте ее сахаром либо помажьте сметаной, вареньем, кремом и т.д.
- Если выпечка слишком бледная снизу, то в следующий раз поставьте ее на чуть большую высоту и уменьшите температуру.
- Если хлеб или выпечка хорошо пропеклись сверху и снизу, а внутри не пропеклись, то в следующий раз используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка не вынимается из формочки, то отсоедините ее ножом от бортика формочки, накройте влажным полотенцем и переверните формочку. В следующий раз хорошо смажьте формочку маслом или посыпьте мукой/панировочными сухарями.
- Если печенье не отсоединяется от противня, поставьте противень в духовку ещё на некоторое время и отсоедините печенье, прежде чем оно остынет. В следующий раз используйте специальную бумагу для приготовления в духовке, чтобы избежать подобной ситуации.



18

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

- Le singole zone di cottura possono illuminarsi in modo differente. Dipende dalle caratteristiche tecniche degli elementi riscaldanti. Non hanno nessuna influenza su qualità e funzionamento.
- Secondo l'angolo di osservazione, il riscaldamento incandescente può in apparenza superare il margine della zona di cottura.
- Non ponete pentole molto calde sulla cornice del piano di cottura.
- Non utilizzare il piano lavoro come piano d'appoggio e fare attenzione che non vi cadano sopra oggetti duri o acuminati. Il piano può subire danni.
- Evitare la cottura con pentole smaltate vuote. Il fondo della pentola e la vetroceramica possono subire danni.
- Non strisciare pentole o altri oggetti sul piano in vetro. La superficie può graffiarsi.
- Pulire ed asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla zona di cottura. Sale, zucchero o granelli di sabbia, per es. portati dalle verdure, possono provocare graffi.
- Rimuovere immediatamente i liquidi traboccati.
- Non cuocere o riscaldare pietanze in fogli d'alluminio o in recipienti di plastica. Questi materiali si fondono attaccandosi al piano.

N.B.: Con il raschietto per vetro spingere immediatamente fuori dalla zona di cottura, fogli in alluminio od oggetti in plastica che inavvertitamente si fossero fusi ed attaccati, e così pure zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero traboccate durante la cottura.

G. COME RISPARMIARE ENERGIA ELETTRICA
Per ottenere il massimo rendimento con il minor assorbimento d'energia elettrica, è utile ricordare quanto sotto specificato:

- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla zona di cottura o sulla piastra.
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla zona di cottura o sulla piastra
- Non utilizzare pentole con diametro inferiore al diametro delle zone di cottura o delle piastre (Fig. 18). Quando acquistate le pentole, tenete presente che spesso il costruttore indica il diametro superiore della pentola, che in genere è maggiore del diametro di base.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (Fig. 18). Le basi non piane prolungano i tempi di cottura.
- Utilizzare pentole con coperchio (Fig. 18).
- Se i tempi di cottura sono superiori ai 40 minuti, potete disinserire la zona di cottura o la piastra 5 - 10 minuti prima della fine del tempo cottura e sfruttare il calore residuo.
- A titolo puramente indicativo, più sotto riportiamo una tabella a pag. 19 per l'uso delle zone di cottura o delle piastre.

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Pierwsze dania i pieczenie

- Jeżeli czas pieczenia potrawy przekracza 40 minut, wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło szczątkowe (oszczędność energii).
- Pieczeń będzie bardziej soczysta, jeżeli upieczemy ją w naczyniu zamkniętym, natomiast będzie miała chrupiącą skórkę, jeśli zostanie upieczona w naczyniu otwartym.
- Białe mięso, drób i ryby piecze się z reguły w temperaturach średnich (niższych od 200 °C).
- Pieczenie mięs czerwonych „na krwisto" wymaga temperatury wysokiej (powyżej 200 °C) i krótkiego czasu.
- Aby otrzymać smaczną pieczeń, należy naszpikować ją kawałkami tłuszczu i przyprawami.
- *Jeśli pieczeń jest twarda.* Następnym razem pozwolić mięsu dłużej kruszeć.
- *Jeśli pieczeń jest za ciemna od góry lub dołu.* Następnym razem ustawić ją na wyższym lub niższym poziomie, zmniejszyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia.
- *Pieczeń niedopieczona?* Pokroić ją na kawałki, ułożyć w brytfannie, zalać sosem własnym i dopiec.

Grillowanie

- Produkty przeznaczone do opiekania przed wstawieniem do piekarnika warto lekko posmarować tłuszczem i natrzeć przyprawami.
- W trakcie opiekania mięsa należy zawsze wkładać pod spód blachę, na którą będzie mógł skapywać sos. Należy wstawić ją pod kratkę (rys. 25) lub położyć na dnie piekarnika (patrz rys. 24), jeżeli korzysta się z rożna obrotowego. Na blachę należy zawsze wlać trochę wody. Woda uniemożliwi tłuszczowi przypalanie się, a więc zapobiegnie przykremu zapachowi i powstawaniu dymu. W trakcie pieczenia należy wodę uzupełniać, aby całkiem nie wyparowała.
- Odwrócić opiekane produkty na drugą stronę w połowie pieczenia.
- W przypadku tłustego drobiu (gęś) po około godzinie należy nakłuć skórę poniżej skrzydełek, co umożliwi wypłynięcie tłuszczu.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Основные блюда:

- Если время приготовления основного блюда больше 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания приготовления и используйте остаточное тепло (для экономии электроэнергии).
- Жаркое получается более сочным, если готовится в закрытой посуде, в то время как при приготовлении в открытой посуде оно покрывается хрустящей корочкой.
- Белое мясо, птица и рыба обычно готовятся при средней температуре (ниже 200°C).
- Красное мясо "с кровью" должно готовиться непродолжительное время при температуре выше 200°C.
- Для придания жаркому особого вкуса нашпигуйте мясо специями и приправами.
- Если жаркое жёсткое, в следующий раз более тщательно выдержите мясо.
- Если жаркое получилось слишком бледным сверху и снизу, то в следующий раз поставьте его на чуть меньшую или чуть большую высоту, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
- Если жаркое плохо прожарилось, порежьте его на ломтики, положите (в собственном соку) на противень и завершите приготовление.

Гриль:

- Прежде чем готовить на гриле, смажьте продукты маслом и приправьте специями.
- Всегда используйте противень для сбора сока, вытекающего из мяса. Расположите его под решёткой (см. рис. 25) или поставьте на дно духовки (см. рис 24), когда используется вертел. Всегда наливайте немного воды на противень. Вода не позволяет жирам воспламениться, хотя из-за неё и образуются неприятные запахи и дым. В процессе приготовления добавляйте воду, чтобы она не так быстро испарялась.
- Когда продукты будут наполовину готовы, переверните их на другую сторону.
- При приготовлении жирной птицы (гусь) примерно через полчаса проткните у неё кожу под крыльями, чтобы вытек жир.

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

D. INSERZIONE PIASTRE ELETTRICHE

Le cucine possono essere equipaggiate da tre tipi di piastre elettriche: normali, rapide, indicate con un bollino rosso ed automatiche con al centro un dischetto a molla detto palpatore, che viene a contatto con il recipiente di cottura.
Le piastre normali e le piastre rapide sono comandate da un commutatore a 6 posizioni (vedi Fig.2) mentre le piastre automatiche sono comandate da un commutatore a 12 posizioni (vedi Fig. 3). La loro inserzione avviene ruotando la manopola nella posizione desiderata. Una lampada spia di colore rosso segnala l'inserzione delle piastre.
Le piastre rapide offrono il vantaggio di una cottura ultrarapida mentre le piastre automatiche con termoregolazione automatica, garantiscono il massimo dell'economia poichè consumano soltanto la corrente strettamente necessaria per la cottura desiderata. Una volta che si abbia l'esperienza necessaria le piastre automatiche possono essere impiegate senza alcuna sorveglianza, limitando gli inteventi a quelli di inserzione e di disinserzione. Restano pertanto escluse le continue manovre di commutazione necessarie per le piastre normali e rapide per evitare traboccamenti e bruciature.
All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, inserire la piastra per 30 minuti sulla posizione n°1 del commutatore.

E. INSERZIONE ELEMENTI RISCALDANTI PER PIANI IN VETROCERAMICA

Le zone di cotture sono indicate chiaramente sul piano per mezzo di cerchi.
Il riscaldamento avviene solamente all'interno dei cerchi tracciati sul vetro.
Il piano incorpora una spia luminosa che si accende quando la temperatura della zona di cottura è superiore ai 60°C. La spia si spegnerà solamente quando la temperatura della zona di cottura sarà scesa al di sotto di questo valore e per questo viene chiamata spia di calore residuo.
Gli elementi riscaldanti sono essere comandati da commutatori a 6 posizioni (O) (Fig. 2) mentre l'elemento alogeno è comandato da un regolatore d'energia a 12 posizioni (P) (Fig. 3) che permettono di realizzare una vasta gamma di temperature.

F. INFORMAZIONI GENERALI E PRECAUZIONI D'USO PER I PIANI IN VETROCERAMICA

- La vetroceramica è un prodotto naturale e come ogni altro materiale in ceramica può presentare delle irregolarità sulla superficie. Attraverso la superficie speculare, può accadere di notare anche delle piccole bollicine. Esse non influenzano nè la funzionalità ne la durata del piano di cottura.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

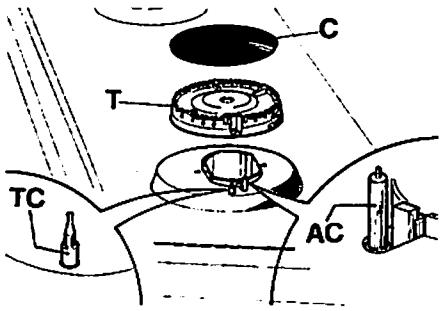
O. ТАБЛИЦА (приготовление пищи в духовке)

			Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		
ПРОДУКТЫ	Вес кг	Положение решётки духовки 3 2 1	Температура в °C	Время готовки в минутах	Температура в °C	Время готовки в минутах	Примечания
МЯСО							
Жареная телятина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	Кастрюля или другая ёмкость на решетчатой полке
Ростбиф	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Жареная свинина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Жареная баранина	1	1	200 225	100-120	190	100-120	
ДИЧЬ							
Жареный заяц	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
Жареный фазан	1	2	225-Maxi	60-70	225-Maxi	60	
Жареная куропатка	1	2	225-Maxi	50-60	225-Maxi	50	
ПТИЦА							
Жареная курица	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Жареная индейка	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Жареная утка	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
РЫБА							
Жареная рыба	1	2	200	30-35			
Тушёная рыба	1	2	175	20-25			
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ							
Лапша	2.5	1	210-225	60-75			
Макароны	2.5	1	210-225	60-75			
ПИЦЦА	1	2	225-Maxi	25-30			
ХЛЕБ	1	2	225-Maxi	20-25			
ВЫПЕЧКА							Форма для выпечки на решетчатой полке
Печенье		2	190	15	170-190	15	
Песочное тесто		2	200	20	190-200	20	
Кекс	0.8	2	200	40-45	190-200	40-45	
ТОРТЫ							Форма для тортов на решетчатой полке
Торт Парадизо	0.8	2	190	52	170-190	45	
Фруктовый торт	0.8	2	200	65	190-200	65	
Шоколадный торт	0.8	2	200	45	190-200	45	

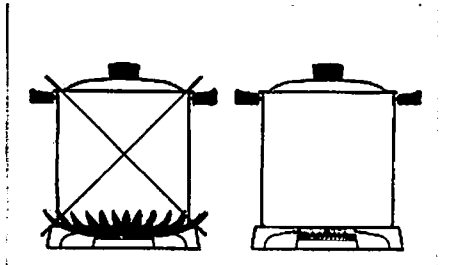
I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare.
La tabella prevede i tempi di cottura su un solo ripiano. Nelle cotture a convezione forzata (con l'ausilio del ventilatore), se si utilizzano più ripiani (le griglie vanno posizionate sul 1° e sul 3° gradino), i tempi di cottura vanno aumentati di circa 5 ÷ 10 minuti.

Wartości podane w tabeli (temperatury i czasy pieczenia) są orientacyjne i w zależności od przyzwyczajeń kulinarnych mogą się zmieniać.
Tabela podaje czasy pieczenia w przypadku pieczenia tylko na jednym poziomie. W piekarnikach z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem), jeśli piecze się na kilku poziomach razem (kratki ustawia się na 1 i 3 poziomie), czas pieczenia trzeba wydłużyć o mniej więcej 5-10 minut.

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), приблизительные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий.
В таблице предусмотрено время приготовления только для одного уровня. В процессе приготовления с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) и с использованием более одного уровня (решётки следует располагать на 1 и 3 уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.



16



17

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

b) Accensione elettrica (optional, vedi Fig. 16 rif. AC)
Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola sulla posizione di Massimo e contemporaneamente, premere e rilasciare il pulsante ☆.
Mancando l'energia elettrica è sempre possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi.

c) Accensione bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza (optional, vedi Fig. 16 rif. TC)
Con i bruciatori dotati di termocoppia di sicurezza, si deve ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portarla sulla posizione di Massimo quindi premere la manopola e ripetere le operazioni indicate precedentemente. Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

d) Utilizzo ottimale dei bruciatori
Per ottenere il massimo rendimento con il minimo consumo di gas, è utile ricordare quanto sotto specificato:
- Ad accensione avvenuta regolare la fiamma secondo le proprie esigenze.
- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi la sottonotata tabella e la Fig.17).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di Minimo (fiamma piccola).
- Usare sempre pentole con coperchio.

Bruciatori	Rapido 3100W (cucine largh. 60 cm)	Rapido 2500W	Semirapido 1800W	Ausiliario 1000W
Ø Pentole cm	22 ÷ 24	22 ÷ 24	16 ÷ 22	12 ÷ 14

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato.
Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig. 35 - pag. 36) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore Fig. 36 e Fig. 37- pag. 36).
Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

П. ТАБЛИЦА ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ

ДУХОВКА С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

ПРОДУКТЫ	ВЕС гр.	Температура в °С	Положение решётки духовки 3 2 1	ВРЕМЯ ГОТОВКИ (в минутах) 1-ая сторона	ВРЕМЯ ГОТОВКИ (в минутах) 2-ая сторона
МЯСО					
Котлета	500	200-225	3	15	15
Бифштекс	150	200-225	3	5	5
Курица (разрезанная напополам)	1000	200-225	3	25	25
РЫБА					
Форель	420	200-225	3	18	18
Камбала	200	200-225	3	10	10
ХЛЕБ					
Тост		200-225	3	2-3	2-3
ВЕРТЕЛ*					
КУРИЦА	1300	225- Maxi	2	45-50	

*** (только для плит с полностью газовой духовкой или с электродуховкой с естественной конвекцией)**

ДУХОВКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (ПРИ ПОМОЩИ ВЕНТИЛЯТОРА)

ПРОДУКТЫ	ВЕС гр.	Температура в °С	Положение решётки духовки 3 2 1	ВРЕМЯ ГОТОВКИ (в минутах) 1-ая сторона	ВРЕМЯ ГОТОВКИ (в минутах) 2-ая сторона
МЯСО					
Котлета	500	200	3	10	10
Бифштекс	150	200	3	5	5
Курица (разрезанная напополам)	1000	200	2	18	18
РЫБА					
Форель	420	200	3	10	10
Камбала	200	200	3	7	7
ХЛЕБ					
Тост		200	3	2-3	2-3

I valori riportati nelle tabelle (temperature e tempi di cottura) sono indicativi e in base alle diverse abitudini culinarie potranno variare. In modo particolare, nelle cotture delle carni al grill, questi valori dipenderanno molto dallo spessore della carne e dai gusti personali.

Wartości podane w tabelach (temperatury i czasy pieczenia) są orientacyjne i w zależności od przyzwyczajeń kulinarnych mogą się zmieniać. Zwłaszcza w przypadku pieczenia mięs na grillu wartości te są uzależnione od grubości kawałków i od osobistych gustów.

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

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

A. PIANO LAVORO

Il piano lavoro che equipaggia le ns/cucine può essere di 3 tipi: totalmente a gas, misto o totalmente elettrico (con elementi riscaldanti in ghisa o vetroceramica). Sul frontalino è serigrafato sopra ad ogni manopola uno schema in cui è indicato a quale bruciatore od elemento riscaldante, la manopola stessa si riferisce. La combinazione dei vari bruciatori di diversa portata e/o degli elementi riscaldanti, rende possibile ogni tipo di cottura.

B. NOTE GENERALI SULLA SICUREZZA

- **Durante l'uso dei bruciatori, delle piastre o degli elementi riscaldanti, non lasciare incustodito l'apparecchio e fare attenzione che i bambini non siano nelle vicinanze. In particolare assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto e sorvegliare le cotture di cibi che utilizzano olii e grassi in quanto facilmente infiammabili .**
- **Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.**
- **Se l'apparecchio è dotato di coperchio, prima di aprirlo, eliminare tutti i residui d'alimenti traboccati sulla sua superficie.**
- **Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in cristallo, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnere tutti i bruciatori o disinserire le piastre, prima di chiudere il coperchio.**
- **Anche dopo l'uso, le zone di cottura o le piastre restano calde per lungo tempo; non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare bruciature (sui piani in vetroceramica, prestare attenzione alla spia di segnalazione di calore residuo).**
- **Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento "0".**
- **Non appena si nota una incrinatura sulla superficie del vetro o su una piastra, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.**
- **Il raschietto per la pulizia del vetro può ferire. Non tenerlo alla portata dei bambini. Usarlo solo con lame non danneggiate.**

C. ACCENSIONE BRUCIATORI

a) Accensione manuale

Premere e ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore da usarsi, portandola sulla posizione di Massimo ( ) ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore.

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

R. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek zabiegów czyszczących czy konserwujących należy odłączyć urządzenie z sieci zasilania w energię elektryczną.

PŁYTY Z PALNIKAMI LUB PŁYTKAMI ŻELIWNYMI

Należy regularnie myć płytę ciepłą wodą z detergentem, a następnie spłukiwać czystą wodą i wycierać do sucha.
Jeżeli chce się utrzymać błyszczącą powierzchnię płyty i dobry stan wszystkich części (kratki z emaliowanej stali, emaliowane nakrywki (C), głowice palników (T) - patrz rys. 26) bardzo ważną rzeczą jest, by myć je po każdym użyciu ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie spłukiwać i wycierać do sucha.
Poszczególne elementy oraz płytę należy myć w momencie, kiedy nie są już gorące. Odradzamy korzystanie z metalowych zmywaków, proszków rysujących powierzchnię lub sprayów korozyjnych. Nie wolno dopuszczać ,aby ocet, kawa, mleko, solona woda czy sok z cytryny lub sos pomidorowy pozostawały przez dłuższy czas w kontakcie z powierzchnią.

ZALECENIA:

- Jeżeli otwarcie lub zamknięcie jakiegoś kurka sprawia problemy, nie należy próbować robić tego na siłę, lecz jak najszybciej poprosić o pomoc pracownika serwisu
- W celu zachowania dobrego stanu każdą płytkę elektryczną po użyciu należy wyczyścić za pomocą środków dostępnych na rynku, tak aby jej powierzchnia pozostawała czysta i błyszcząca. Takie niezbędne działanie zapobiegnie powstawaniu rdzy.
- Jeżeli zdarzy się, że gotowany płyn wykipi, należy go niezwłocznie usunąć za pomocą gąbki.

PŁYTY CERAMICZNE

Bardzo ważne jest, aby były czyszczone po każdym użyciu, kiedy szkło jest jeszcze ciepłe, a następnie wytarte do sucha. Nie wolno używać do czyszczenia metalowych zmywaków, proszków rysujących powierzchnię lub sprayów korozyjnych.
W zależności od stopnia zabrudzenia zaleca się:

- W przypadku plam niewielkich wystarczy użyć wilgotnej gąbki.
- W przypadku zabrudzeń trwałych i zapieczonych należy użyć skrobaczki (rys. 27). **Używać jej ostrożnie, ponieważ może kaleczyć. Aby zminimalizować zabrudzenia, należy jak najszybciej zepchnąć za pomocą skrobaczki na bok (poza pola grzejne) kawałki folii aluminiowej lub plastiku, które przypadkowo stopiłyby się lub przykleiły do płyty, podobnie jak cukier czy potrawy w jego wysokiej zawartości, które wykipiały podczas gotowania.**
- Ślady płynów, które wykipiały podczas gotowania, usuwa się octem lub sokiem z cytryny. Jeżeli przypadkowo jeden z tych produktów znalazłby się w kontakcie z powierzchnią emaliowaną, należy go natychmiast usunąć, ponieważ powodują one matowe plamy.
- Z czasem mogą pojawić się zmiany koloru, refleksy metaliczne lub zarysowania (rys. 28) będące wynikiem niewłaściwego czyszczenia lub przemieszczania naczyń. Zarysowania takie są trudne do usunięcia, lecz nie wpływają one na poprawne funkcjonowanie płyty.

STRUKTURA

Wszystkie części kuchni (emaliowane, stalowe, metalowe lub szklane) należy często myć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie zmywać i wymierać miękką szmatką.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Р. УХОД И СОДЕРЖАНИЕ

Прежде чем выполнять любую операцию по уходу и содержанию, необходимо отключить плиту от электросети.

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ И ЧУГУННЫМИ ЭЛЕКТРОКОНФОРКАМИ

Если вы хотите, чтобы рабочая поверхность и её отдельные компоненты (стальная эмалированная решётка, эмалированные крышечки (C), головки конфорок (T) - см. рис. 26) всегда были в хорошем состоянии, после использования плиты вымойте их тёплым мыльным раствором и хорошо просушите.
Мойте только тогда, когда эти детали уже остынут. Не рекомендуется использовать металлические мочалки, абразивные порошки и едкие аэрозоли. Не допускайте, чтобы уксус, кофе, молоко, солёная вода, а также лимонный и томатный соки подолгу соприкасались с поверхностью.

ВНИМАНИЕ:

- Если при включении и отключении ручка трудно поворачивается, не пытайтесь прикладывать дополнительные усилия, а обратитесь в сервисный центр.
- После использования каждую электроконфорку следует обработать специальным средством, имеющимся в продаже, для того, чтобы их поверхность всегда была чистой. Тем самым Вы продлите срок службы Ваших конфорок, не допустив их окисления и образования ржавчины.
- Жидкость, случайно вылившуюся из кастрюли, всегда нужно смывать губкой.

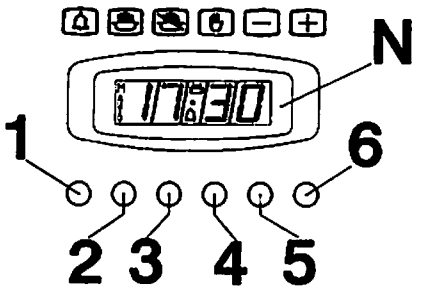
РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ СТЕКЛОКЕРАМИКИ

Очень важно после каждого использования мыть рабочую поверхность, пока стекло ещё тёплое, и затем насухо вытирать её тряпочкой.
Не используйте для этого металлические мочалки, абразивные порошки и едкие аэрозоли.
В зависимости от степени загрязнения рекомендуется:

- для простых пятен использовать влажную губку.
- для стойких и затвердевших пятен использовать скребок (рис. 27). Пользуйтесь аккуратно, поскольку им можно пораниться. Таким скребком следует немедленно удалять из зоны готовки фольгу или пластмассу, случайно расплавившуюся и прилипшую к поверхности, а также сахар и блюда с большим содержанием сахара, пролившиеся во время приготовления.
- следы от пролившейся из кастрюли жидкости удалять уксусом или лимонным соком. Если вдруг одно из этих веществ попадёт на эмалированную окантовку рабочей поверхности, немедленно протрите это место, иначе там останется тёмное пятно.
- С течением времени рабочая поверхность может поцарапаться, на ней могут появиться следы краски и металла (рис. 28). Всё это происходит из-за того, что за рабочей поверхностью плохо ухаживают либо неправильно передвигают по ней посуду для приготовления пищи. Привести рабочую поверхность в прежнее состояние достаточно сложно, однако это не делает её менее функциональной.

КОРПУС

Все части плиты (эмалированные, стальные, металлические, стеклянные) следует регулярно обрабатывать тёплым мыльным раствором, ополаскивать простой водой и насухо вытирать мягкой тряпочкой.



15

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO

Funzionamento manuale
Il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata premendo il pulsante 4. Il simbolo AUTO scompare e il simbolo si illumina.

Segnale acustico
Il segnale acustico entra in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere uno dei pulsanti delle funzioni.

Inizio programma e controllo
Il programma ha inizio dopo l'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il pulsante corrispondente.

Correzione/cancellazione del programma impostato
Si ha un errore di programmazione del funzionamento automatico, se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura. L'errore sarà immediatamente segnalato acusticamente e mediante lampeggio del simbolo AUTO. L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata od il tempo di fine cottura.
Un qualsiasi programma impostato può essere corretto in qualsiasi momento premendo prima il rispettivo tasto di programmazione e poi i tasti 5 o 6. La cancellazione di un programma si effettua correggendo il tempo impostato portandolo sul valore "0,00". Cancellando la durata di funzionamento si cancella automaticamente la fine di funzionamento e viceversa. Il forno si spegne automaticamente e il simbolo AUTO lampeggia.
Premere il tasto 4 per impostare il programmatore sul funzionemento manuale.
L'ora esatta non può essere corretta quando è in corso il programma di funzionamento automatico.

3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Myte części nie mogą być gorące. Odradza się używania metalowych zmywaków, proszków rysujących powierzchnię lub sprayów korozyjnych. Nie należy dopuszczać, aby ocet, kawa, mleko, słona woda oraz sok z cytryny lub sos pomidorowy przez dłuższy czas pozostawały w kontakcie z powierzchnią.

CZĘŚCI WEWNĘTRZNE PIEKARNIKA
Zaleca się czyszczenie piekarnika po każdym użyciu, w celu usunięcia resztek jedzenia, które, jeżeli zostaną przypalone w trakcie dalszego korzystania z piekarnika, mogą tworzyć nieusuwalne plamy i zabrudzenia oraz być przyczyną nieprzyjemnego zapachu.
Należy myć piekarnik wodą z dodatkiem detergentu, kiedy jest jeszcze ciepły.
Aby na długo utrzymać połysk części emaliowanych, należy myć je w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, pamiętając o ich dokładnym spłukaniu i wytarciu. Nie wolno ich myć, kiedy są jeszcze gorące i nie wolno korzystać z proszków rysujących powierzchnię.
Nie wolno dopuszczać, aby ocet, kawa, mleko, słona woda, sok z cytryny lub sos pomidorowy pozostawały w dłuższym kontakcie z powierzchniami emaliowanymi. Po każdym użyciu należy części dodatkowe umyć.

Nie wolno spryskiwać ani myć grzałek elektrycznych i banki termostatu środkami zawierającymi kwasy (sprawdzać etykietę stosowanego produktu).
Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane niepoprawnym czyszczeniem.

PANELE SAMOCZYSZCZĄCE (opcja-rys. 29).
Na życzenie ścianki piekarnika mogą być zabezpieczone specjalnymi panelami pokrytymi mikroporowatą emalią przeciwtłuszczową, która pochłania i eliminuje plamy z tłuszczu powstające podczas pieczenia.
Jeżeli zdarzy się że piekarnik zostanie zabrudzony większą ilością płynu lub tłuszczu należy natychmiast wytrzeć plamę wilgotną gąbką, a następnie ogrzewać piekarnik ustawiony na maksymalną temperaturę przez dwie godziny. Odczekać, aby piekarnik się schłodził, po czym ponownie wytrzeć go wilgotną gąbką. Jeżeli pozostaną jeszcze jakieś zabrudzenia, należy cykl powtórzyć. Od czasu do czasu dobrze jest wyjąć panele z piekarnika i umyć je ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie wytrzeć miękką szmatką.
Aby wyjąć panele należy:
- odkręcić wkręty (V), wyjąć panele boczne (PL) i panel spodni (PF).

W celu ponownego założenia części należy wykonać te same czynności w odwrotnej kolejności.

USZCZELKA FRONTU PIEKARNIKA
Uszczelka frontu piekarnika zapewnia odpowiednią szczelność, a więc gwarantuje poprawne działanie piekarnika. Radzimy Państwu:
- czyścić ją unikając stosowania przedmiotów lub proszków mogących spowodować zarysowanie.
- regularnie sprawdzać jej stan.

Jeżeli uszczelka stała się twarda lub jest zniszczona, należy zwrócić się do najbliższego punktu serwisowego i nie korzystać z piekarnika do czasu naprawy.

WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLAJĄCEJ PIEKARNIK (rys. 30)
Wykręcić szklaną nasadkę ochronną (C) i wymienić żarówkę (L) za inną wytrzymałą na działanie wysokich temperatur (300°C) i odpowiadającą następującym parametrom: 15W - 230 V~ - 50Hz - E 14.

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

Мыть следует только тогда, когда эти части уже остынут. Не рекомендуется использовать металлические мочалки, абразивные порошки и едкие аэрозоли. Не допускайте, чтобы уксус, кофе, молоко, солёная вода, а также лимонный и томатный соки подолгу соприкасались с поверхностью.

ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ
Рекомендуется мыть духовку после каждого использования, чтобы удалить подгоревшие остатки пищи, которые затвердевают и образуют несмываемые пятна, а при дальнейшем использовании духовки могут стать причиной неприятных запахов.
Мыть духовку следует мыльным раствором, пока она ещё теплая.
Для того, чтобы эмалированные части надолго сохранили свой блеск, мойте их тёплым мыльным раствором, не забывая потом ополаскивать и насухо вытирать. Не мойте их, пока они ещё горячие, и не пользуйтесь абразивными порошками.
Не допускайте, чтобы уксус, кофе, молоко, солёная вода, а также лимонный и томатный соки подолгу соприкасались с поверхностью. Всегда мойте используемые принадлежности.

Не поливать и не мыть электронагревательные элементы или колбу термостата веществами на кислотной основе (см. этикетку используемой Вами плиты). Изготовитель не может нести ответственности за возможный ущерб, причиной которого стал неправильный уход за плитой.

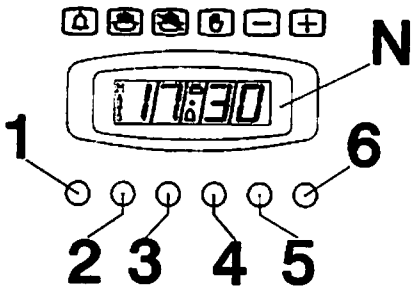
САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ПАНЕЛИ (вариант комплектации - рис. 29)
В некоторых моделях стенки духовки могут быть защищены панелями, покрытыми специальной микропористой эмалью, препятствующей отложению жира, которая поглощает и уничтожает образующиеся в процессе приготовления брызги.
В случае, если прольётся большое количество жидкости или жира, немедленно вытрите их влажной губкой и затем прокалите духовку в течение двух часов, установив ручку термостата в положение Maxi. Подождите, пока духовка остынет, и снова протрите её влажной губкой. Если после этого кое-где ёще останутся неудалённые следы повторите вышеуказанный цикл. Тем не менее рекомендуется периодически вынимать панели из духовки, мыть их тёплым мыльным раствором и насухо вытирать мягкой тряпочкой.
Панели вынимаются следующим образом:
- Открутите винты (V), выньте боковые панели (PL) и заднюю панель (PF).

Чтобы обратно установить панели, выполните эти операции в обратном порядке.

ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ
Прокладка дверцы духовки, обеспечивая изоляцию, создаёт условия для правильного функционирования духовки. Рекомендуется:
- мыть и чистить её без применения абразивных материалов.
- периодически проверять, в каком состоянии она находится.

Если прокладка стала жёсткой или повреждённой, то обратитесь в сервисный центр и не пользуйтесь духовкой, пока этот недостаток не будет устранён.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ (рис. 30)
Чтобы заменить лампочку в духовке (L), нужно открутить стеклянную защитную крышечку (C) и поставить новую лампочку, которая должна быть термостойкой (300°C) и иметь следующие характеристики: 15ВТ - 230В~ - 50 Гц - E14.



15

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO

PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Fig. 15)
Le cucine possono essere dotate di un programmatore elettronico che svolge le sottonotate funzioni:

- Orologio (si imposta con il tasto 2 e 3)
- Contaminuti (si imposta con il tasto 1)
- Durata di cottura (si imposta con il tasto 2)
- Fine cottura (si imposta con il tasto 3)
- Funzionamento manuale (si imposta con il tasto 4)
- Regolazione tempi indietro (si imposta con il tasto 5)
- Regolazione tempi in avanti (si imposta con il tasto 6)

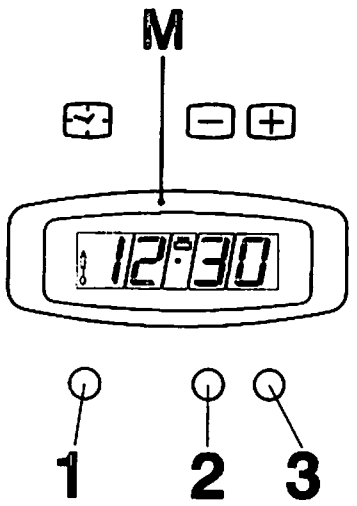
Il display digitale (N) indica sempre l'ora e può visualizzare i tempi di durata e fine cottura o del contaminuti, premendo il pulsante corrispondente.
N.B.: Al termine di ogni programmazione (escluso il contaminuti) il programmatore disinserisce il forno. Verificare al successivo utilizzo del forno, se non si utilizza il programmatore, che quest'ultimo sia impostato sul funzionamento manuale (vedi istruzioni più sotto riportate).

Impostazione dell'ora (da 0,01 a 24,00 = hh,mm)
Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano contemporaneamente le indicazioni AUTO e "0,00". Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3 ed iniziare l'impostazione dell'ora corrente premendo il pulsante 5 o 6. Terminato l'impostazione il simbolo AUTO si spegne e si accende il simbolo di funzionamento manuale.
Contaminuti (da 0,01 a 0,59 = hh,mm)
Premere il pulsante 1 e selezionare il tempo di cottura mediante il pulsante 5 o 6. Il simbolo si illumina. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo si spegne.
Funzionamento semi-automatico (con durata cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)
Premendo il pulsante 2 ed impostando il tempo di durata cottura con il pulsante 5 o 6, il simbolo AUTO ed il simbolo si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo si spegne, il simbolo AUTO lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.
Funzionamento semi-automatico (con fine cottura da 0,01 a 23,59 = hh,mm)
Premendo il pulsante 3 ed impostando il tempo di fine cottura con il pulsante 6, il simbolo AUTO ed il simbolo si illuminano in permanenza. Trascorso il tempo impostato, il simbolo si spegne, il simbolo AUTO lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.
Funzionamento automatico (con inizio cottura posticipato)
Programmare prima la durata del tempo di cottura (il simbolo AUTO ed il simbolo si illuminano) e poi la fine del tempo di cottura (il simbolo si spegne) come descritto in precedenza. Il simbolo si illumina di nuovo quando ha inizio la cottura al forno. Allo scadere del tempo di cottura, il simbolo si spegne, il simbolo AUTO lampeggia e si mette in funzione il segnale acustico.

? 4. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ....

Определённые неполадки в работе плиты могут быть вызваны неправильным уходом или тем, что Вы забыли что-то сделать; поэтому их можно легко устранить, не обращаясь в сервисный центр.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Плита не работает	• Убедитесь, что вентиль подачи газа открыт *Или* • Удостоверьтесь, что вилка находится в розетке *Или* • Проверьте правильность установки ручек: для этого повторите операции, описанные в инструкции *Или* • Проверьте предохранители электрооборудования. Если поломка относится к электрооборудованию, вызовите электрика
В процессе эксплуатации плиты не загорается лампочка остаточного тепла рабочей поверхности из стеклокерамики	• Установите ручку на более высокую температуру *Или* • Поверните ручку другого элемента • Обратитесь в наш сервисный центр
Электродуховка не работает	• Удостоверьтесь, что программирующее устройство (если оно есть) находится в положении ручного управления и повторите операции, описанные в инструкции
Термостат не работает	• Обратитесь в наш сервисный центр
В процессе эксплуатации плиты не загорается лампочка термостата	• Установите термостат на более высокую температуру *Или* • Поставьте переключатель на другую функцию
Не включается внутреннее освещение духовки	• Убедитесь, что лампочка духовки хорошо прикручена *Или* • Приобретите в нашем сервисном центре термостойкую лампочку и установите её, руководствуясь инструкциями на стр. 30.



14

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO

TEMPORIZZATORE ELETTRONICO (Fig. 14)
Le cucine possono essere dotate di un temporizzatore elettronico che ha una duplice funzione: quella di orologio e quella di disinserire automaticamente il forno impostando il tempo di durata cottura.
Il display digitale (M) indica sempre l'ora ma visualizza i tempi del temporizzatore quando questa funzione è impostata.
N.B.: Al termine di una programmazione (escluso il contaminuti) il temporizzatore disinserisce il forno. Verificare al successivo utilizzo del forno, se non si utilizza il temporizzatore elettronico, che quest'ultimo sia impostato sul funzionamento manuale (vedi istruzioni più sotto riportate).

Impostazione dell'ora (da 0,01 a 24,00 = hh,mm)
Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano le cifre "0,00" od il tempo trascorso dal ritorno della corrente. Premere il pulsante 1 ed iniziare l'impostazione dell'ora corrente premendo il pulsante 2 o 3. Durante l'impostazione si accende il simbolo di funzionamento manuale. La funzione ha inizio dopo 7 secondi dall'impostazione.

Funzionamento manuale
Con la semplice impostazione dell'ora (pulsante 1) o quando si interrompe il segnale acustico (pulsante 3), il temporizzatore è programmato sul funzionamento manuale, confermato dall'accensione del simbolo. Diversamente, il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione semiautomatica o dopo averla cancellata.

Funzionamento semiautomatico (con durata cottura - da 0,01 a 0,99 = hh,mm)
Selezionando il tempo del contaminuti con il pulsante 3, questa funzione è permanentemente attivata (il tempo si imposta in unità di 10 secondi). Sul display scompare quindi l'ora, resta visualizzato il tempo del contaminuti, il simbolo e si illumina il simbolo AUTO. Durante il conto alla rovescia, le unità del tempo sono espresse in secondi. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico, si spengono i simboli AUTO e e riappare l'ora. Durante questa funzione è possibile visualizzare l'ora premendo il pulsante 1.

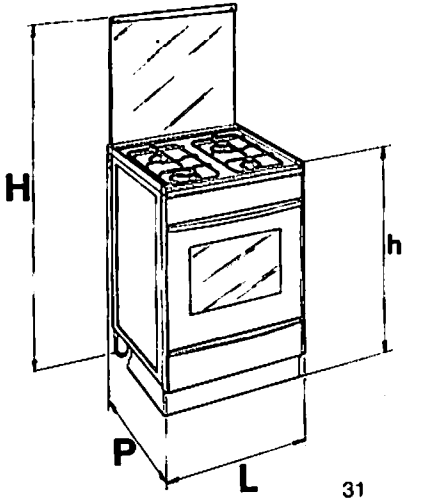
Segnale acustico
Il segnale acustico entra in funzione al termine della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere il pulsante 3. Dopo tale operazione ricordarsi di portarela maopola del selettore ed del termostato sulla posizione di spento.

Intensità sonora segnale acustico
Ci sono 3 diverse intensità sonore del segnale acustico. Si può selezionare quella desiderata, quando il display visualizza l'ora, premendo il pulsante 2. Dopo tale operazione la programmazione del funzionamento manuale viene annullata.

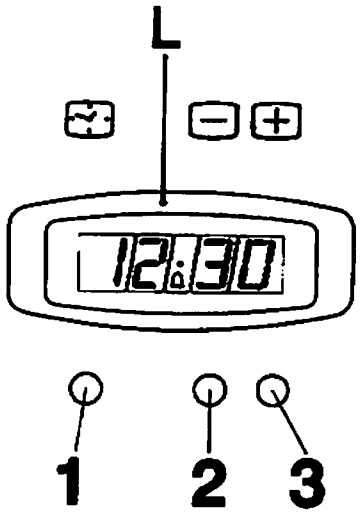
Correzione/cancellazione delle funzioni
Per correggere o cancellare il tempo selezionato del temporizzatore, bisogna premere contemporaneamente i tasti 2 e 3 e poi rilasciare per primo il tasto 3. E' possibile correggere l'ora, premendo in qualsiasi momento il pulsante 1 e poi il 2 o 3.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Тип плиты	высота H	высота h	ширина L	глубина P
		мм	мм	мм	дм³
Внешние размеры плиты (рис. 31)	50 x 50	1342	850	500	500
	50 x 60	1442	850	500	600
	60 x 60	1442	850	600	600
		высота мм	ширина мм	глубина мм	объём дм³
Полезное пространство газовой духовки		336	425	410	58
Полезное пространство газовой духовки и газового гриля		300	425	410	52
Полезное пространство комбинированной духовки		315	425	410	55
Полезное пространство электродуховки с естественной конвекцией		325	425	410	57
Полезное пространство электродуховки с принудительной конвекцией 6 или 8 функций		325	425	395	55



31



13

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO

OROLOGIO ELETTRONICO (Fig. 13)
Le cucine possono essere dotate di un orologio elettronico che svolge le funzioni di orologio e contaminuti.
Il display digitale (L) indica sempre l'ora ma visualizza i tempi del contaminuti quando questa funzione è impostata.

Impostazione dell'ora (da 0,01 a 24,00 = hh,mm)
Dopo il collegamento elettrico o dopo la mancanza di corrente sul display lampeggiano le cifre "0,00". Premere il pulsante 1 ed iniziare l'impostazione dell'ora corrente premendo il pulsante 2 o 3.
La funzione ha inizio dopo 7 secondi dall'impostazione.

Contaminuti (da 0,01 a 0,99 = hh,mm)
Selezionando il tempo del contaminuti con il pulsante 3, questa funzione è permanentemente attivata (il tempo si imposta in unità di 10 secondi). Sul display scompare quindi l'ora, resta visualizzato il tempo del contaminuti e si illumina il simbolo [⏰]. Durante il conto alla rovescia, le unità del tempo sono espresse in secondi . Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico, il simbolo [⏰] si spegne e riappare l'ora. Durante questa funzione è possibile visualizzare l'ora premendo il pulsante 1.

Segnale acustico
Il segnale acustico entra in funzione al termine della funzione contaminuti ed ha la durata di circa 7 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere il pulsante 3.

Intensità sonora segnale acustico
Ci sono 3 diverse intensità sonore del segnale acustico. Si può selezionare quella desiderata, quando il display visualizza l'ora, premendo il pulsante 2.

Correzione/cancellazione della funzione contaminuti
Per correggere o cancellare il tempo selezionato del contaminuti, bisogna premere contemporaneamente i tasti 2 e 3 e poi rilasciare per primo il tasto 3. E' possibile correggere l'ora, premendo in qualsiasi momento il pulsante 1 e poi il 2 o 3.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

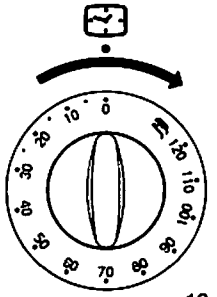
МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОКОМПОНЕНТОВ

буква	НАИМЕНОВАНИЕ	Ø мм	МОЩНОСТЬ (Вт)
A	автоматическая электроконфорка на 13 позиций	180	2000
B	автоматическая электроконфорка на 13 позиций	145	1500
C	быстрая электроконфорка на 7 позиций	180	2000
D	быстрая электроконфорка на 7 позиций	145	1500
E	обычная электроконфорка на 7 позиций	180	1500
F	обычная электроконфорка на 7 позиций	145	1000
1	нагревательный элемент	210	2100
2	нагревательный элемент	180	1700
3	нагревательный элемент	140	1200
4	нагревательный элемент	180	1800
	нижний нагревательный элемент духовки		1600
	верхний нагревательный элемент духовки		700-1800
	задний нагревательный элемент духовки		2000
	нагревательный элемент гриля		1800
	лампочка духовки		15Вт - E14 - T300
	моторчик вертела		4
	Тангенциальный, или охлаждающий вентилятор		16..22
	вентилятор		25..29

ТИПЫ И СЕЧЕНИЯ ШНУРОВ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Тип плиты	Тип шнура	Однофазовое питание 230 В~	Трёхфазовое питание 230 В~3	Трёхфазовое питание 400 В~2N	Трёхфазовое питание 400 В~3N
Полностью газовая	H05 RR-F	сечение 3 x 0,75 мм²	▫▫▫	▫▫▫	▫▫▫
Комбинированная плита до 1000 Вт	H05 RR-F	сечение 3 x 0,75 мм²	▫▫▫	▫▫▫	▫▫▫
Комбинированная плита от 1000 до 2000 Вт	H05 RR-F	сечение 3 x 1 мм²	▫▫▫	▫▫▫	▫▫▫
Комбинированная плита от 2000 до 3400 Вт	H05 RR-F	сечение 3 x 1,5 мм²	сечение 4 x 1,5 мм²	сечение 4 x 1,5 мм²	сечение 5 x 1,5 мм²
Комбинированная плита от 3400 до 3900 Вт	H05 RR-F 13 мм < Ш <14 мм	сечение 3 x 2,5 мм²	сечение 4 x 2,5 мм²	сечение 4 x 2,5 мм²	сечение 5 x 1,5 мм²
*Полностью электрическая до 8400 Вт	H05 RR-F 13 мм < Ш <14 мм	сечение 3 x 2,5 мм²	сечение 4 x 2,5 мм²	сечение 4 x 1,5 мм²	сечение 5 x 1,5 мм²
*Полностью электрическая от 8400 до 9400 Вт	H05 RR-F 13 мм < Ш <14 мм	сечение 3 x 2,5 мм²	сечение 4 x 2,5 мм²	сечение 4 x 1,5 мм²	сечение 5 x 1,5 мм²

* При учёте следующих коэффициентов.



12

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO

MANOPOLA TIMER
Le cucine possono essere dotate di un contaminuti che si carica ruotando la relativa manopola di un giro completo in senso orario. Successivamente girando in senso inverso la manopola, si fissa l'indice sul tempo di cottura desiderato espresso in minuti. Una suoneria segnalerà lo scadere del tempo prescelto.

TEMPORIZZATORE ELETTROMECCANICO CON FINE COTTURA (Fig. 12)
Le cucine possono essere dotate di un temporizzatore che svolge una duplice funzione: quella di segnalare il tempo di cottura trascorso e quella di disinserire automaticamente il forno. **Quando non si utilizza, verificare che sia sulla posizione manuale.**

Funzionamento semiautomatico
Dopo aver selezionato una cottura, ruotare la manopola del temporizzatore in senso orario e predisporre il tempo di cottura desiderato (max 120 minuti). Trascorso il tempo programmato, entra in funzione l'avvisatore acustico che segnalerà lo spegnimento automatico del forno.

Funzionamento manuale
Se il tempo di cottura supera le 2 ore, o se si desidera usare il forno senza l'inserimento del temporizzatore, ruotare la manopola in senso antiorario e fare corrispondere l'indice con il simbolo .

N.B.: Quando l'indice della manopola è sulla posizione "0", il forno non può funzionare.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК И ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Конфорки		Эксплуатационное давление газа		Расход газа		Диаметр форсунки	Мощность по теплу (Вт)	
№	наименование	мБар		г/час	л/час	1/100 мм.	Мин.	Макс.
2	Быстрая плиты ширина 600мм	Пропан-бутан природный газ	30 13	221	0.09 265	88 124-Y	700 625	2800 2500
2	Быстрая	Пропан-бутан Природный газ	30 13	181	0.07 212	80 115-Y	700 500	2300 2000
3	Средняя	Пропан-бутан Природный газ	30 13	130	0.05 154	68 105-Z	400 280	1650 1450
4	Вспомогательная	Пропан-бутан Природный газ	30 13	71	0.03 85	51 80-X	300 420	900 800

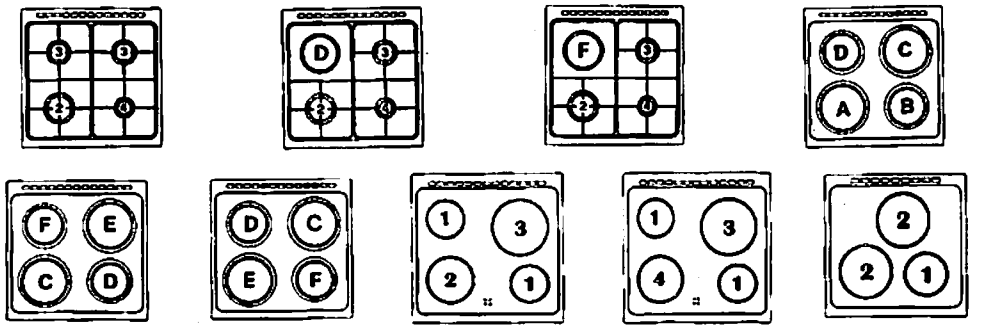
ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ И ГРИЛЯ

Горелки		Рабочее давление газа		Расход газа		Диаметр форсунки	Мощность по теплу (Вт)		Зазор муфты для подачи воздуха
№	наименование	мБар		г/час	л/час	1/100 мм.	Мин.	Макс.	«X» мм.
7	Духовкаплиты ширина 600мм	Пропан-бутан Природный газ	30 13	181	0.07 212	75 120	750 750	2300 2000	Полностью открыта 1
7	Духовка	Пропан-бутан Природный газ	30 13	205	0.08 238	80 127	750 750	2600 2250	Полностью открыта 1
8	Гриль	Пропан-бутан Природный газ	30 13	165	0.06 196	75 115		2100 1850	Полностью открыта 2

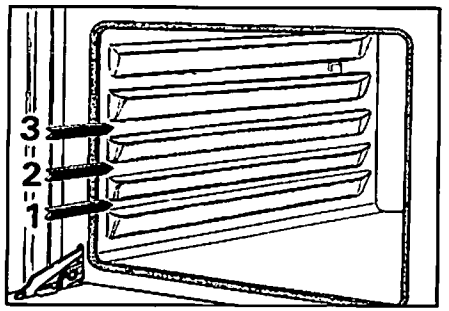
DISPOSIZIONE BRUCIATORI PIANO LAVORO, PIASTRE ELETTRICHE O ELEMENTI RISCALDANTI (vedi fig. 32)

ROZKŁAD PALNIKÓW I PŁYTEK ELEKTRYCZNYCH NA PŁYCIE PODPALNIKOWEJ (patrz rys. 32)

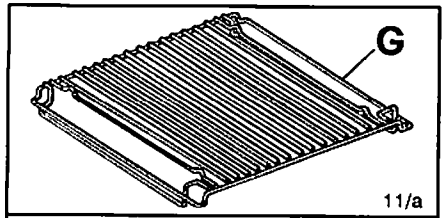
РАСПОЛОЖЕНИЕ КОНФОРОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (см. рис. 32)



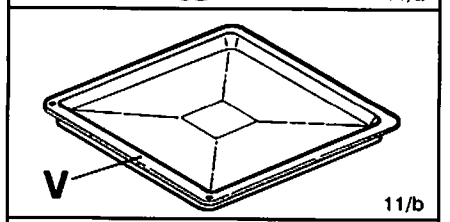
32



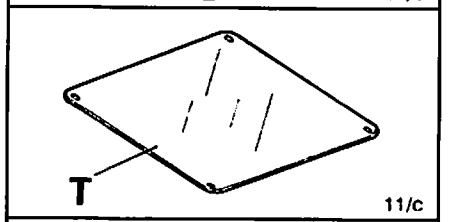
10



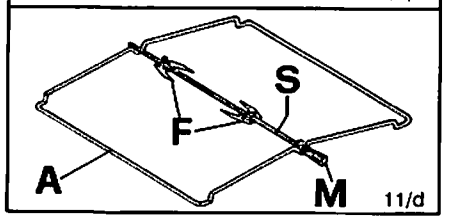
11/a



11/b



11/c



11/d

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO

C. DESCRIZIONE INTERRUTTORI E SPIE

INTERRUTTORE LUCE FORNO

INTERRUTTORE GIRARROSTO

PULSANTE ACCENSIONE BRUCIATORI

SPIA ROSSA
Quando è accesa indica che è inserita una piastra elettrica del piano se presente e/o che è inserito un componente elettrico del forno.

SPIA GIALLA
Quando è accesa segnala che il forno elettrico od il grill elettrico sono in funzione. Durante l'uso del forno si spegne quando viene raggiunta la temperatura prescelta. Durante la cottura è normale che la spia gialla si accenda e si spenga a più riprese poichè la temperatura del forno è controllata.

D. DESCRIZIONE ACCESSORI

ACCESSORI VANO FORNO
Le pareti del vano forno presentano delle scanalature, dette gradini (vedi Fig. 10) sulle quali possono essere posizionati i sottonotati accessori (vedi Fig. 11):

11/a - griglia forno (G)
11/b - leccarda (V) o vassoio forno smaltato
11/c - teglia in alluminio (T) **(optional)**
11/d - supporto spiedo (A) + schidione (S) + forcelle (F) + manopola (M) **(solo per forni a convezione naturale)**

N.B.: La dotazione e la quantità degli accessori che equipaggiano l'apparecchio, varia da versione a versione.

CASSETTO SOTTOFORNO
Alcune versioni di cucine sono dotate di un cassetto sottoforno non completamente estraibile, che può essere usato per tenere al caldo le vivande quando il forno è in uso (non introdurre assolutamente materiali infiammabili).

TERMOSTATO DI SICUREZZA O LIMITATORE DI TEMPERATURA
Se l'apparecchio è equipaggiato con un temporizzatore od un programmatore, esso è dotato di un termostato di sicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale, per evitare il surriscaldamento del forno. In questo caso l'alimentazione elettrica viene temporaneamente interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma spegnete l'apparecchio e contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO O TANGENZIALE (solo per forni a convezione forzata 6 o 8 funzioni)
Le cucine dotate di un forno multifunzione e multifunzione semplificato, possono essere dotate di un ventilatore che ha il compito di raffreddare il frontale comandi, le manopole, la maniglia della porta forno ed i componenti elettrici.

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

A. INFORMACJE TECHNICZNE

- **Instalacji i konserwacji opisanych w tej części mogą dokonywać jedynie uprawnieni specjaliści Producent nie może ponosić odpowiedzialności za ewentualne szkody rzeczowe lub poniesione przez osoby, wynikające z nieprawidłowego zainstalowania urządzenia.**
- **Urządzenia zabezpieczające lub służące do automatycznej regulacji w trakcie całego okresu użytkowania wyrobu mogą być zmieniane wyłącznie przez producenta lub odpowiednio upoważnionego wykonawcę.**
- **Zgodnie z przepisami dotyczącymi urządzeń gazowych, kuchnie w całości gazowe lub mieszane muszą być zainstalowane jako „klasa 1" (wolnostojące) lub jako „klasa 2 podklasa 1" (kuchni zerokość 600mm) (do zabudowy), a więc przestrzegane muszą być odległości wskazane odpowiednio na rys. 33 i 34.**
- **Zgodnie z przepisami o urządzeniach elektrycznych, kuchnie elektryczne i mieszane są typu X, a więc ewentualne ścianki boczne nie mogą być wyższe od blatu roboczego.**
- **Ściana tylna oraz powierzchnie przylegające i otaczające kuchenki muszą być wytrzymałe na przegrzanie do 65 K.**
- **Instalacja urządzeń gazowych i gazowo-elektrycznych musi być zgodna z przepisami norm.**
- **Urządzenie to nie jest wyposażone w system odprowadzania produktów spalania. Dlatego też musi być podłączone zgodnie z wyżej wymienionymi zasadami instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na opisane poniżej przepisy dotyczące wentylowania i przewietrzania.**

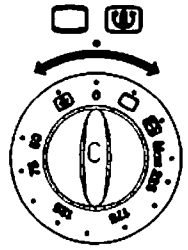
B. ODPAKOWANIE KUCHNI
Po zdjęciu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części wewnętrznych luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest w całości. W przypadku wątpliwości nie należy z niego korzystać i trzeba zwrócić się do najbliższego Punktu Serwisowego.
Elementy wykonane ze stali nierdzewnej są zamontowane do kuchni i zabezpieczone folią. Folię tę trzeba w całości usunąć przed rozpoczęciem użytkowania.
Zalecamy rozcięcie zabezpieczenia na bokach ostrym nożem lub po prostu za pomocą szpilki.

Elementów opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, ...) nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą być one niebezpieczne.

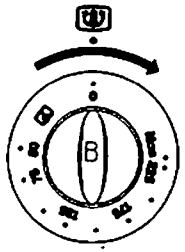
6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

A. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

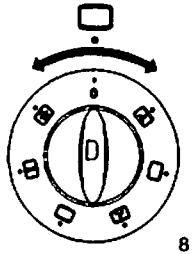
- **В соответствии с действующими нормами установка, регулировка, переналадка и ремонт прибора (всё это рассматривается в данном разделе) должны выполняться исключительно специалистами . Производитель не несёт ответственности за любого рода повреждения и поломки, связанные с неверной установкой данной плиты.**
- **Предохранительные устройства и устройства автоматической регулировки могут быть модифицированы только самим Производителем или уполномоченным им Поставщиком.**
- **В соответствии с требованиями по газовой безопасности полностью газовые или комбинированные плиты могут быть причислены к "классу 1" (обычная техника) или "классу 2 подкласс 1" (плиты ширина 600мм) (встроенная техника), в связи с чем необходимо придерживаться расстояний, указанных на рис. 33 или 34.**
- **В соответствии с требованиями по электробезопасности полностью газовые или комбинированные плиты принадлежат к классу X, в связи с чем боковые панели не должны быть выше рабочей поверхности.**
- **Стена позади плиты, а также прилегающие и окружающие плиту поверхности должны выдерживать температуру 65 K.**
- **Установка полностью газовых или комбинированных плит должна быть произведена с соблюдением норм.**
- **Эта плита не подсоединена к устройству для отвода продуктов сгорания. Его следует подключать, руководствуясь вышеперечисленными правилами по установке. Особое внимание следует уделить нижеперечисленным указаниям по вентиляции и проветриванию.**



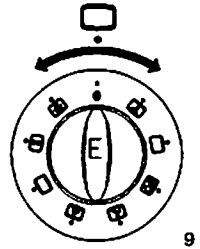
6



7



8



9

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO

MANOPOLA TERMOSTATO/COMMUTATORE FORNO E GRILL ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE (Fig. 6)

Ruotando in senso orario la manopola, troveremo i sottonotati simboli:

0 = forno non inserito

= inserzione luce forno che in tutte le funzioni rimane accesa

da 50°c a Maxi = valori delle varie temperature

= inserzione elemento riscaldante grill + girarrosto

= inserzione elemento riscaldante superiore

MANOPOLA TERMOSTATO FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE FORZATA 6 o 8 FUNZIONI (Fig. 7)

Ruotando in senso orario la manopola, si potrà scegliere i valori di temperatura del forno per cuocere le vivande (tra 50°C e Maxi).

MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI (6) FORNO A CONVEZIONE FORZATA (Fig. 8)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottonotati simboli:

0 = forno non inserito

= accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita

= inserzione ventilatore

= inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore

= inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore

= inserzione elemento riscaldante grill

= inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore

MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI (8) FORNO A CONVEZIONE FORZATA (Fig. 9)

Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottonotati simboli:

0 = forno non inserito

= accensione luce forno che in tutte le funzioni resta inserita

= inserzione ventilatore

= inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore

= inserzione elementi riscaldanti superiore e inferiore con ventilatore

= inserzione elemento riscaldante inferiore con ventilatore

= inserzione elemento riscaldante posteriore con ventilatore

= inserzione elemento riscaldante grill

= inserzione elemento riscaldante grill con ventilatore

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Ustawienie kuchni w pomieszczeniu

Pomieszczenie kuchenne przewidziane do ustawienia i użytkowania kuchni powinno mieć zapowniona ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza do spalania gazu oraz odpływ spalin), zabezpieczają przed przekroczeniem w powietrzu wewnątrz pomieszczenia dopuszczalnych zawartości składników spalin szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

Ten warunek jest bardzo ważny dla bezpieczeństwa użytkownika i nie wolno przeciwdziałać sprawnemu działaniu układu wymiany powietrza np. zasłaniać kratek do przewodów wentylacyjnych lub utrudniać dopływu czystego powietrza z zewnątrz.

Kuchnie można użytkować w pomieszczeniu o wolnej objętości co najmniej 5 m³ i wysokości co najmniej 2,2 m.

W pomieszczeniu powinno być gniazdo sieciowe zerowaniem instalacji elektrycznej prądu przemiennego 230V 50Hz służącenia kuchni.

Uwaga! Nie wolno uziemiać kuchni do rurociągu gazowego!

Kuchnie należy ustawiać w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej co najmniej od przodu.

Zasady ustawiania kuchni w pomieszczeniu w zależności od rodzaju otaczających ją ścian przedstawiono na rys. 35 na stronie 37.

Opis do rys. 35 Zasady ustawiania kuchni w pomieszczeniu.

- Ściana niechroniona tj. ściana z drowna lub innych materiałów łatwopalnych ale otynkowana lub zabezpieczona w inny równorzędny sposób.
- Ściana niepalna tj. ściana z materiałów niepalnych mająca niepalne wykończenie powierzchni.

I - przestrzeń nagrzewana od kuchni - od podłogi do wysokości płyty podpalnikowej tj. 85 cm.

II - przestrzeń zagrożona działaniem ognia i wysokich temperatur - od 85 cm do 135 cm.

Od strony tylnej ściany kuchni może być tylko niepalna ściana pomieszczenia. Podanie odległości odnoszą siędo wszystkich stron kuchni.

Kuchni nie należy ustawiać na linii okno - drzwi, lecz możliwie jak najdalej od tej linii, aby ograniczyć ujemny wpływ przeciągów. Nasza kuchnia dosunięta tylnym brzegiem płyty podpalnikowej do ściany pomieszczenia zachowuje wymaganą cdległość tylnej ściany pomieszczenia zachowuje wymaganą cdległość tylnej ściany kuchni od ściany pomieszczenia (niepalne). Pokrywa kuchni ustawiona pionowo w czasie użytkowania kuchni osłania ścianę pomieszczenia od szkodliwego działania palników, lecz nie stanowi ochrony dla ścian z materiałow łatwopalnych.

Powyższe zasady dotyczące ścian pomieszczenia odnoszą sięrównież do sprzętów kuchennych.

Przy ustawianiu kuchni gazowej w zwartym ciągu sprzętów kuchennych (np. szafek) stojących, dopuszcza się dosunięcie szafki niskiej (o wysokości do 85 cm) na styk do kuchni, lecz wytwórca zastrzega, że zgodnie z obowiązującymi przepisami bok kuchni może w czasie używania piekarnika nagrzewać siędo temperatury 80°C i należy zwaracać uwagę aby material dosuwanej szafki był odporny na taką temperaturę.

Szafki wiszące zawieszone powyżej 135 cm nad podłoga mogą znajdować się nie bliżej niż linia ściany bocznej kuchni.

Nad kuchnią powinna być pozostawiona wolna przestrzeń dla odpływu spalin; zaleca sięrównież zawiesić okap z wyciągiem de przewodu wywiewnego.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Б. УСТАНОВКА

Вентиляция помещений

Для надлежащей работы плиты необходимо, чтобы помещение, где она установлена, постоянно проветривалось. Количество необходимого воздуха определяется количеством, требуемым для постоянного сгорания газа и вентиляции помещения, объём которого должен быть не меньше 20 м³. Постоянный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу: минимальное сечение отверстий - 100 см² (см. рис. 35). Эти отверстия не должны ничем загораживаться.

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

Местоположение и проветривание

Продукты сгорания, образующиеся при работе газовых плит, должны выводится через вытяжки, подсоединённые к каминам, дымоходам, либо непосредственно наружу (см. Рис. 36). Если невозможно установить вытяжку, допустимо использование вентилятора, установленного на окне или на стене, выходящей на улицу. Этот вентилятор должен включаться одновременно с включением плиты (см. Рис. 37) для того, чтобы строго соблюдались действующие положения по вентиляции, приведённые в нормах.

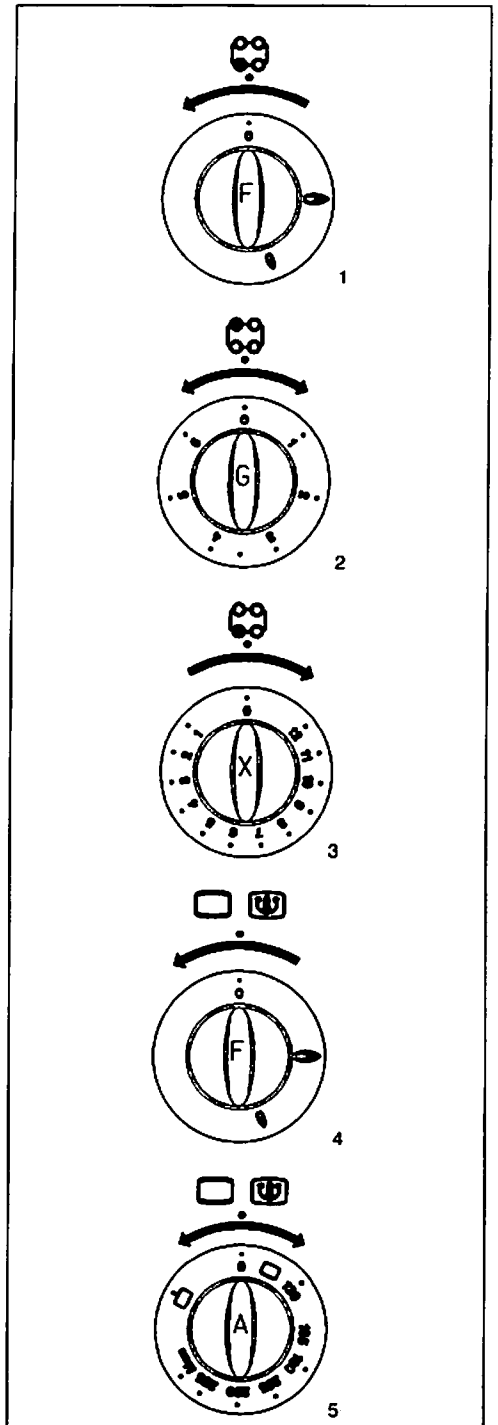
Распаковка плиты

Сняв наружную упаковку и внутренние упаковочные детали, убедитесь в полной комплектации плиты. Если у Вас возникнут сомнения, не пользуйтесь плитой, а обратитесь в ближайший сервис-центр.

Некоторые части плиты покрыты самоклеющейся плёнкой. Прежде чем использовать плиту, плёнку нужно обязательно снять.

Рекомендуется надрезать плёнку по краям лезвием или булавкой.

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



2. DESCRIZIONE APPARECCHIO

A. DESCRIZIONE COMANDI PIANO LAVORO

MANOPOLA RUBINETTO BRUCIATORI (Fig. 1)
Ruotando la manopola in senso antiorario, troviamo i sottonotati simboli:

- ● = posizione di chiuso
- = posizione di massima erogazione gas
- = posizione di minima erogazione gas

MANOPOLA COMMUTATORE PIASTRE ELETTRICHE OD ELEMENTI RADIANTI (Fig. 2)
Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottonotati simboli:

0 = piastra od elemento radiante riscaldante non inserito
da 1 a 6 = posizione di minima e massima potenza

MANOPOLA REGOLATORE D'ENERGIA PIASTRE AUTOMATICHE O ELEMENTO ALOGENO (Fig. 3)
Ruotando in senso orario od antiorario la manopola, troveremo i sottonotati simboli:

0 = piastra od elemento alogeno non inserito
da 1 a 12 = posizione di minima e massima potenza

B. DESCRIZIONE COMANDI FORNO

MANOPOLA RUBINETTO BRUCIATORE FORNO GAS (Fig. 4)
Ruotando la manopola in senso antiorario, troviamo i sottonotati simboli:

- ● = posizione di chiuso
- = posizione di massima erogazione gas
- = posizione di minima erogazione gas

MANOPOLA TERMOSTATO FORNO GAS E GRILL GAS O GRILL ELETTRICO (Fig. 5)
Ruotando in senso antiorario la manopola, troviamo le sottonotate funzioni :

0 = posizione di chiuso
= valori di temperatura del forno (da 130°C a Maxi).

Ruotando in senso orario si posiziona sulla funzione grill gas o grill elettrico.

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

C. POŁĄCZENIE GAZU

Przyłączenie kuchni do instalacji gazowej
Jeżeli gaz doprowadzony jest przez instalację gazową wewnątrz budynku to kuchnię należy na stałe (sztywno) z przewodami za pomocą dwuzłączki. Przyłącze należy wykonać z rury 1/2".
Podejście rurociągu gazowego do kuchni jest zakończone kurkiem odcinającym; przykłady najczęściej stosowanego podejścia przedstawiono na rys. 36 na stronie 38.
Bezpośrednio za kurkiem znajduje się dwuzłączka służąca do przyłączenia kuchni wraz z krótkim odcinkiem rurociągu wykonanym ze złączek i rury 1/2". Ten krótki odcinek rurociągu ma za zadanie umożliwiać łatwe przyłączenie kuchni bez napiniana instalacji doprowadzającej i kolektora kuchni.
Na tym odcinku należy wykonać ze złączek przeguby umożliwiające dokładne ustawienie przyłącza, uwzględniając miejsce ustawienia kuchni oraz rzeczyste w danym przypadku położenie dwuzłączki i króćca kuchni.
Uwaga! Przyłącze należy wykonać dokłanie.
Złe wykonanie i napinanie instalacji może spowodować wadliwą pracę lub nawet uszkodzenie kuchni lub instalacji doprowadzającej gaz. Prawidłowo wykonane przyłącze powinno umożliwić proprawne złożenie się dwuzłączki i lekkie nakręcenie nakrętl dwuzłączki. Wytwórca kuchni lub instalacji gazowej w pomieszczeniu spowodowane wadliwym przyłączeniem!
Przykład wykonania przyłącza w przypadku ustawienia kuchni w zwartym ciągu szafek kuchennych pokazano na rys. 36 – str. 38.
Pętla rurowa na przyłączu umożliwia dokładne ustawienie kuchni w zależności od położenia przyłącza i ustawienia szafek.
Przyłącze można umieścić poniżej płyty przykrywającej szafki (wysokość 85 cm).
Szatki maja mniejszą głębokość niż kuchnia i po ustawieniu w jednej linii z kuchnią pozostaje z tyłu wolna przestrzeń na instalacje.
Przed kurkiem i przyłączem należy ustawić szafkę zlewozmywakowąnie mającą tylnej ściany, a w przpadku ustawienia innej szafki należy w tylnej ścianie wykonać otwór umożliwiwjący dostęp zastawiony.

Sarawdzenie przyzącza
Jeżeli w celu Przyłączenia kuchni została w pomieszczeniu przerobiona lub wykonana część instalacji zakończona kurkiem instalacyjnym odcinającym, to należy najpierw sprawdzić tą część instalacji do kurka. Wykonać próbę szczelności powietrzem o nadciśnieniu 0,05 MPa (tj. 0,5 atm.), nie powinna wykazać spadku ciśnienia na manometrze w czasie 30 minut.
Dla instalacji z giętych rur zgrzewanych - ciśnienie 0,1 MPa (tj. 1 atm.).
Prawidłowo wykonane Przyłącze powinno umożliwiać proprawne złożenie się dwuzłąsię dwuzłączki. Szczelność połączeń przyłącza z całą kuchnia można sprawdzić przed przyłączeniem do instalacji gazowej następująco:

- do dwuzłączki (od strony kuchni) podłączyć manometr wodny wraz z pompą powietrzną a następnie napełnić armaturę gazową powietrzem o nadciśnieniu 15kPa (1500 mm H_2O) - spadek ciśnienia w armatuze w ciągu 300 s (5 min.) nie powinien być większy niż 50 Pa (5 mm H_2O).
- pó przyłączeniu kuchni tj. skręceniu dwuzlaczki z instalacją gazowa otworzyć kurek na rurze instalacj zasilającej ę przy normalnym ciśnieniu gazu w sieci i miejsca połączeń smarować wodą mydlaną - w miejscu nieszczelnym powinny powstać bańki mydlane.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Прежде чем подключать плиту, убедитесь, что параметры на табличке, расположенной на задней панели плиты, соответствуют параметрам газораспределительной сети. На табличке, приведенной в конце данной инструкции и на задней панели плиты указаны условия регулирования плиты, т. е. тип газа и эксплуатационное давление. Завершив установку, проверьте герметичность оборудования, используя для этого только мыльный раствор, но ни в коем случае не горящую спичку.

B. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Штуцер плиты имеет цилиндрическую резьбу 1/2 газ, что соответствует нормам UNI-ISO 228-1. Если газ поступает в плиту по трубам, то плита может быть подсоединена к источнику газоснабжения:

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

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

- ⇨гибкой несварной трубой в соответствии с нормами (максимальная длина трубы - 2м.) и изолирующими прокладками, соответствующими нормам. Рекомендуется установить на трубу специальную насадку, имеющуюся в продаже, для того, чтобы облегчить подсоединение трубы
- ⇨резиновым шлангом в соответствии с нормами диаметром 8 мм. и длиной от 400 мм. (минимум) до 1500 мм. (максимум)

1. NOTE IMPORTANTI E PRECAUZIONI D'USO

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- ⇨ **Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati od umidi.**
- ⇨ **Non usare l'apparecchio a piedi nudi.**
- ⇨ **Non tirare il cavo d'alimentazione per staccare la spina dalla prese di corrente.**
- ⇨ **Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole...)**
- ⇨ **Non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.**
- **Prima di utilizzare il forno dell'apparecchio per la prima volta, è opportuno riscaldarlo vuoto a porta chiusa, alla massima temperatura per circa un'ora, al fine di espellere l'odore caratteristico prodotto dall'isolamento di lana di vetro. Arieggiare l'ambiente durante l'operazione.**
- **Durante e dopo l'uso, il cristallo della porta forno e le parti accessibili possono essere molto calde e pertanto è necessario tenere lontano i bambini dall'apparecchio.**
- **Tenere ben pulito l'apparecchio. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.**
- **Evitare di usare il forno spento come vano per riporre cibi o recipienti: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.**
- **Se usate una presa di corrente nelle vicinanze dell'apparecchio, assicurarsi che i cavi degli elettrodomestici che state usando non lo tocchino e siano sufficientemente distanti dalle parti calde dell'apparecchio.**
- **Dopo aver utilizzato l'apparecchio assicurarsi che tutti i comandi siano in posizione di spento o chiuso, verificando che lo "0" della manopola corrisponda con il simbolo "●" serigrafato sul frontalino.**
- **Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, regolazione, trasformazione o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e dalla rete gas.**
- **In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere e disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e dalla rete gas e non manometterlo. Ogni riparazione, o messa a punto deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.**

Un apparecchio fuori uso o non più utilizzato deve essere reso inservibile eliminando quelle parti che possono essere fonte di pericolo per i bambini durante i loro giochi, come ad esempio:

- ⇨ **Il cavo d'alimentazione.**
- ⇨ **Eventuali sistemi di bloccaggio della porta forno.**
- ⇨ **Spiedi.**

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Po przyłączeniu kuchni i sprawdzeniu szczelności należy sprawdzić prawidłowość jej działania tj. pracę każdego palnika, kurka, zapalaczy, wielkość i kształt płomieni zgodnie z opisanymi podanymi w niniejszej instruckcji obsługi, a w razie potrzeby należy wyregulować palniki i kurki.

Przyłączenie kuchni do butli z propano-butanem
Do króćca przyłączeniowego należy przykręcić odcinek rury skierowany w bok od kuchni, a na rurę nakręcić złączkę z końcówką do węża. Długość odcinka rury należy tak dobrać, aby wąż przyłączeniowy był oddalony co naimniej 0,5 m od najbliższej części kuchni.
Jeżeli kuchnia gazowa ma być ustawiona między szafkami meblowami, to rurę należy wyprowadzić tak, aby końcówka do węża była oddalona co najmniej 0,5 m od najbliższego mebla lub brzegu stolarki budowlanej.
Rurę należy umocować (utwierdzić lub podeprzeć), aby była nieruchoma i nie mogło następować naruszenie połączeń w czasie użytkowania.
Zaleca się ustawienie butli w wydzielonej wnęce, wykonanej z materiałow niepalnych np. umorowanej.
Butla powinna być ustawiona w odległości co najmniej 1,5 m od kuchni gazowej.
Do podłączenia kuchni do butli należy użyć przewód giętki, odporny na działanie gazów, olejów i tłuszczów, o wytrzymałości na ciśnienie co najmniej 0,3 MPa (3 kg/cm²).
Zaleca się stosowanie węża z oplotem (do acetylenu).
Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed spadnięciem opaskami zaciskowymi.
Wielkość opasek należy dobrać w zależności od średnicy zewnętrznej zastosowanego przewodu.
Długość przewodu nie może być mniejsza ni 1,2 m i nie może być większa niż 3 m.
Giętki wąż przymocowany do rury nie może mieć żadnych załamań i powinien mieć sztywność i grubość ścianki taką, aby nie występowało załamywanie się węża pod własnym ciężarem.
Wąż powinien być widoczny dla użytkownika na całej swej długości.
Zaleca się stosowanie elastycznych przewodów metalowych.
Uwaga! Stan przyłącza elastycznego należy okresowo sprawdzać.

Stabilność kuchni (Rys. 37)
Aby wykluczyć możliwość przewrócenia się kuchni do przodu, biorąc pod uwagę ewentualne umieszczenie zbyt dużego ciężaru na klapie piekarnika, lub przypadkowe wejście dziecka na otwartą klapę, z tyłu kuchni zamontowano dwa łańcuszki różnej długości, które muszą być przytwierdzone do ściany za urządzeniem na odpowiednich zaczepach.
Łańcuszek krótki znajduje być użyty kiedy kuchnia znajduje się w normalnej pozycji użytkowej, tzn. jest dosunięta do ściany.
Łańcuszek długi musi być użyty kiedy kuchnia był ponownie, gdy kuchnia zostanir dosunięta do ściany.

Instrukcja montażu zaczepu
- zamocować zaczep na ścianie po lewej stronie na wysokości około 77 cm od podłogi.
- upewnić się czy jeden łańcuszków jest zamocowany do ściany czyszczenia kuchni.

WYSOKOŚĆ KUCHNI (Rys. 38)
Wszystkie modele wyposażone są w regulowane nóżki (P) , dzięki którym można dostosować wysokość kuchni do innych mebli i sprzętów, odpowiednio dokręcając końce nóżek.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ВНИМАНИЕ:

- **Если устанавливаемая Вами плита относится к классу 2 подкласс 1 (встроенная техника), подключайте её к газораспределительной сети исключительно при помощи гибких несварных труб из нержавеющей стали в соответствии с нормами.**
- **Если устанавливаемая Вами плита принадлежит к классу 1 (обычная техника) и если Вы используете резиновый шланг, необходимо соблюдать следующие предписания:**
  - **Шланг не должен соприкасаться с теми частями, которые нагреваются до температуры выше 90°C.**
  - **Нужно избегать резких рывков и скручивания шланга, чтобы он ничем не зажимался и не заламывался.**
  - **Шланг не должен соприкасаться с колюще-режущими предметами.**
  - **Шланг должен быть расположен таким образом, чтобы его можно было легко осматривать и проверять, в каком состоянии он находится.**
  - **Шланг должен быть заменён до истечения срока, указанного на маркировке.**

Установка плиты относительно горизонтального уровня.(рис. 38)
На всех моделях есть регулируемые опорные ножки (P), при помощи которых можно установить плиту на одном уровне с кухонной мебелью. Для этого необходимо вращать регулируемые ножки с тыльной стороны.

1. NOTE IMPORTANTI E PRECAUZIONI D'USO

L'uso di questa nuovo apparecchio è facile, tuttavia prima di installarlo e farlo funzionare, è importante leggere attentamente questo libretto. Esso fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- **L'installazione, le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate nella "parte 6" devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.**
- **L'installazione degli apparecchi totalmente a gas e misti deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme.**
- **L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato concepito, cioè la cottura ad uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.**
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione o da una manutenzione incorretta o da una errata utilizzazione dell'apparecchio.**
- **Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.**
- **Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.**
- **La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un buon impianto di messa a terra come previsto dalle norme di sicurezza elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.**
- **Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas (vedere pag. 33-34 "5. CARATTERISTICHE TECNICHE").**

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Podłączenie elektryczne należy wykonać zgodnie z przepisami obowiązującego prawa.

D. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia, należy sprawdzić, czy:

- Zdolność przewodzenia prądu instalacji i gniazdek elektrycznych są zgodne z maksymalną mocą kuchni (patrz tabliczka znamionowa na tylnej ściance kuchni).
- Gniazdko lub instalacja wyposażone są w sprawnie działające uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przepadku niezastosowania się do tych przepisów
- Jeżeli kuchnia nie posiada przewodu zasilającego, należy podłączyć do tabliczki zaciskowej kabel o odpowiednim przekroju (patrz rozdział „Montaż przewodu zasilającego").

Jeżeli podłączenie do instalacji elektrycznej wykonywane jest za pomocą wtyczki:

- Należy zastosować przewód zasilający z wtyczką, a w przypadku jej braku, standardową wtyczkę dostosowaną do obciążenia podanego na tabliczce znamionowej. Połączyć kable, uważając, by zrobić to zgodnie z podanymi niżej wskazówkami i **zachowując przewód uziemiający dłuższy od przewodów fazowych:**

litera L (faza)	= kabel w kolorze brązowym
litera N (neutralny)	= kabel w kolorze niebieskim
symbol ⏚ (uziemienie)	= kabel w kolorze zielono-żółtym.

- Przewód zasilający powinien być umieszczony tak, by z żadnym miejscu nie stykał się z przegrzaniem powyżej 95°C.
- Do podłączenia nie wolno wykorzystywać złączek, przejściówek czy też obejść, ponieważ mogłyby one prowadzić do niebezpiecznego przegrzania.

Jeżeli podłączenie wykonywane jest bezpośrednio do sieci instalacji elektrycznej:

- Umieścić pomiędzy kuchnią a siecią wielobiegunowy przełącznik, proporcjonalny do obciążenia urządzenia, o odległości między stykami minimum 3mm.
- Pamiętać, że przewód uziemiający nie może być przerywany przełącznikiem.
- Innym rozwiązaniem może być ochrona przyłącza elektrycznego za pomocą przełącznika dyferencjałowego o wysokiej czułości.
- Należy bezwzględnie sprawdzić, czy odpowiedni kabel uziemiający (w kolorze zielono-żółtym) został podłączony do sprawnego urządzenia uziemiającego.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

Г. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Прежде чем подключить электропитание, убедитесь, что:

- Мощность электрооборудования и розеток соответствует максимальной мощности плиты (см. этикетку на задней панели плиты).
- Розетка или электрооборудование правильно заземлены в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства. Производитель не несёт ответственности в случае несоблюдения этих норм.
- Если плита не снабжена шнуром электропитания, подсоедините к клеммной коробке шнур соответствующего сечения (см. параграф "Подсоединение шнура электропитания").

Когда подключение к электросети осуществляется через розетку:

- Если шнур электропитания поставляется без вилки, то подсоедините вилку, выдерживающую нагрузку, указанную на этикетке. Провода следует соединять, соблюдая нижеприведённые соответствия, **причём проводник заземления должен быть длиннее, чем фазовый проводник.**

буква L (фазовый)	= провод коричневого цвета
буква N (нейтральный)	= провод синего цвета
символ ⏚ (заземление)	= провод жёлто-зелёного цвета

- Шнур электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы в любом месте, где он находится, температура не превышала бы 95°C.
- Не пользуйтесь адаптерами, переходниками, тройниками, поскольку они могут привести к неправильному контакту, что может спровоцировать опасный перегрев.

Когда подключение производится непосредственно к электросети:

- Установите между плитой и электросетью двухполярный переключатель, исходя из мощности плиты (минимальные зазоры между контактами - 3мм.).
- Помните, что шнур заземления не должен прерываться переключателем.
- Кроме того, подводку электропитания можно также обезопасить дифференциальным переключателем высокой чувствительности.

Настоятельно рекомендуется подсоединить зелёно-жёлтый провод заземления к надёжному источнику заземления.

INDICE

1. NOTE IMPORTANTI E PRESCRIZIONI D'USO 5-6

2. DESCRIZIONE APPARECCHIO
   - A. Descrizione comandi piano lavoro 7
   - B. Descrizione comandi forno 7-8
   - C. Descrizione interruttori e spie 9
   - D. Descrizione accessori 9-14

3. ISTRUZIONI PER L'UTENTE
   - A. Piano lavoro 15
   - B. Note generali sulla sicurezza 15
   - C. Accensione bruciatori 15-16
   - D. Inserzione piastre elettriche 17
   - E. Inserzione elementi riscaldanti per piani vetroceramica 17
   - F. Informazioni generali e precauzioni d'uso per piani in vetroceramica 17-18
   - G. Come risparmiare energia elettrica 18-19
   - H. Come comportarsi al primo utilizzo del vano forno 20
   - I. Note generali sulla sicurezza 20
   - L. Forno a gas e grill gas 21
   - M. Forno elettrico e grill elettrico 22
   - N. Funzioni 22-24
   - O. Consigli pratici di cottura 25-26
   - P. Tabella di cottura al forno 27
   - Q. Tabelle di cottura al grill 28
   - R. Pulizia e mantenimento 29-30

4. COSA FARE, SE QUALCOSA NON FUNZIONA 31

5. CARATTERISTICHE TECNICHE 32-34

6. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
   - A. Informazioni tecniche 35
   - B. Installazione 36
   - C. Allacciamento gas 37-38
   - D. Allacciamento elettrico 39-40
   - E. Regolazione 40-41
   - F. Trasformazione 41
   - G. Manutenzione 42

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

MONTAŻ PRZEWODU ZASILAJĄCEGO
Kuchnie całkowicie elektryczne i niektóre modele mieszane, wychodząc z fabryki są przystosowane do zasilania monofazowego, za pomocą modyfikacji mogą być zasilane systemami trójfazowymi.
Do tego celu prosimy o zastosowanie się do poniższych zaleceń :

- zdjąć maskownicę tylną (patrz rys.39),
- przesunąć kable zasilające na tabliczce zaciskowej (listwa zaciskowa) śledząc schemat z rysunku 40. Ww. schemat przedstawiony jest na tyle kuchni,
- podłączyć kabel zasilający do odpowiedniej sekcji (patrz tabela str. 33) na tabliczce zaciskowej kuchni, uważając by przewód uziemienia był dłuższy niż przewody fazowe,
- zablokować przewód w specjalnie przygotowanej blokadzie , następnie zamontować maskownicę.

E. REGULACJE
KURKI NAWIERZCHNIOWE
Nasze kurki, dostosowane do wszystkich rodzajów gazu, mają formę stożkowego trzpienia.
Regulację Minimum należy wykonać w sposób następujący:

- Zapalić palnik i ustawić pokrętło w pozycji „Minimum" (mały płomień).
- Zdjąć pokrętło (M) (rys. 41) zamocowane na kurku lekko pociągając.
- Włożyć mały śrubokręt (C) do otworu (F) i przekręcić wkręt w prawo lub w lewo tak, by ustawiła się odpowiednia wysokość płomienia „Minimum" .
- W kurkach zaworowych wkręt (V) regulacyjny znajduje się po prawej stronie trzpienia (patrz rys. 42).
- Upewnić się czy przy szybkiej zmianie pozycji pokrętła z „Maksimum" do „Minimum" płomień nie gaśnie.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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

- снять заднюю панель плиты (см.рис.39)
- поменять местами соединительные провода в зажимной коробке в соответствии со схемой, приведенной на рис.40. Данная схема приведена также на задней панели плиты.
- подсоединить подводящий кабель соответствующего сечения (см.таблицу на стр. 33) к зажимной коробке плиты, оставляя заземляющий провод длиннее проводов фазы.
- закрепить кабель в соответствующем зажиме и установить на место заднюю панель.

Д. РЕГУЛИРОВКА

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

Вентили рабочей поверхности
Наши вентили, подходящие для любого типа газа, имеют коническую форму.
Регулировка Минимума выполняется следующим образом:

- Зажгите конфорку и поставьте ручку на позицию "Минимум" (маленькое пламя).
- Снимите ручку (M) (рис. 41) вентиля, которая держится на штыре просто за счет сил трения.
- Вставьте небольшую отвёртку (C) в отверстие (F) (рис. 41) и поверните вправо или влево винт регулировки давления подачи газа до тех пор, пока пламя конфорки в положении "минимум" не будет отрегулировано должным образом.
- У клапанных вентилей регулируемый винт находится со стороны тяги (см. Рис 42).
- Убедитесь, что при быстром переключении из положения "Максимум" в положение "Минимум" пламя не гаснет.

ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione, o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione da personale qualificato.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando la marca, il modello, il numero di serie ed il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. I dati relativi sono stampigliati sull'etichetta segnaletica applicata sulla parte posteriore dell'apparecchio e sull'etichetta applicata alla scatola imballo.
Queste informazioni permettono all'assistente tecnico di munirsi degli adeguati pezzi di ricambio e garantire di conseguenza un intervento tempestivo e mirato. Si consiglia di riportare più sotto tali dati in modo da averli sempre a portata di mano:

MARCA: .....

MODELLO: .....

SERIE: .....

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri Assistenza Tecnica e rivenditori autorizzati.

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

TERMOSTAT PIEKARNIKA (patrz rys. 43)
Regulację Minimum przeprowadza się w sposób następujący:
- Zapalić palnik piekarnika i ustawić pokrętło w pozycji Maksimum, po czym odczekać około 10 minut.
- Wrócić powoli do pozycji 130°C, zdjąć pokrętło, włożyć mały śrubokręt (C) do otworu (F) i przekręcić wkręt (V) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zmniejszyć płomień lub w kierunku przeciwnym, aby go zwiększyć. Płomień powinien być krótki, aby otrzymać sprawnie działający poziom Minimum, musi być stabilny, aby nie dochodziło do przypadkowego gaśnięcia i wytrzymywać normalne ruchy drzwiczkami piekarnika.

PALNIK PIEKARNIKA (patrz rys. 44)
Palnik znajduje się na dolnej ścianie piekarnika, jest okryty od spodu i podczas pracy piekarnika ma pozostawać w tej pozycji.
Aby wyregulować powietrze pierwotne, należy zapalić palnik i uważnie obserwując płomień, poluzować wkręt (A) i poruszyć obsadą (B) tak, aby otrzymać szczeliny (X) podane w tabeli na stronie 34. Po zakończeniu regulacji należy dokręcić wkręt (A).

PALNIK OPIEKACZA (patrz rys. 45)
Aby wyregulować powietrze pierwotne, należy zapalić palnik i uważnie obserwując płomień, poluzować wkręt (V) i poruszyć obsadą (M) tak, aby otrzymać szczeliny (X) podane w tabeli na stronie 34. Po zakończeniu regulacji należy dokręcić wkręt (V).

F. PRZERÓBKI
WYMIANA DYSZ
Palniki są dostosowane do różnych rodzajów gazu i wystarczy zamontować dysze właściwe dla rodzaju, który chcemy wykorzystywać.
Aby wymienić dyszę, należy zdjąć nakrywkę i głowicę za pomocą klucza nasadkowego o średnicy 7mm i przystąpić do ich wymiany (patrz rys.46).
Aby wymienić dyszę (C) palnika piekarnika, należy go wymontować wykręcając wkręty (V) (patrz rys. 44). Aby wymienić dyszę (C) palnika opiekacza, również należy go wymontować, wykręcając wkręty (P) (patrz rys. 45).

Po wykonaniu powyższych operacji instalator powinien przystąpić do wyregulowania palników według opisu podanego w rozdziałach poprzednich, nałożyć pieczęcie na elementy regulowane lub preregulowane oraz nakleić na kuchenkę nową naklejkę, zastępującą dotychczasową, z opisem nowej regulacji gazowej wykonanej w kuchni. Naklejka taka znajduje się w komplecie z dyszami wymiennymi.

Dla wygody instalatora w tabeli na str. 34 przytaczamy wartości przepustowości, wydajności cieplnej palników, średnic dysz i ciśnienia roboczego dla poszczególnych rodzajów gazu.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Термостат духовки (см. рис. 43)
Регулировка минимального пламени выполняется следующим образом:
- Зажгите горелку духовки, переведите ручку в положение Максимум, и подождите 10 минут.
- Медленно вернитесь в положение 130°C, снимите ручку и, вставив отвёртку (C) в отверстие (F), поверните винт (V) по часовой стрелке, чтобы уменьшить пламя, или против часовой стрелки, чтобы его увеличить. Для большей эффективности пламя должно быть коротким и стабильным, чтобы избежать случайного его погашения при открывании и закрытии дверцы духовки.

Горелка духовки (см. рис 44)
Горелка находится в основании духовки. Над ней находится дно духовки, которое во время работы должно все время оставаться в этом положении..
Для регулировки первичного потока воздуха зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт A и передвигая манжету (B), отрегулируйте зазоры (X) в соответствии с показателями, приведёнными в таблице на стр. 34. По окончании регулировки зафиксируйте винт (A).

Горелка гриля (см. рис. 45)
Для регулировки первичного потока воздуха зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт (V) и передвигая манжету (M), отрегулируйте зазоры (X) в соответствии с показателями, приведёнными в таблице на стр. 34. По окончании регулировки зафиксируйте винт (V).

E. ПЕРЕНАЛАДКА
Замена форсунок
Конфорки и горелки можно приспособить к различным типам газа путем установки форсунок, соответствующих тому типу газа, который Вы используете.
Для замены форсунок на конфорках необходимо снять крышечку и головку конфорки, а затем при помощи болтового ключа Ж 7мм. произвести замену (см. рис. 46).
Для замены форсунки (C) у горелки духовки нужно снять саму горелку, открутив винты (V) (см. рис. 44). Для замены форсунки (C) у горелки гриля нужно снять горелку, открутив винты (P) (см. рис. 45).

После замены форсунок мастер должен отрегулировать горелки (конфорки), так, как описано в предыдущих разделах, опломбировать регулировочные механизмы предварительной регулировки и поставить новую опознавательную этикетку взамен старой, соответствующую настройке плиты. Эта этикетка находится в комплекте с запасной форсункой.

Для удобства при установке в таблице на стр. 34 приводится расход газа, мощность по теплу, диаметр форсунок и рабочее давление для различных типов газа.

Gentile Cliente,

Lei ha acquistato un ns/ prodotto e sentitamente la ringraziamo.
Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di primissima qualità, soddisferà nel modo migliore le sue esigenze.
La Casa Costruttrice si riserva di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza. Essa non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto.
N.B.: la grafica delle figure riportate nel libretto è puramente indicativa.
Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.

L'apparecchio è stato progettato e costruito secondo le sottonotate norme europee :
⇨EN 30-1-1, EN 30-2-1 e EN 437 + successivi emendamenti (gas)
⇨EN 60 335-1 e EN 60 335-2-6 (elettrica) più relativi emendamenti
L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle sottonotate Direttive Europee:
⇨CEE 73/23 + 93/68 relative alla sicurezza elettrica (BT).
⇨CEE 89/336 +92/31 + 93/68 relative alla compatibilità elettromagnetica (EMC)
⇨CEE 90/396 + 93/68 relative alla sicurezza gas.

In conformità con la norma a gas, gli apparecchi totalmente a gas e misti (larghezza 50cm) sono di "classe 1" .
In conformità con la norma a gas, gli apparecchi totalmente a gas e misti (larghezza 60cm) sono di "classe 1" o "classe 2 sottoclasse 1".
In conformità con la norma elettrica, gli apparecchi misti ed elettrici sono di tipo X.

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla direttiva CEE 89/109 del 21/12/88.

6. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

G. KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych czy naprawczych należy odłączyć urządzenie z sieci zasilania gazem i energią elektryczną.

WYMIANA KURKÓW I TERMOSTATU (rys. 47)
W tym celu należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:
- Zdjąć kratkę, głowice palników i pokrętła.
- Wykręcić wkręty mocujące palniki.
- Wymontować boki, przykrywę i płytę podpalnikową.
- Wykręcić nakrętki blokujące (D) i / lub ewentualne zabezpieczenia przeciwwypływowe i zdjąć kurek (R) i ewentualnie termostat (T) wykręcając wkręty (V).
- Wyjąć częściowo kanały doprowadzające gaz do palników i przystąpić do wymiany.
- Wymieniać uszczelkę (G) przy każdej wymianie kurków lub termostatu w celu zapewnienia idealnej szczelności.
- Zamontować z powrotem wszystkie część w kolejności odwrotnej do tej, w jakiej były zdejmowane.

WYMIANA GUMOWEGO PRZEWODU GIĘTKIEGO DOPROWADZAJĄCEGO GAZ
W celu zapewnienia idealnego funkcjonowania gumowego giętkiego przewodu należy koniecznie wymieniać go po upływie wytłoczonej na nim daty ważności.

WYMIANA CZĘŚCI ELEKTRYCZNYCH
- aby wymienić żarówkę piekarnika (L), należy odkręcić osłonę szklaną (C) (rys. 48) a następnie wymienić żarówkę (odporną na wysokie temperatury 300 °C) mającą następujące charakterystyki : 15W - 230V ~ 50Hz -E 14.
- aby wymienić zaczep żarówki, ogranicznik mocy silnika, grzałkę elektryczną, tabliczkę zaciskową, przewód zasilający należy rozmontować tylnią część kuchni, (patrz rys. 49)
- w przypadku wymiany przewodu zasilającego , podłączyć przewód o odpowiedniej sekcji (patrz tabela str. 33) , uważając by przewód uziemiający był dłuższy niż przewody fazowe . Prosimy o przestrzeganie zaleceń wymienionych w rozdziale **"Podłączenie elektryczne "**
- aby wymienić generator zapłonowy, należy zdjąć lewą ściankę kuchni,
- aby wymienić termostat, przełączniki, palniki elektryczne oraz elementy grzewcze, należy zdjąć wierzchnią część kuchni.

6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Ж. УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Замена вентилей и термостата (рис. 47)
При смазке руководствуйтесь следующими инструкциями:
- Снимите решётки, головки конфорок и ручки.
- Открутите крепёжные винты конфорок.
- Снимите боковые панели, крышку и рабочую поверхность.
- Открутите блокировочные гайки рамп (D) и/или термопар и снимите вентиль (R) или термостат (T), открутив винты (V).
- Извлеките частично трубки питания конфорок и произведите замену детали.
- Заменяйте прокладку всякий раз, когда Вы заменяете вентиль или термостат , для того чтобы обеспечить плотное соединение корпуса с рампой.
- Установите все детали в обратном порядке.

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

Замена электрооборудования
- для замены лампочки освещения духовки (L) следует отвинтить защитный стеклянный колпак (C) (рис.48) и заменить лампочку на другую, устойчивую к высоким температурам (300°C) и имеющую следующие характеристики:
  15W-230V~ 50 Hz-E 14
- для замены патрона, редуктора двигателя, электрических сопротивлений, зажимных коробок и подводящего провода следует снять заднюю панель (см.рис.49)
- в случае замены подводящего кабеля следует использовать кабель соответствующего сечения (см.таблицу на стр. 23). Заземляющий провод должен оставаться длиннее проводов фазы. При выполнении этих работ следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе „Электрическое соединение".
- для замены блока поджига следует снять левую боковую панель плиты. для замены термостата, коммутаторов, электрических конфорок и нагревательных элементов, следует снять рабочую поверхность.