



ENGLISH

**DUAL FUEL COOKER WITH
DOUBLE ELECTRIC OVEN**

Instructions for use
Advice for installation

РУССКИЙ

**КУХОННАЯ ПЛИТА С
ДВУМЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ
ДУХОВКАМИ И ГАЗОВОЙ
ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ**

Инструкция по эксплуатации
Рекомендации по установке

DeLonghi
Living innovation

PEM... 965 GHI

Identification label
Ярлык идентификации



ENGLISH

• Instructions for use	3
• Advice for installation	30

РУССКИЙ

• Инструкция по эксплуатации	43
• Рекомендации по установке	70

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

This cooker has been designed, constructed and marketed in compliance with:

- safety requirements of EEC Directive "Gas" 90/396;
- safety requirements of EEC Directive "Low voltage" 2006/95;
- protection requirements of EEC Directive "EMC" 89/336;
- requirements of EEC Directive 93/68.



IMPORTANT SAFEGUARDS AND RECOMMENDATIONS

After removing the appliance from its packing, make sure of its integrity.

In case of doubt, please apply to your supplier or to a qualified engineer.

The packing materials (plastic bags, polyfoam, nails, metal strips etc.) must be moved away from the reach of the children as potential sources of danger.

- Do not attempt to alter the technical features of the appliance as this may result very dangerous.
- Do not carry out any operation of cleaning or maintenance without prior disconnection of the appliance from the electric supply.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.
- Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed.
Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.
- If the cooker is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).
- Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
CAUTION: this apparatus must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

- do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)
- do not use the appliance bare feet
- do not allow the appliance to be operated by children or disabled without overseeing.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

TIPS FOR THE USER

- *During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.*
- *Keep children away from the cooker when it is in use.*
- *After use, ensure that the knobs are in position • (off), and close the main gas delivery valve or the gas cylinder valve.*
- *In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.*

FIRST USE OF THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
- Insert shelves and tray.
- Turn on the oven, and operate at the maximum temperature in order to eliminate any traces of grease on the heating elements.
- Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.

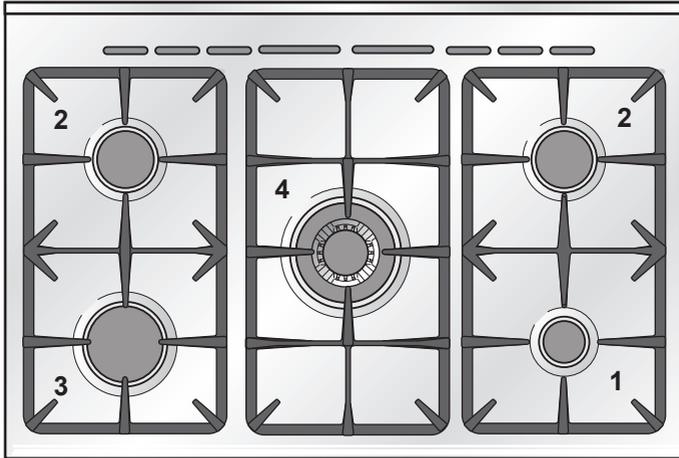


Fig. 1.1

COOKING HOB

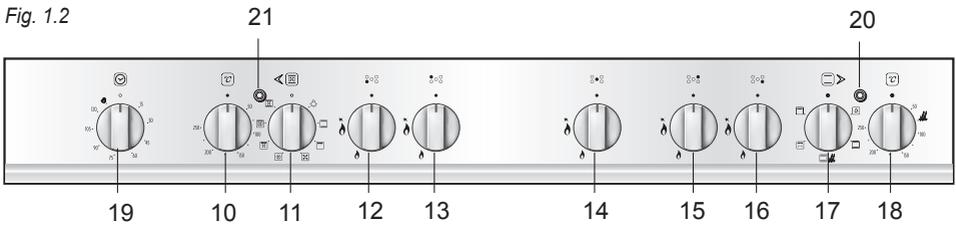
- | | |
|----------------------------|---------|
| 1. Auxiliary burner (A) | 1,00 kW |
| 2. Semi-rapid burner (SR) | 1,75 kW |
| 3. Rapid burner (UR) | 3,00 kW |
| 4. Triple-ring burner (TC) | 3,50 kW |

Important Note:

- ✓ The electric ignition is incorporated in the knobs.
- ✓ The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.
- ✓ The cooker has two electrical ovens:
 - left multifunction main oven;
 - right natural convection small oven.

CONTROL PANEL

Fig. 1.2



CONTROL PANEL - Controls description

- 10. Multifunction main oven temperature knob (left oven)
- 11. Multifunction main oven switch knob (left oven)
- 12. Front left burner control knob
- 13. Rear left burner control knob
- 14. Central burner control knob
- 15. Rear right burner control knob
- 16. Front right burner control knob
- 17. Conventional oven switch knob (right oven)
- 18. Conventional oven thermostat knob (right oven)
- 19. Timer 120' cut-off control knob (main oven only)
- 20. Right oven thermostat indicator light
- 21. Main oven temperature indicator light (left oven)

GAS BURNERS

Each burner is controlled by a gas tap which opens and closes the gas supply. Turning the knob so that the indicator line points to the symbols printed on the panel achieves the following functions:

- symbol  = off
- symbol  = full on
(maximum rate)
- symbol  = minimum rate

The electric ignition is incorporated in the knobs ( symbol beside flame  - max. heat/max. gas flow (fig. 2.1).

The maximum setting permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum setting allows slower warming of food or maintaining simmering conditions of liquids.

Other intermediate operating can be achieved by positioning the control knob indicator between the maximum and minimum setting, but not between the maximum and off positions.

N.B. When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.



Fig. 2.1

LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH SAFETY VALVE DEVICE

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

- 1) Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (Fig. 2.2) to the full flame position marked by the  symbol (Fig. 2.1) and hold the knob in until the flame has been lit. In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
- 2) Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay);
- 3) Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed  position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.

Caution!
The cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

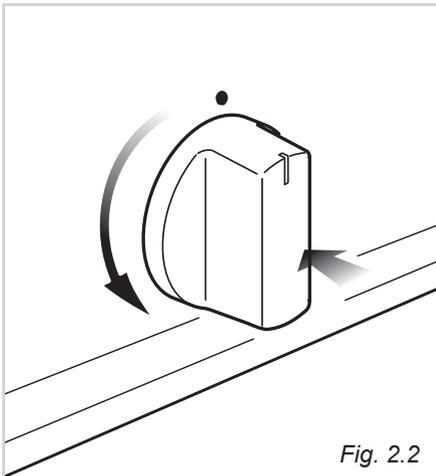


Fig. 2.2

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near each knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

Select the burner that is most suitable for the diameter and capacity of the pan to be used.

As an indication, the burners and the pans must be used in the following way:

BURNERS	POT DIAMETER
Auxiliary (*)	12 - 14 cm
Semi-rapid	16 - 24 cm
Rapid	24 - 26 cm
Triple-ring	26 - 28 cm

do not use pans with concave or convex bases

(*) with grill for small cookware:
minimum diameter 6 cm

It is important that the base diameter of the pot is at least the same diameter as the burner ring to obtain an efficient heat transfer.

Always position pans centrally over the burners.

Adjust the size of the flame so that it does not lick up the side of the pan.

Position pan handles so that they cannot be accidentally knocked.

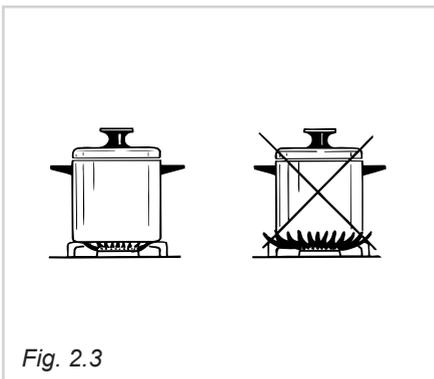


Fig. 2.3

GRATE FOR SMALL PANS

(fig. 2.4)

This grate is to be placed on top of the (smaller) auxiliary burner when using small diameter pans, in order to prevent them from tipping over.



Fig. 2.4

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need.

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 60 minutes in the position  with the thermostat knob set to 250°C and for another 15 minutes (thermostat knob on position 200) in the positions  and  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:

The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

IMPORTANT: to use the oven manually check that the control knob of the timer is in the position  (see also the instructions at page 23).

Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the floor of the oven chamber.

MULTI-FUNCTION OVEN TECHNICAL FEATURES

The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- Lower element	1400 W
- Upper element	1000 W
- Grill element	2000 W
- Circular element	2500 W

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection

A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.

It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation

The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation

The food is defrosted by using the fan only function without heat.

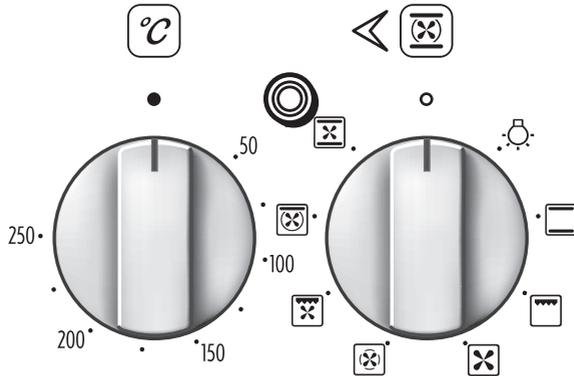


Fig. 3.1

Fig. 3.2

THERMOSTAT (Fig. 3.1)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature (from 50° to 250° C).

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 3.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By setting the knob to this position, only the oven light comes on (15 W). The light remains on whilst any of the cooking modes are selected.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be set between 50° C and 250° C. It is necessary to preheat the oven before adding the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation. Use with the **oven door closed**, the function knob set to , and the temperature knob to position **225°C** for max 15 minutes, then to position **175°C**.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away. For correct use see "USE OF THE GRILL"

Recommended for:

Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the temperature knob on "●" because the other positions will have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be set between 50° and 250 °C.

It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be set between 50° and 175 °C **for max 30 minutes**. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

Use with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

For correct use see "GRILLING AND "AU GRATIN".

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.

The temperature must be set between 50° and 140 °C.

Recommended for:

To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be set between 50° and 250 °C.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- a. Set the switch to position 
- b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.
- c. Fill the dripping pan with hot water.
- d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150° C.

Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position  and  gives simultaneous cooking of different foods.

Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.

This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

This type of cooking saves time and energy.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Set the switch to position .

Set the temperature knob to 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and let the oven operate until grilling is complete.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

USE OF THE GRILL

Turn on the grill as indicated in the previous paragraph and leave to warm up for approximately 5 minutes with the **door closed**.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

Grilling with the oven door closed and do not for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

The oven accessories can bear loads up to 6 kg. Distribute the loads uniformly.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES TEMPERATURE

Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°
Turkish shishkebab	250°
Pizza with anchovies	250°

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

The convection oven is equipped with 3 electrical heating elements:

- 2 elements (upper and lower) for normal oven cooking
- 1 grill element, on the top of the oven, for grilling.

The input of the elements is:

- | | |
|------------------|--------|
| – Top element | 700 W |
| – Bottom element | 800 W |
| – Grill element | 1600 W |

This oven is equipped with a special dish rack for use with the special  function. In this setting you can use your conventional oven to warm the plates (at about 60°C) before serving dinner.

For correct use of this function see “PLATE WARMING or TRADITIONAL CONVECTION COOKING” and “USE OF SPECIAL DISH RACK”.

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on position 250) for 60 minutes in the position  and for another 15 minutes in the position  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

WARNING:

The door is hot, use the handle. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the floor of the oven chamber.

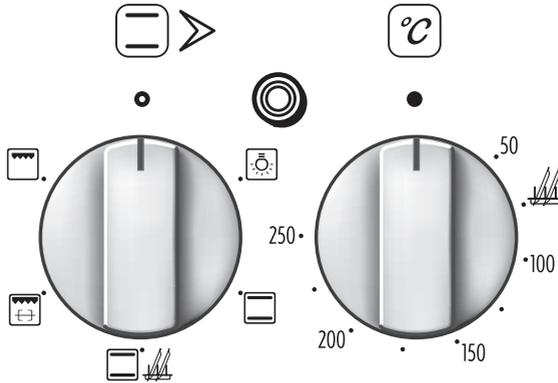


Fig. 4.1

Fig. 4.2

TEMPERATURE KNOB (Fig. 4.2)

This only sets the cooking temperature and does not switch the oven on. Rotate clockwise until the required temperature is reached (from 50 to 250°C).

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions



OVEN LIGHT

By setting the knob to this position, only the oven light comes on (15 W). It remains on in all the cooking modes.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

This function can also be used for traditional convection cooking: the temperature knob must be regulated between 50 and 250°C. It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Traditional convection cooking recommended use:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i.e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



PLATE WARMING

The upper and lower heating elements are switched on; the heat is diffused by natural convection. The temperature knob must be set to position  to heat the plates at about 65°C.

This function can also be used for traditional convection cooking: the temperature knob must be set between 50 and 250°C.

Recommended for:

Dish warming using the special rack. For correct use see “USE OF SPECIAL DISH RACK”.

KEEP ATTENTION: Plates are hot after warming. It is advisable to handle the plates using oven gloves.



SPIT ROASTING

The infrared grill element at the top of the oven and the rotisserie motor comes on. The heat is dispersed by radiation.

Use with the **oven door closed**, the function knob set to , and the temperature knob to **225°C** for max 15 minutes, then to **175°C**.

For cooking hints, see “USE OF THE ROTISSERIE”.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

Recommended for: Spit roasting with the rotisserie.



GRILLING

The infrared grill element at the top of the oven comes on. The heat is dispersed by radiation.

Use with the **oven door closed**, the function knob set to , and the temperature knob to position **225°C** for max 15 minutes, then to position **175°C**.

For cooking hints, see the chapter “USE OF THE GRILL”.

Recommended use:

Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting etc.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Lasagne	190°
Baked pasta	190°
Pizza	220°
Creole rice	190°
Baked onions	190°
Spinach crêpes	185°
Potatoes baked in milk	185°
Stuffed tomatoes	180°
Cheese soufflé	170°
Roast veal	180°
Grilled veal chops	210°
Chicken breasts with tomato	180°
Grilled chicken - roast chicken	190°
Veal loaf	175°
Roast beef	170°
Fillet of sole	175°
Aromatic hake	170°
Beignets	160°
Ring cake	150°
Plum tart	170°
Jam tartlets	160°
Sponge cake	170°
Sweet dough	160°
Sweet puffs	170°
Plain sponge cake	170°

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The drip tray should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grill with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Caution: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

USE OF THE ROTISSERIE

(fig. 4.3)

- Insert the dripping pan into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- Insert the rod into the motor opening and rest it onto the support of the spit collar; then remove the grip by turning it to the left.

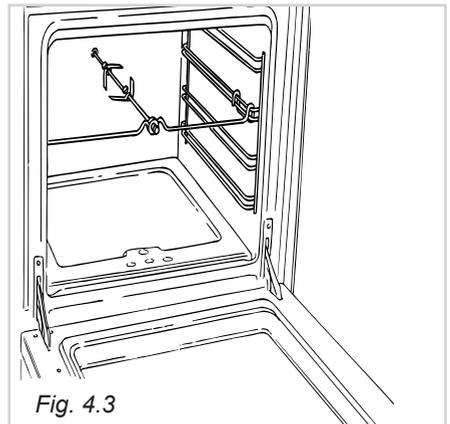


Fig. 4.3

USE OF SPECIAL DISH RACK

This special shelf can be used as a dish rack or when turned over, as a normal shelf for oven cooking.

It must be inserted between the guides of the lateral racks.

USING THE SPECIAL SHELF AS A DISH RACK

Slide in the shelf on the guides, on the lower level of the lateral racks.

The prongs where the plates are to be inserted must be turned upwards.

The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the bottom of the oven (see detail of figure 4.4).

The plates must be positioned as indicated in figure 4.4.

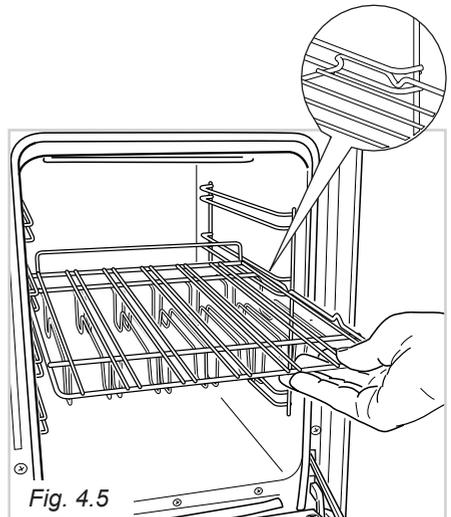
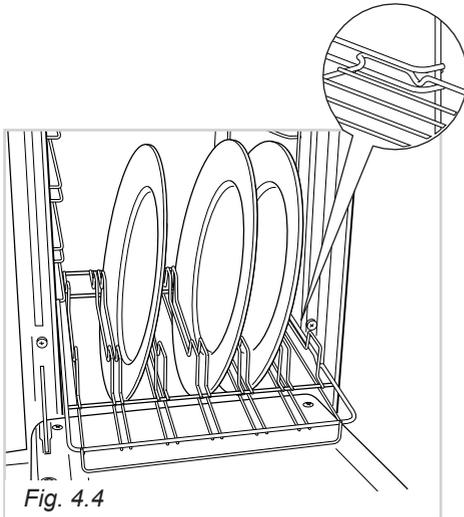
To facilitate this operation pull the special rack up to the safety lock.

KEEP ATTENTION: Plates are hot after warming. It is advisable to handle the plates using oven gloves.

USING THE SPECIAL RACK FOR NORMAL COOKING

Slide in the shelf on the guides: the safety catch must be turned toward the oven base (see detail of figure 4.5).

The flat surface can be used to put cooking pans or to put food directly on the rack; in the second case the drip tray should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.



TIMER-120' Cut-off (Fig. 5.1)

The function of the timer runs the oven for a preset time.

1) Starting up.

After setting the function selector and thermostat to the required mode and temperature, rotate the timer knob clockwise until you reach the required cooking time (max 120 minutes).

Once this time has elapsed, the timer will return to the "0" position and the oven will automatically switch off.

2) Manual position.

If the cooking time is longer than two hours or if you wish to use the oven manually, switching it off as required, the knob must be turned to position

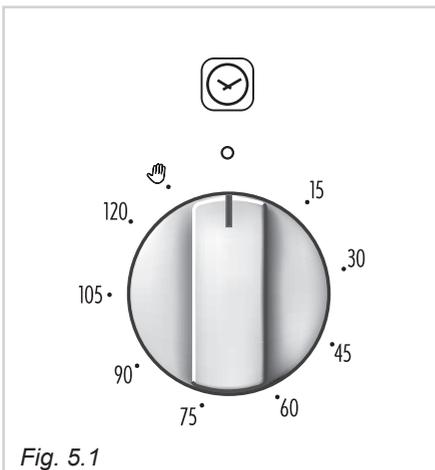


Fig. 5.1

GENERAL ADVICE

- **Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.**
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- Every now and then check to make sure that the flexible tube that connects the gas line or the gas cylinder to the appliance is in perfect condition and eventually substitute it if it shows signs of wearing or damage.
- Do not use cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **If a tap becomes stiff, do not force; contact your local Service Centre.**

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains. When the oven is cool, unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300 °C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL SURFACES

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven doors, drawer) are protected by a finger-print proof lacquer. To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.

ONLY SOAPY/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE (COATED) STAINLESS STEEL SURFACES.

GAS TAPS

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

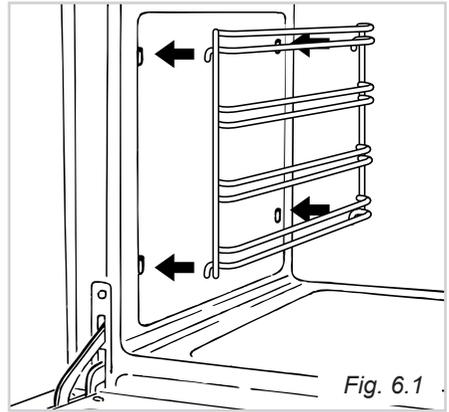
Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned after every use.

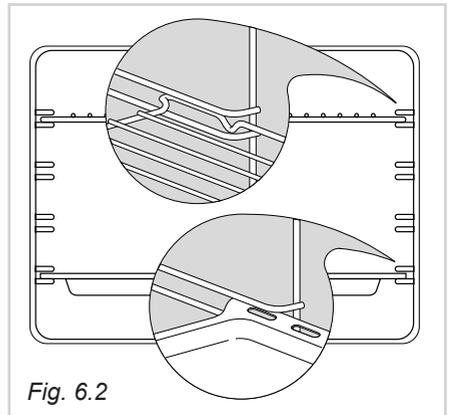
Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.

With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product. Side runner frames, tray and rack can be removed and washed.



ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 6.1).
- Slide the tray and rack into the runners fig. 6.2. The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven.
- To dismantle, operate in reverse order.



BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.

They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.

After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the **respective housings**.

It is very important to check that the burner flame distributor and the cap has been correctly positioned - failure to do so can cause serious problems.

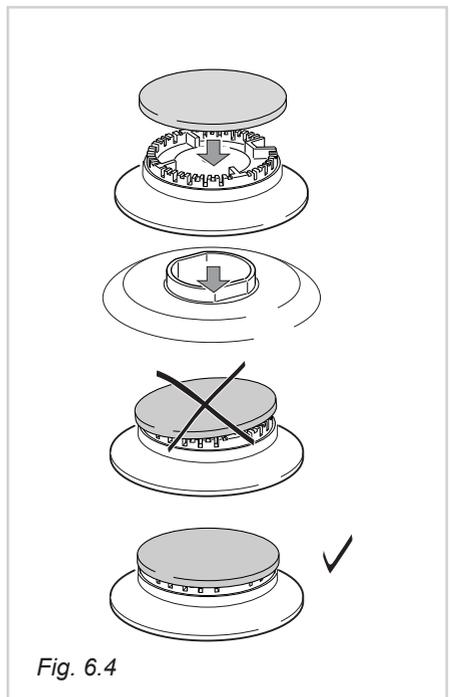
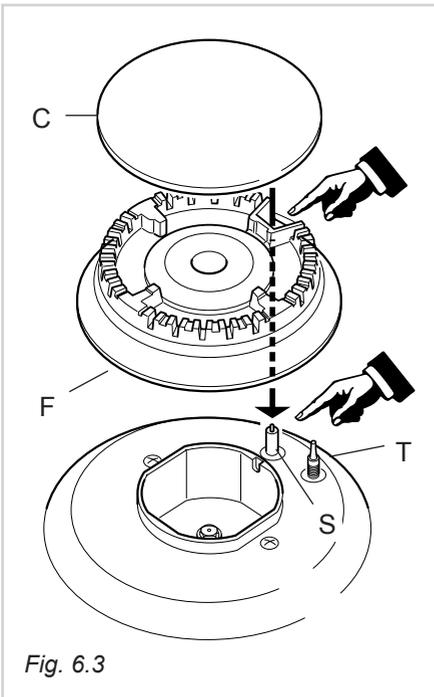
Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor **F** and the cap **C** has been correctly positioned (see fig. 6.3 - 6.4) - failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode **"S"** (fig. 6.3) is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe **"T"** (fig. 6.3) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves. Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

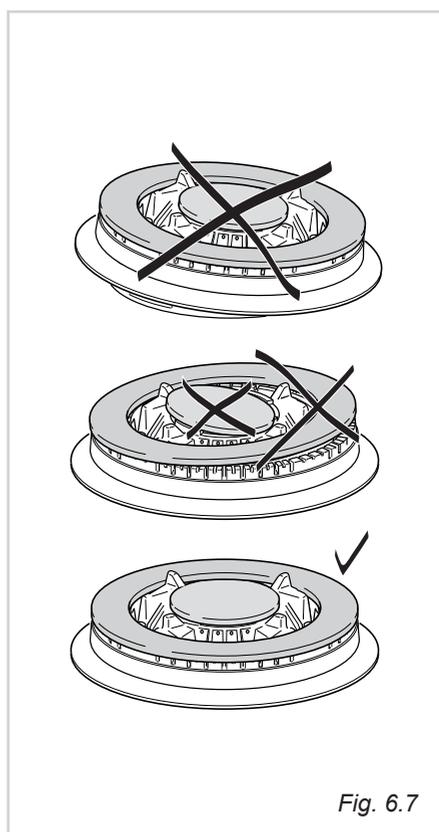
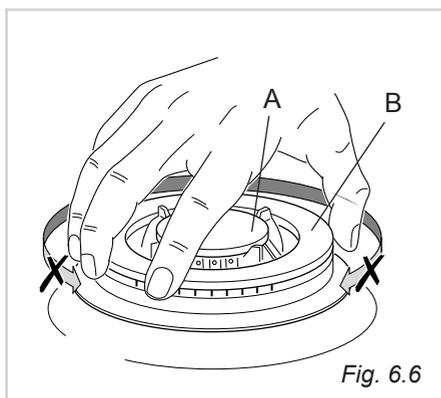
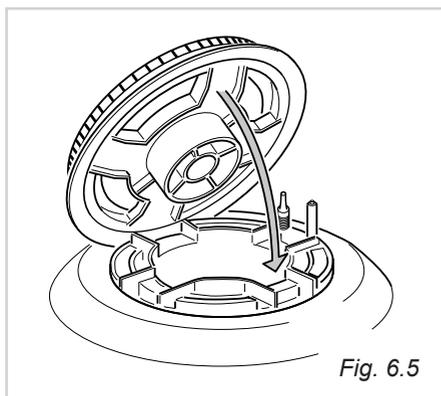


TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.5); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 6.6 - 6.7).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.6).



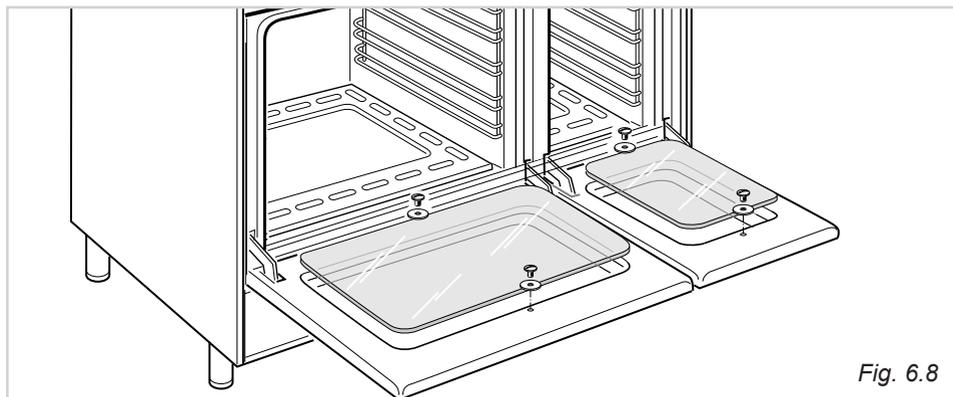


Fig. 6.8

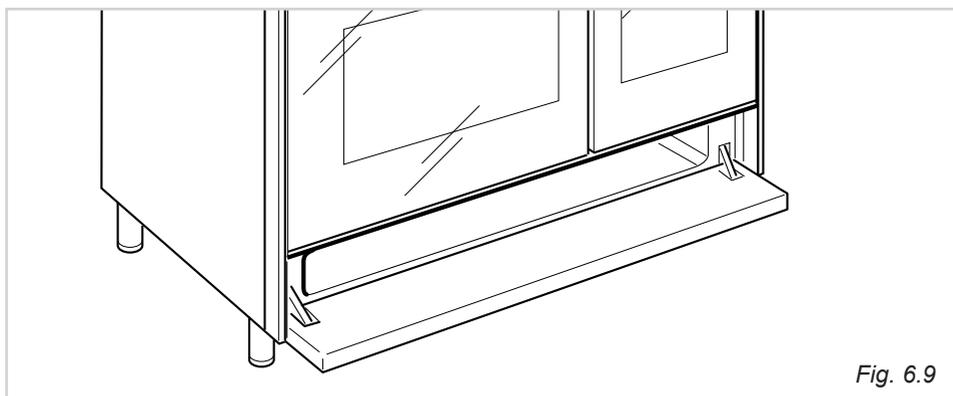


Fig. 6.9

OVEN DOOR

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 2 retaining screws (Fig. 6.8)

STORAGE COMPARTMENT

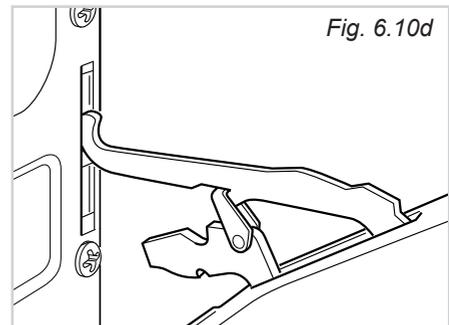
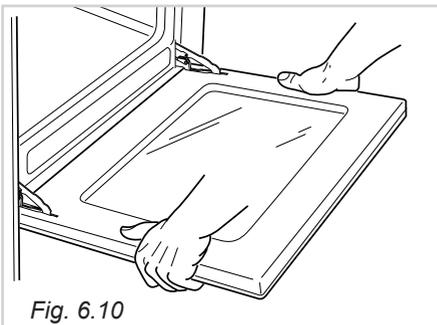
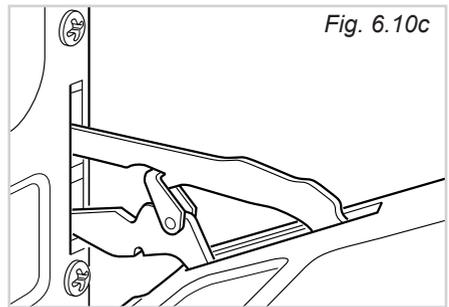
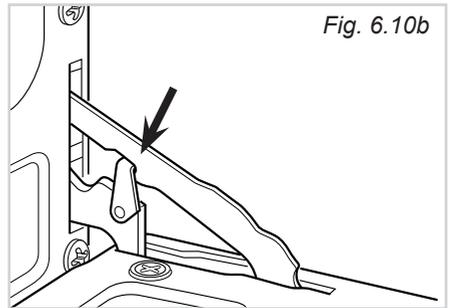
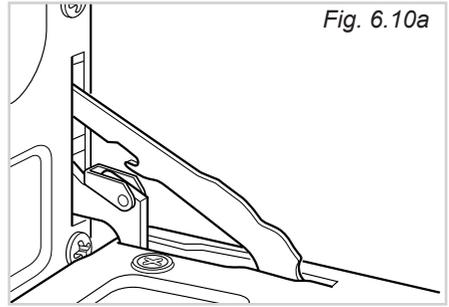
The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.9).

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.10a).
- Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.10b).
- Hold the door as shown in fig. 6.10.
- Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.10c).
- Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.10d).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



Advice for the installer

IMPORTANT

- Cooker installation must only be carried out by **QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with local safety standards**. Failure to observe this rule will invalidate the warranty.
The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- The surfaces of adjacent furniture and walls must be capable of withstanding temperatures in excess of 75°C. If the cooker is installed adjacent to furniture which is higher than the gas hob cooktop, a gap of at least 50 mm must be left between the side of the cooker and the furniture.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the cooker.

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to figures 7.1a or 7.1b.

The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

■ **Class 1**

Gas connection made using a rubber pipe which must be visible and available for inspection or using rigid or flexible metal pipe.

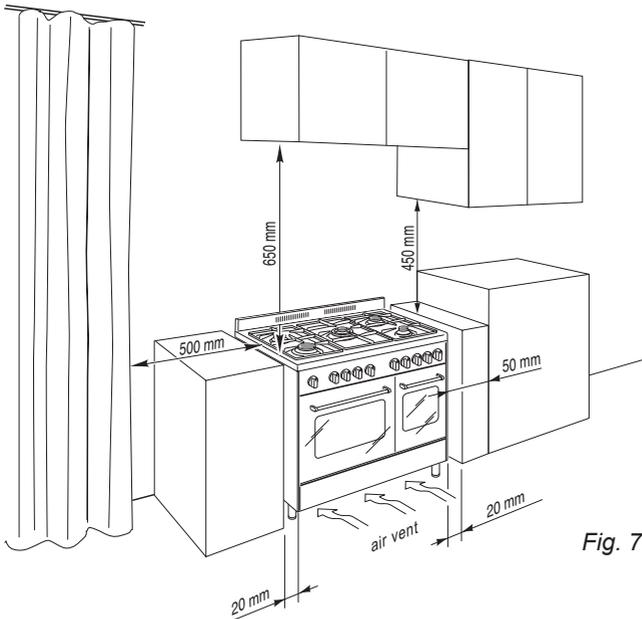


Fig. 7.1a

■ **Class 2**
■ **Subclass 1**

Gas connection made using a rigid or flexible metal pipe.

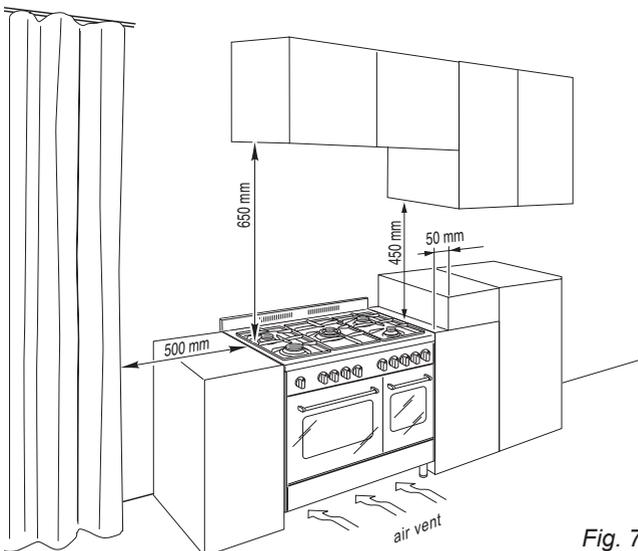


Fig. 7.1b

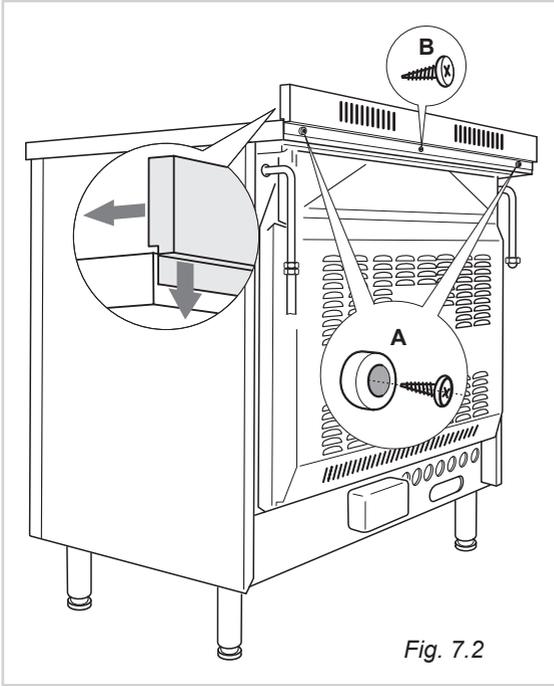


Fig. 7.2

BACKGUARD

- Remove the two spacers “A” and the screw “B” from the rear of the cooker top.
- Assemble the backguard as shown in figure 7.2 and fix it by screwing the central screw “B” and the spacers “A”.

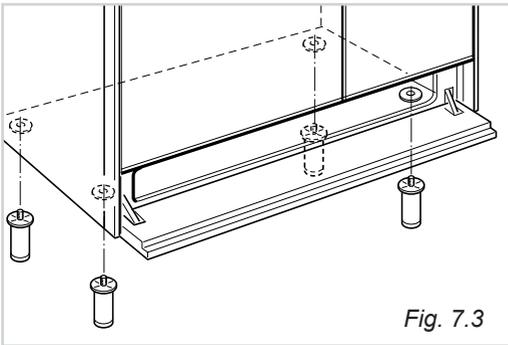


Fig. 7.3

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use.

Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

Fit the 4 legs by screwing them tight into the support base as shown in figures 7.3 - 7.4.

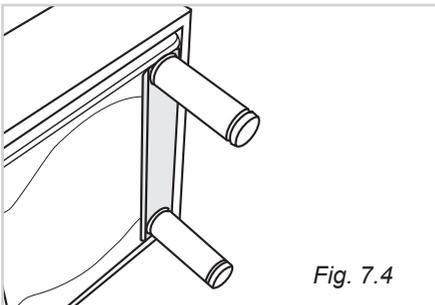


Fig. 7.4

MOVING THE COOKER

WARNING

When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet and the sides (fig. 7.5).

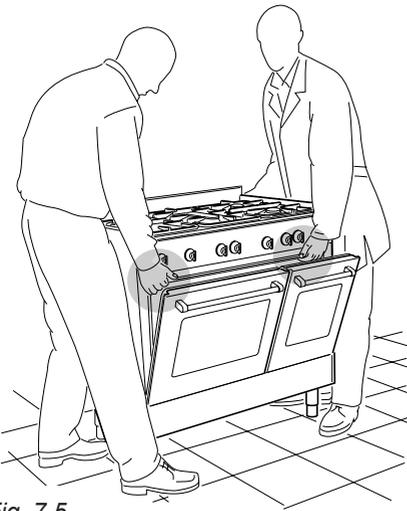


Fig. 7.5

WARNING

Be careful: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.6).

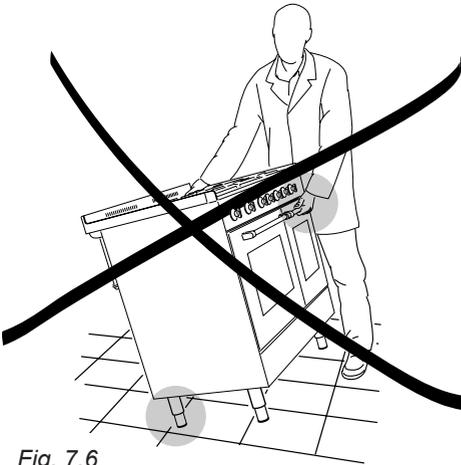


Fig. 7.6

WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.7).

Lift feet clear of floor (fig. 7.5).



Fig. 7.7

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.8).

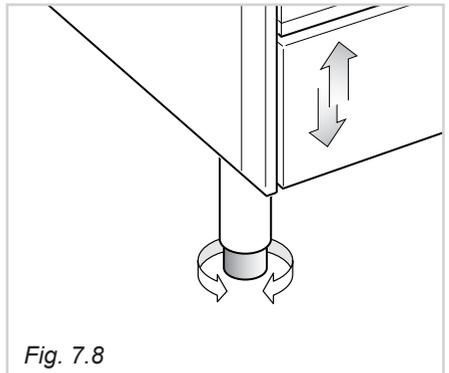


Fig. 7.8

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.

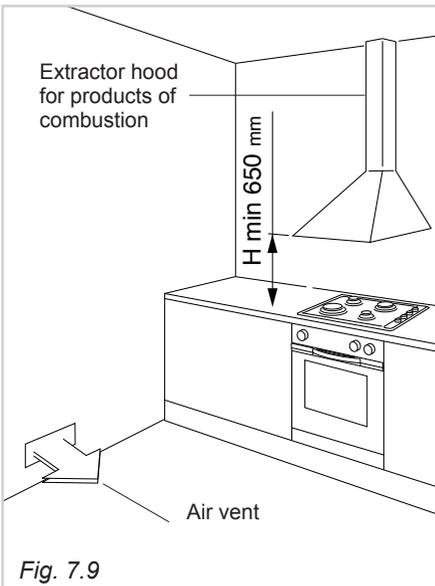
The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 100 cm².

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.

When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk.

In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

There must be a distance of at least 650 mm between the hob of the cooker and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 7.9).



Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

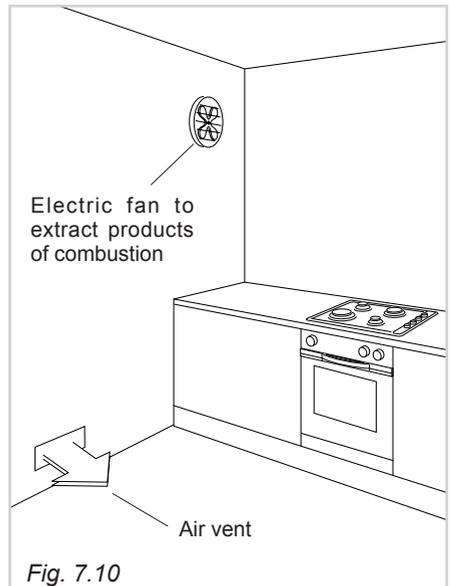
Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 7.9).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 7.10).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



The walls adjacent to the cooker must be of material resistant to heat.

GAS TYPES

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

Cat: II 2H3+

- NATURAL GAS (G 20)
- L.P.G. (in cylinders) (G 30/G 31)

Before installation, make sure that the local distribution conditions (type of gas and its pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.

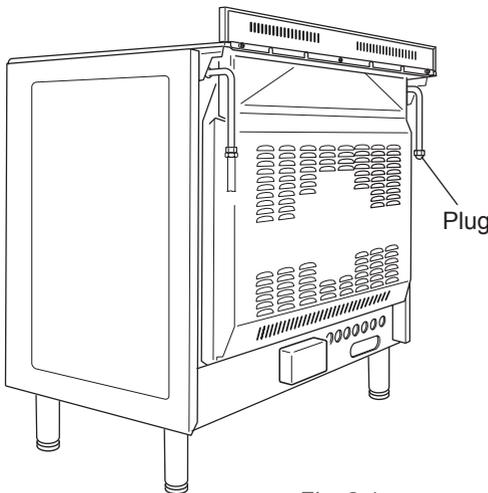


Fig. 8.1

GAS CONNECTION

The connection must be executed by a qualified technician according to the relevant standard:

The appliance is predisposed and calibrated to operate with the gas indicated on the specifications plate.

Make sure that the room where the cooker will be installed has adequate ventilation, in conformity with the rules in force, so that the appliance can work correctly; then connect the cooker to the cylinder or gas pipe respecting the rules in force. The connection must be executed to the rear of appliance (left or right) (fig. 8.1); the pipe do not cross the cooker.

The unused end inlet pipe of the cooker (left or right) must be closed with the plug interposing the gasket.

If the appliance must be operated with a gas different than that indicated on the plate, it is necessary to execute the following operations:

- Gas connection.
- Replacement of the top injectors.
- Adjustment of the minimum of the top burners.

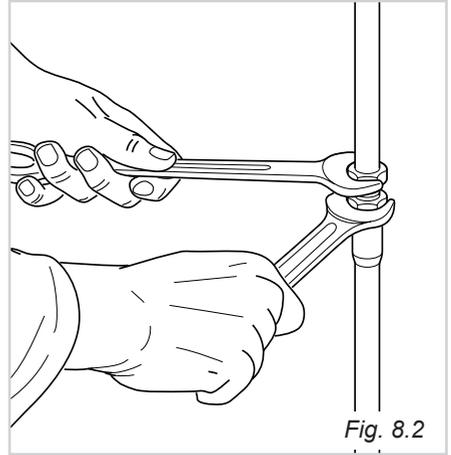
GAS CONNECTION WITH RIGID METAL PIPE OR HOSE

The cooker must be connected to the gas system using rigid metal pipes or continuous wall stainless steel hoses with threaded attachments, in conformity with standard with maximum length of 2000 mm.

Be careful that metal hoses do not come into contact with movable or crushed parts.

The sealing gasket must conform to standards.

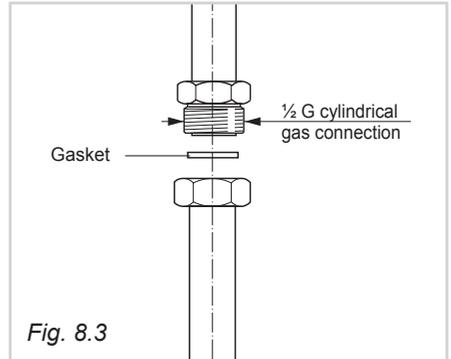
The connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas inlet pipe.



IMPORTANT:

Always operate with 2 spanners (fig. 8.2).

After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.



IMPORTANT:

The gasket “D” (fig. 8.3) is the element that guarantees the seal in the gas connection. It is recommended that it be replaced whenever it shows even the slightest deformation or imperfection.

In particular we recommend:

- That the connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas inlet pipe.
- That the hose does not come into contact with hot parts of the cooker at any point.
- That the hose does not come into contact with cutting or sharp edges.
- That the pipe should not be subject to twisting and tensile stress and that it should not have curves which are too tight or be squashed.
- That the hose can be easily inspected along its length to check its state of wear.
- We advise replacing the hose at its expiry date or on any sign of deterioration.
- We advise replacing the gasket on the slightest sign of deformation or imperfection.
- That the cylinder or piping tap is closed immediately upstream of the appliance whenever it is not being used.

REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS

If the injectors are not supplied they can be obtained from the “Service Centre”.

Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors “J” (figs. 8.4, 8.5) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

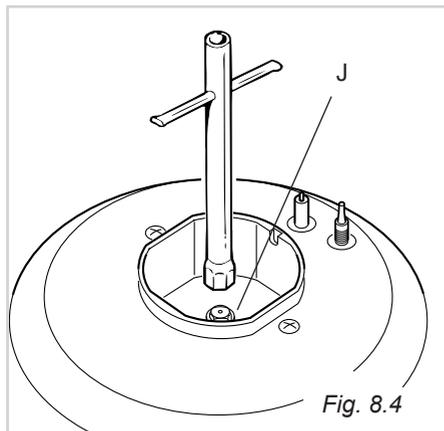


Fig. 8.4

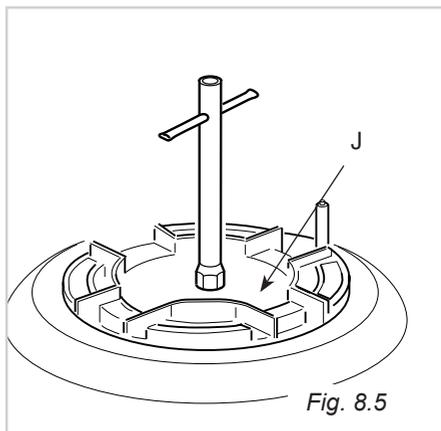


Fig. 8.5

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

Air vent necessary for gas combustion = (2 m³/h x kW)

BURNERS	Air vent necessary [m ³ /h]
Auxiliary (A)	2
Semirapid (SR)	3,5
Rapid (R)	6,0
Triple ring (TR)	7,0

Cat: II 2H3+

BURNERS	NOMINAL POWER [kW]	REDUCED POWER [kW]	G30/G31, 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
			Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	72 (X)
Semirapid (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple ring (TR)	3,50	1,50	95	135 (T)

IMPORTANT

All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.

The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In passing from one type of gas to another, the gas flow must also be changed, considering that in this position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a brusque passage from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner
- Turn the tap to the MINIMUM position
- Take off the knob
- With a thin screwdriver pass by the hole of microswitch and turn the screw **F** until adjustment is correct (fig. 8.6).

Normally for G 30/G 31, tighten up the regulation screw.

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

- In case of difficulty in the gas taps operation, call the After Sales Service.

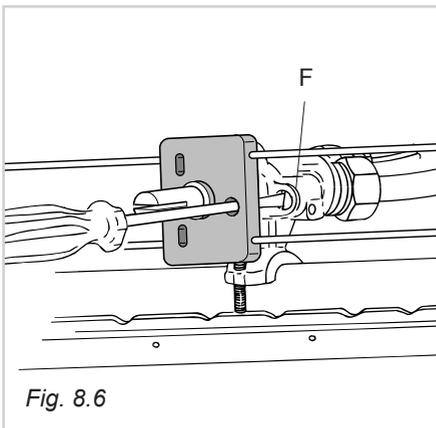


Fig. 8.6

IMPORTANT: The appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.

Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch must always be accessible.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system, call an expert.

He should also check that the electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

The connection of the appliance to earth is mandatory. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

FEEDER CABLE SECTION Type HO5RR-F

230 V ~

3 x 2,5 mm²

ELECTRICAL FEEDER CABLE CONNECTION

To connect the supply cable:

- Remove the screws securing the cover "A" on the rear of the cooker (fig. 9.1).
- Feed the supply cable through the cable clamp "D". The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section "Feeder cable section".
- Connect the wires to the terminal block "B" as shown in the diagram in figure 9.2; or connect the phase wires to the terminal block "B" and the earth wire to the terminal PE as shown in figure 9.1.
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp "D".
- Replace the cover "A".

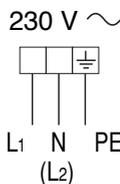
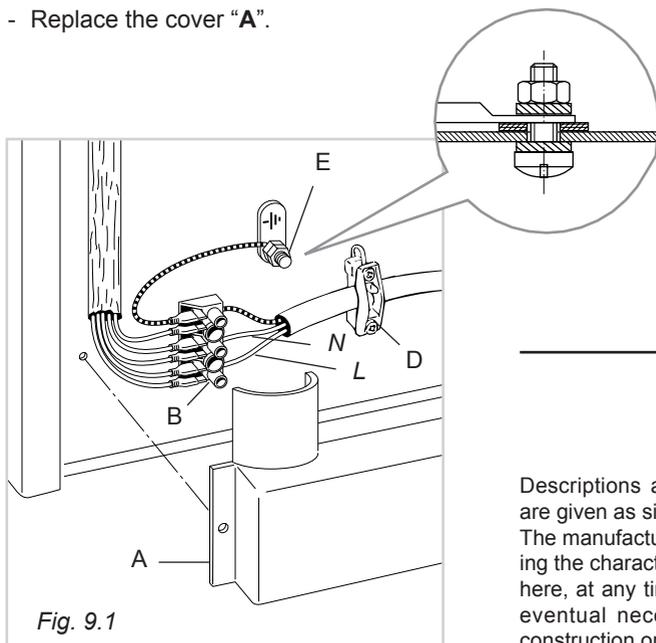


Fig. 9.2



Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.

The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение нашей продукции.

Цель приведенных ниже правил пользования и рекомендаций – обеспечение Вашей безопасности, а также безопасности окружающих. Кроме того, с их помощью Вы сможете максимально использовать все возможности устройства.

Храните данное издание: оно может понадобиться Вам или окружающим в будущем для решения вопросов, связанных с функционированием оборудования.

Настоящее устройство должно эксплуатироваться в полном соответствии со своим назначением, то есть для приготовления пищи. Использование оборудования в других целях считается неправильным и, следовательно, опасным.

Производитель снимает с себя всю ответственность за повреждения, возникшие вследствие неправильной, ошибочной или неразумной эксплуатации устройства.

Заявление о полном соответствии требованиям ЕЭС

- Настоящая плита была спроектирована исключительно как устройство для приготовления пищи. Использование оборудования в других целях (отопление помещений) считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Плита разработана, изготовлена и запущена в продажу в полном соответствии с:
 - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве «Газ» 90/396/СЕЕ;
 - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве «Низкое напряжение» 2006/95/СЕЕ;
 - Требованиями по технике безопасности, установленными в Директиве «Электромагнитная совместимость» 89/336/СЕЕ;
 - Требованиями Директивы 93/68/СЕЕ.



ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- После извлечения устройства из упаковки убедитесь в его целостности. В случае возникновения каких-либо сомнений не используйте товар и свяжитесь с Вашим поставщиком. Храните упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирольный пенопласт, гвозди, опорные детали и т.п.), представляющие потенциальную опасность для детей, в недоступном для них месте.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики изделия: это опасно.
- Операции по очистке и техническому обслуживанию устройства разрешается осуществлять только после отключения устройства от питающей электрической сети.
- В случае если Вы решите отказаться от использования данного устройства (или решите заменить старую модель на новую), мы рекомендуем Вам, перед тем как избавиться от оборудования, выполнить ряд мер, предусмотренных действующими нормами по обеспечению безопасности здоровья и предотвращению загрязнения окружающей среды и направленных на приведение устройства в нерабочее состояние. Кроме того, необходимо обезвредить элементы оборудования, которые могут стать источниками опасности для играющих детей.
- Использование газового устройства для приготовления пищи ведет к повышению температуры и влажности в помещении, в котором установлено данное оборудование. Поэтому необходимо позаботиться о надлежащей вентиляции плиты: держите открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (механический вытяжной колпак). В случае интенсивной эксплуатации устройства в течение длительного периода времени может потребоваться дополнительное проветривание, например, открыть окно, или более эффективная вентиляция, например, увеличить мощность механической вытяжки.
- Установка данного устройства должна осуществляться с соблюдением действующих норм в хорошо вентилируемом помещении. Прежде чем приступить к установке или эксплуатации данного устройства, внимательно изучите инструкции.

Устройство оснащено охлаждающим вентилятором с автоматическим запуском.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Все электрические устройства должны использоваться в соответствии с основными правилами, в частности:

- дотрагиваться до устройства мокрыми или влажными руками или ногами запрещено;
- использовать устройство без обуви запрещено;
- допускать использование устройства детьми или недееспособными людьми без присмотра других лиц запрещено;
- использовать пароструйные приборы запрещено, это опасно, поскольку влага может проникнуть внутрь устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- В процессе эксплуатации и непосредственно после выключения температура некоторых частей плиты очень высока. Дотрагиваться до них запрещено!
- Следите за тем, чтобы рядом с плитой не было детей, особенно в процессе ее эксплуатации.
- По завершении использования плиты убедитесь, что указатель рукоятки стоит в положении **ЗАКРЫТО**, а также перекройте центральный кран подачи газа из распределительной сети или кран на газовом баллоне.
- При возникновении проблем с кранами подачи газа обратитесь за Технической помощью.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

- Промойте внутренние поверхности плиты с помощью влажной тряпочки и нейтрального детергента и вытрите насухо.
- Подготовьте к работе внутреннюю полость духовки, обработав боковые поверхности согласно указаниям, данным в Главе «ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- Вставьте решетки и противни.
- Зажгите пустую духовку и поставьте на максимум. Это позволит устранить смазку с нагревательных элементов.

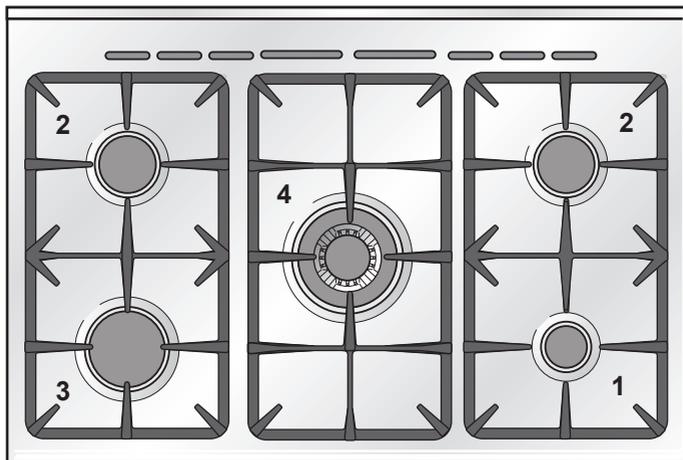


Рис. 1.1

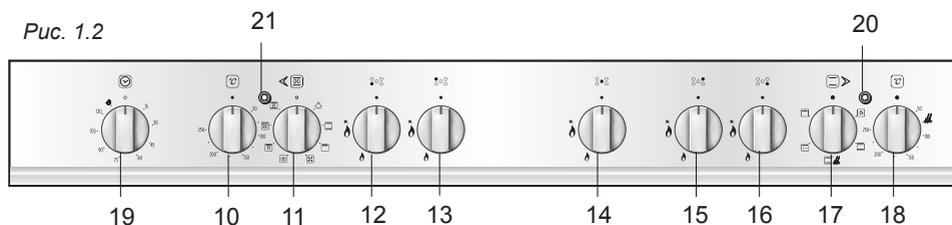
ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ (Рис. 1.1)

1. Дополнительная горелка (A)	1,00 кВт
2. Полубыстрая горелка (SR)	1,75 кВт
3. Быстрая горелка (R)	3,00 кВт
4. Тройная коронарная горелка (Triple Crown-TC)	3,50 кВт

Обратите внимание:

- ✓ Зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки.
- ✓ Все горелки плиты оснащены предохранительными клапанами, обеспечивающими перекрытие потока газа, в случае если потухло пламя.
- ✓ Плита имеет 2 электродуховки.
Духовка слева (главная) многофункциональная, в то время как духовка справа имеет естественную конвекцию.

ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (Рис. 1.2)

- 10. Ручка термостата электрической многофункциональной духовки (духовка слева)
- 11. Ручка переключателя режимов электрической многофункциональной духовки (духовка слева)
- 12. Ручка левой передней горелки
- 13. Ручка левой задней горелки
- 14. Ручка центральной горелки
- 15. Ручка правой задней горелки
- 16. Ручка правой передней горелки
- 17. Ручка переключателя режимов электрической духовки с естественной конвекцией (духовка справа)
- 18. Ручка термостата электрической духовки с естественной конвекцией (духовка справа)
- 19. Ручка таймера (только для главной духовки слева)
- 20. Индикаторная лампа температуры внутри электрической духовки с естественной конвекцией (духовка справа)
- 21. Индикаторная лампа температуры внутри электрической многофункциональной духовки (духовка слева)

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Подача газа в горелки регулируется с помощью клапанного крана, управление которым осуществляется с помощью ручки, изображенной на рис. 2.1.

Установив указатель ручки на один из символов, изображенных на приборной панели, Вы сможете выполнить следующее:

- полный круг ● = кран закрыт
- символ  = макс. раскрытие или макс. подача
- символ  = мин. раскрытие или мин. подача

Зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки настройки горелок и обозначается с помощью символа ★ рядом с символом  (Рис. 2.1).

Максимальная подача предусмотрена для быстрого доведения до кипения жидкостей, в то время как сокращение подачи – для медленного подогревания блюд или для кипения.

Все режимы работы должны выбираться при условии, если ручка находится между максимальным и минимальным значениями, и ни в коем случае не между максимальным значением и точкой закрытия.

ВНИМАНИЕ: при отключении плиты установите ручки кранов в положение ЗАКРЫТО, а также перекройте центральный кран подачи газа из распределительной сети или кран на газовом баллоне.



Рис. 2.1

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК

Для розжига горелки:

- 1 – Поверните ручку крана против часовой стрелки и установите в положение максимальной подачи, нажмите на нее и удерживайте в таком положении некоторое время: это позволит Вам включить зажигание. При отсутствии электрического тока поднесите источник огня к горелке.
- 2 – После того как горелка зажжется, не отпускайте ручку сразу, подождите 10 секунд (время активизации клапана).
- 3 – С помощью крана отрегулируйте подачу газа по своему желанию.

В случае если по какой-то причине пламя горелки погаснет, предохранительный клапан автоматически перекроет подачу газа.

Для восстановления работы необходимо установить ручку в положение ●, **подождать примерно 1 минуту** и повторить вышеописанные операции по зажиганию горелки.

В случае если местные условия подачи газа затрудняют зажигание горелки с помощью ручки, установленной в положение максимальной подачи, рекомендуется повторить все указанные операции, установив ручку в положение минимальной подачи.

Внимание: В процессе эксплуатации варочные зоны на рабочей поверхности сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко к плите.

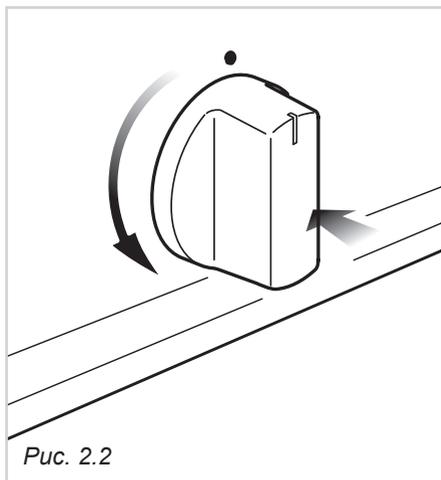


Рис. 2.2

ВЫБОР ГОРЕЛКИ

Символы, изображенные в верхней части приборной панели, указывают на связь между ручкой и горелкой.

В зависимости от диаметра и мощности выбирается нужная горелка.

Для справки: горелки и кастрюли используются согласно информации, представленной ниже:

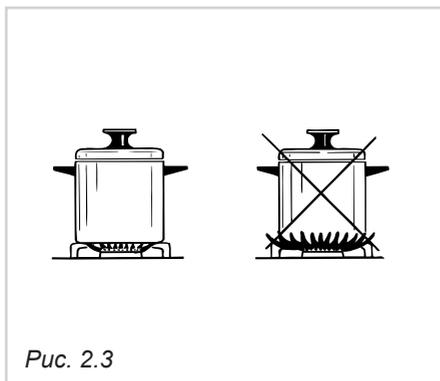
ГОРЕЛКИ	ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ
Дополнительная (*)	12 - 14 см
Полубыстрая	16 - 24 см
Быстрая	24 - 26 см
Тройная коронарная	26 - 28 см

Не использовать кастрюли с вогнутой и выпуклой поверхностью

(*) Минимальный диаметр 6 см с решеткой для установки посуды небольшой емкости.

Важно, чтобы диаметр кастрюли соответствовал производительности горелки, это позволит не использовать горелки в режиме высокой подачи и тем самым избежать бессмысленной траты топлива.

Выбрав большую горелку для кастрюли маленького размера, Вы не сможете быстрее довести до кипения жидкость, поскольку скорость поглощения тепла зависит от основания и от поверхности кастрюли.



РЕШЕТКА ДЛЯ ПОСУДЫ МАЛОГО ДИАМЕТРА (Рис. 2.4)

Устанавливается на решетку дополнительной горелки (меньшей по размерам) при использовании посуды с дном малого диаметра для предотвращения их опрокидывания.



Рис. 2.4

Внимание: В процессе эксплуатации дверца духовки сильно нагревается. Не подпускайте детей близко к духовке.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Как видно из определения Вам предлагается духовка, обладающая особенными эксплуатационными характеристиками.

Вы можете выбрать один из 7 различных типов подогревания. Такой выбор позволяет подобрать режим приготовления согласно индивидуальным требованиям.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Пре первом запуске в эксплуатацию необходимо зажечь пустую духовку согласно указаниям, которые будут даны чуть позднее, и дать ей поработать при максимальной температуре, установив ручку термостата в положение 250°C, примерно 1 час в режиме  и еще 15 минут в режимах  и .

Это позволит устранить следы смазки с электрических резисторов.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: для настройки духовки вручную убедитесь, что ручка управления таймером установлена в положение  (см. также указания на стр. 63).

Ни при каких условиях не покрывайте стенки духовки алюминиевой фольгой. Не ставьте лотки или противни на основание духовки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МНУГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКИ

- Нижний нагрев	1400 Вт
- Верхний нагрев	1000 Вт
- Гриль	2000 Вт
- Циркуляция воздуха	2500 Вт

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Подогревание и приготовление пищи в многофункциональной духовке осуществляются согласно следующей информации:

- a. Методом естественной конвекции**
Тепло вырабатывается верхним и нижним нагревательным элементом.
- b. Методом принудительной конвекции**
Вентилятор забирает воздух, находящийся внутри духовки, пропускает его через спирали кругового электрического элемента и возвращает в духовку. Горячий воздух, прежде чем его повторно засосет вентилятор для прохождения вышеописанного цикла, окутывает продукты питания в духовке, тем самым обеспечивая их быстрое и равномерное приготовление.
- c. Методом полупринудительной конвекции**
Тепло, вырабатываемое верхним и нижним нагревательными элементами, распределяется внутри духовки с помощью вентилятора.
- d. Методом излучения**
Тепло излучается инфракрасным элементом гриля.
- e. Методом излучения и вентиляции**
Тепло, излучаемое инфракрасным элементом гриля, распределяется внутри духовки с помощью вентилятора.
- f. Методом вентиляции**
Пища размораживается с помощью вентилятора, без активизации режима подогревания

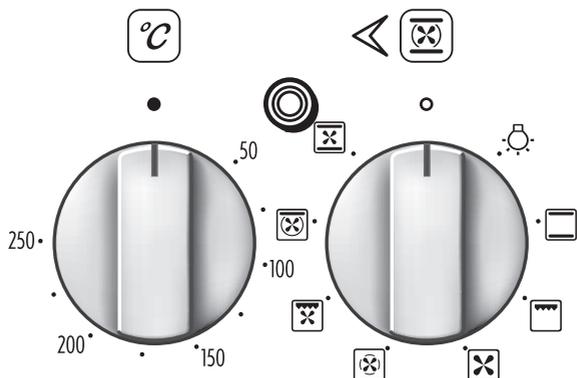


Рис. 3.1

Рис. 3.2

РУЧКА ТЕРМОСТАТА (Рис. 3.1)

Служит исключительно для регулировки температуры приготовления пищи, но не для зажигания духовки. Поверните ручку по часовой стрелке до необходимой температуры (в диапазоне от 50 до 250°C).

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ РЕЖИМОВ (Рис. 3.2)

Для выбора следующих режимов поверните ручку по часовой стрелке:



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Вы сможете зажечь лампочку духовки (15Вт), установив ручку в данное положение. При выполнении всех функций по приготовлению пищи лампочка всегда горит.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ

Зажигаются нижний и верхний нагревательные элементы. Тепло распространяется методом естественной конвекции. Предусмотрена возможность регулирования температуры с помощью ручки термостата в диапазоне от 50 до 250°C.

Прежде чем ставить продукты внутрь, духовку необходимо разогреть.

Рекомендовано для: продуктов, требующих одинаковой степени приготовления внутри и снаружи, например, для жаркого, свиных ребрышек, беже и т.п.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Включается инфракрасный электрический гриль. Тепло распространяется излучением. Для использования данного режима ручка переключателя должна быть установлена в положение , ручка термостата - в положение 225°C на 15 минут, а затем в положение 125°C, а дверца духовки должна быть закрыта. Для получения информации о правильном использовании режима смотрите главу «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ».

Максимальное время приготовления на гриле – 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле некоторые доступные детали могут нагреваться. Не подпускайте детей к плите.

Рекомендовано для: интенсивного зажаривания на гриле; подрумянивания, получения золотой корочки, зажаривания, обжаривания и т.п.



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Включается только вентилятор внутри духовки.

Для выбора данного режима ручка термостата должна быть установлена в положение “●”, потому что установка ручки в другие положения не принесет желаемого эффекта.

Размораживание осуществляется с помощью простой вентиляции, без подогрева.

Рекомендовано для: быстрого размораживания замороженных продуктов; для размораживания 1 кг требуется приблизительно 1 час. Время работы варьируется в зависимости от количества и типа продукта питания, который предстоит разморозить.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ

Включаются круговой резистор и вентилятор. Тепло распространяется методом принудительной конвекции. Температура регулируется с помощью ручки термостата в диапазоне от 50 до 250°C. Предварительно нагревать духовку необязательно.

Рекомендовано для: продуктов питания, которые должны быть хорошо приготовлены снаружи и быть мягкими или розовыми внутри; например, для лазаньи, ягненка, ростбифов, рыбы целиком и т.п.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ

Включаются инфракрасный гриль и вентилятор. Тепло распространяется, главным образом, методом излучения, а вентилятор распределяет его по всей внутренней полости духовки.

Дверца духовки должна быть **закрыта**. Температура регулируется с помощью ручки термостата в диапазоне от 50 до 175°C. Требуется предварительный разогрев духовки приблизительно в течение 5 минут. Для получения информации о правильном использовании режима смотрите главу «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ЗАЖАРИВАНИЕ».

Максимальное время приготовления на гриле с вентиляцией – 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле с вентиляцией некоторые доступные детали могут нагреваться. Не подпускайте детей к плите.

Рекомендовано для: приготовления на гриле, если требуется быстрое подрумянивание снаружи, для того чтобы удерживать мясной соус внутри, например, для бифштексов из телятины, отбивных, гамбургеров и т.п.



СОХРАНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ МЕДЛЕННОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор.

Тепло распределяется методом принудительной конвекции, при этом наблюдается наибольший приток тепла в верхнюю часть. Температура регулируется с помощью ручки термостата в диапазоне от 50 до 140°C.

Рекомендовано для: продуктов, требующих тщательного приготовления, для сохранения тепла приготовленных продуктов питания, для медленного разогревания уже приготовленной пищи.



СОХРАНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ МЕДЛЕННОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Включаются верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Поток тепла, направленный вверх и вниз, распределяется методом конвекции с вентиляцией. Температура регулируется с помощью ручки термостата в диапазоне от 50 до 250°C.

Рекомендовано для: продуктов, требующих тщательного приготовления, для сохранения тепла приготовленных продуктов питания, для медленного разогревания уже приготовленной пищи.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Стерилизация продуктов питания с целью их последующего консервирования в герметичных банках осуществляется в следующем порядке:

- a. Установите переключатель в положение .
- b. Установите ручку термостата в положение 185°C и оставьте духовку для предварительного разогрева.
- c. Налейте горячей воды в противень.
- d. Установите банки в противень так, чтобы они не соприкасались между собой, и, промыв водой крышки, закройте духовку и установите ручку термостата в положение 135°C.

Стерилизация запущена, когда внутри банок начнут появляться пузырьки. Выключите духовку и оставьте банки остывать.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Установите переключатель в положение , а ручку термостата в положение 150°C.

Хлеб станет душистым, если сбрызнуть его водой и поставить в духовку на 10 минут, установив ручку на максимальную температуру

ЖАРКОЕ

Для того чтобы получить классическое жаркое, хорошо и равномерно прожаренное, необходимо запомнить следующее:

- рекомендуется поддерживать температуру в диапазоне от 180° до 200°C,
- время приготовления зависит от количества и качества продуктов питания.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Выбрав с помощью переключателя режимов на Вашей МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ духовке функции  и , Вы сможете одновременно приготовить несколько блюд из разнородных ингредиентов. Предусмотрена возможность одновременного приготовления таких продуктов, как рыба, торт и мясо, при этом смешение их ароматов и вкусовых оттенков полностью исключено.

Небольшие меры предосторожности, которые рекомендуется предпринять, изложены ниже:

- Необходимо установить значения температуры для всех блюд, несущественно отличающиеся друг от друга: максимальная температурная разница не должна превышать 20-250С.
- Блюда помещаются в духовку в разное время, в зависимости от времени приготовления каждого из них. Результат очевиден: этот способ приготовления позволит Вам сэкономить время и силы, а это как раз то, что Вам нужно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ И ЗАЖАРИВАНИЕ

Выбор  с помощью переключателя режимов позволит Вам жарить продукты, не используя вертел, поскольку горячий воздух равномерно обволакивает приготавливаемый продукт.

Установите ручку термостата в положение 175°C. Затем, предварительно прогрев духовку, просто положите продукт на решетку. Закройте дверцу и, выбрав с помощью ручки термостата температуру в диапазоне от 50 до 175°C, оставьте духовку до завершения процесса приготовления на решетке. В конце добавьте несколько тонких ломтиков сливочного масла, это позволит подзолотить корочку, образовавшуюся в процессе жарения.

Максимальное время приготовления на гриле— 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле некоторые доступные детали могут нагреваться. Не подпускайте детей к плите.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Запустите режим приготовления на гриле согласно указаниям, данным выше, примерно на 5 минут, при этом дверца должна быть закрыта.

Поставьте внутрь продукты, которые предстоит готовить, установив решетку как можно ближе к грилю.

Для сбора сока, образующегося в процессе приготовления, под решеткой поставьте противень.

Приготовление на гриле должно протекать при **закрытой** дверце духовки.

Максимальное время приготовления на гриле— 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле некоторые доступные детали могут нагреваться. Не подпускайте детей к плите.

Детали духовки могут выдержать максимальный вес до 6 кг. Рекомендуется равномерно распределять нагрузку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

Прежде чем ставить продукты в духовку, необходимо предварительно разогреть ее до нужной Вам температуры.

После того, как внутри духовки будет достигнута желаемая температура, ставьте продукты, затем проверьте время приготовления, и выключите духовку за 5 минут до окончания теоретического времени приготовления, для того чтобы блюдо смогло забрать накопленное тепло.

ПРИМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже приводятся значения температуры исключительно для информации, поскольку в действительности температура зависит от качества и объема продукта.

Рекомендуется пользоваться сковородками, подходящими для приготовления пищи в духовке, а также изменять температуру в духовке в процессе приготовления.

БЛЮДА	Температура
Лазанья, запеченная в духовке	220°
Паства, запеченная в духовке	220°
Пицца с анчоусами	225°
Рис по-креольски	225°
Картофель в молоке	200°
Фаршированные помидоры	225°
Сырное суфле	200°
Картофельное суфле	200°
Жаркое из телятины	200°
Котлетки из телятины на гриле	225°
Куриная грудка в помидорах	200°
Курица на гриле – жаркое из курицы	220°
Котлеты из говядины	200°
Котлеты из телятины	200°
Шашлык по-турецки	225°
Ростбиф	220°
Филе камбалы	200°
Ароматная европейская мерлуза	200°
Сладкое кольцо (пирожное)	180°
Сливовый пирог	200°
Кексы с конфитюром	225°
Бисквитный торт	225°
Сладкое слоеное пирожное	200°
Торт «Маргаритка»	220°

Внимание: В процессе эксплуатации дверца духовки сильно нагревается. Не подпускайте детей близко к духовке.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электростатическая духовка оснащена 3 резисторами:

- 2 резистора (верхний и нижний) для обеспечения обычного приготовления пищи в духовке,
- 1 резистор гриля, установленный в центральной части свода духовки, обеспечивающий приготовление пищи на гриле при закрытой дверце.

Электрические резисторы обладают следующей мощностью:

- | | |
|------------------|---------|
| - верхний нагрев | 700 Вт |
| - нижний нагрев | 800 Вт |
| - гриль | 1600 Вт |

Духовка оснащена решеткой для установки тарелок, кроме того, предусмотрена специальная функция  для подогревания тарелок.

Для получения информации об использовании данной функции смотрите специальные главы «Подогревание тарелок» и «Использование решетки для установки тарелок».

ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом запуске в эксплуатацию необходимо зажечь духовку и дать ей поработать при максимальной температуре, установив ручку термостата в положение 250°C, примерно 1 час в режиме  и еще 15 минут в режиме .

По завершении работы Вы сможете удалить остатки материалов, использовавшихся для обработки, с электрических резисторов.

Ни при каких условиях не покрывайте стенки духовки алюминиевой фольгой. Не ставьте лотки или противни на основание духовки.

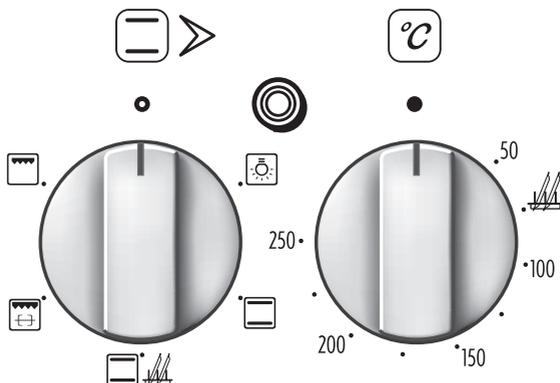


Рис. 4.1

Рис. 4.2

РУЧКА ТЕРМОСТАТА (Рис. 4.2)

Служит исключительно для регулировки температуры приготовления пищи, но не для зажигания духовки. Поверните ручку по часовой стрелке до необходимой температуры (в диапазоне от 50 до 250°C).

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ РЕЖИМОВ (Рис. 4.1)

Поворачивая ручку, выберите один из следующих режимов работы духовки:



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Вы сможете зажечь лампочку духовки (15Вт), установив ручку в данное положение. При выполнении всех функций по приготовлению лампочка всегда горит.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ

Зажигаются нижний и верхний нагревательные элементы. Тепло распространяется методом естественной конвекции. Предусмотрена возможность регулирования температуры с помощью ручки термостата в диапазоне от 50 до 250°C.

Прежде чем ставить продукты внутрь, духовку необходимо разогреть.

Рекомендовано для: продуктов, требующих одинаковой степени приготовления внутри и снаружи, например, для жаркого, свиных ребрышек, беже и т.п.



ПОДОГРЕВАНИЕ ТАРЕЛОК

Включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Тепло распространяется методом естественной конвекции. Для выбора температуры подогревания тарелок приблизительно до 65°C установите ручку термостата в положение .

Данный режим подходит также для традиционного приготовления пищи конвекцией с возможностью регулирования температуры в диапазоне от 50°C до 250°C с помощью ручки термостата.

Рекомендовано для: подогревания пустых тарелок с помощью специальной решетки для установки тарелок. Для получения подробной информации об использовании решетки смотрите главу «Использование решетки для установки тарелок».

ВНИМАНИЕ: температура подогретых тарелок высокая. Для извлечения тарелок используйте кухонные прихватки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Включается инфракрасный электрический резистор, запускается привод вертела. Тепло распространяется излучением. Для использования данного режима ручка переключателя должна быть установлена в положение , ручка термостата - в положение 225°C на 15 минут, а затем в положение 175°C, а дверца духовки должна быть закрыта.

Для получения информации о правильном использовании данного режима смотрите главу «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ» и «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ».

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле некоторые доступные детали могут нагреваться. Не подпускайте детей к плите. Максимальное время приготовления на гриле – 30 минут.

Рекомендовано для: интенсивного зажаривания на гриле; подрумянивания, получения золотой корочки, зажаривания, обжаривания и т.п.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Включается инфракрасный электрический гриль. Тепло распространяется излучением.

Для использования данного режима ручка переключателя должна быть установлена в положение , ручка термостата - в положение 225°C на 15 минут, а затем в положение 175°C, а дверца духовки должна быть закрыта. Для получения информации о правильном использовании режима смотрите главу «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ».

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле некоторые доступные детали могут нагреваться. Не подпускайте детей к плите. Максимальное время приготовления на гриле – 30 минут.

Рекомендовано для: интенсивного зажаривания на гриле; подрумянивания, получения золотой корочки, зажаривания, обжаривания и т.п.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

Прежде чем ставить продукты в духовку, необходимо предварительно разогреть ее до нужной Вам температуры.

После того, как внутри духовки будет достигнута желаемая температура (загорится индикаторная лампочка температуры), ставьте продукты.

Рекомендуется пользоваться сковородами, подходящими для приготовления пищи в духовке, а также изменять температуру в духовке в процессе приготовления.

Ниже приводятся значения температуры в ОС исключительно для информации, поскольку в действительности температура зависит от количества.

БЛЮДА	Температура
Лазанья, запеченная в духовке	220°
Паста, запеченная в духовке	220°
Пицца с анчоусами	225°
Рис по-креольски	225°
Картофель в молоке	200°
Фаршированные помидоры	225°
Сырное суфле	200°
Картофельное суфле	200°
Жаркое из телятины	200°
Котлетки из телятины на гриле	225°
Куриная грудка в помидорах	200°
Курица на гриле – жаркое из курицы	220°
Котлеты из говядины	200°
Котлеты из телятины	200°
Шашлык по-турецки	225°
Ростбиф	220°
Филе камбалы	200°
Ароматная европейская мерлуза	200°
Сладкое кольцо (пирожное)	180°
Сливовый пирог	200°
Кексы с конфитюром	225°
Бисквитный торт	225°
Сладкое слоеное пирожное	200°
Торт «Маргаритка»	220°

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Включите гриль согласно указаниям, данным выше, и, закрыв дверцу, дайте духовке прогреться в течение 5 минут.

Положите продукты внутрь, поставив решетку как можно ближе к грилю.

Для сбора сока из продуктов поставьте противень под решеткой.

При приготовлении пищи на решетке дверца духовки должна быть **закрыта**.

Максимальное время приготовления на гриле— 30 минут.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле некоторые доступные детали могут нагреваться. Не подпускайте детей к плите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Данный режим используется согласно следующим указаниям (Рис. 4.3):

- Поставьте противень на нижний уровень на основание духовки и установите подпорку для стержня.
- Насадите мясо на стержень, стараясь закрепить его по центру с помощью специальных вилок.
- Вставьте стержень в отверстие привода и поставьте на подпорку хомутик вертела; затем удалите теплозащитную ручку, повернув ее влево.

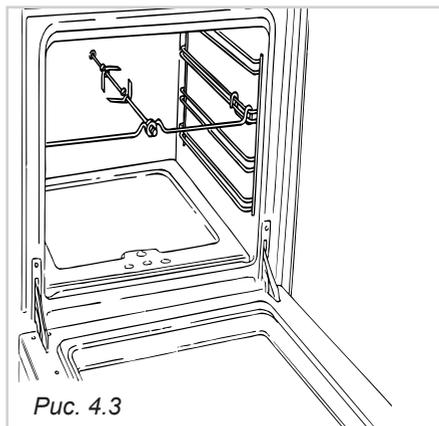


Рис. 4.3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ТАРЕЛОК

Эту решетку можно использовать для установки тарелок или, перевернув ее, как обычную плоскую решетку. Вставьте решетку на один из четырех уровней духовки.

Использование в качестве решетки для установки тарелок:

Вставьте решетку в направляющую, выбрав самый низкий уровень, так, чтобы ребра для установки тарелок смотрели вверх (Рис.4.4).

Решетка устанавливается так, чтобы предохранительный упор, предотвращающий случайное выпадение, был повернут внутрь духовки (Рис. 4.4, выноска).

Тарелки устанавливаются, как показано на рисунке. Для облегчения этой операции вытащите решетку до предохранительного упора.

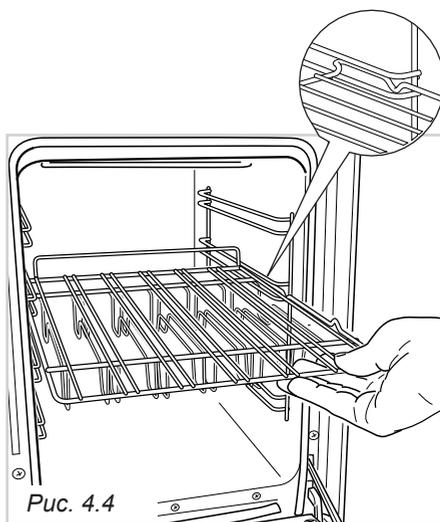
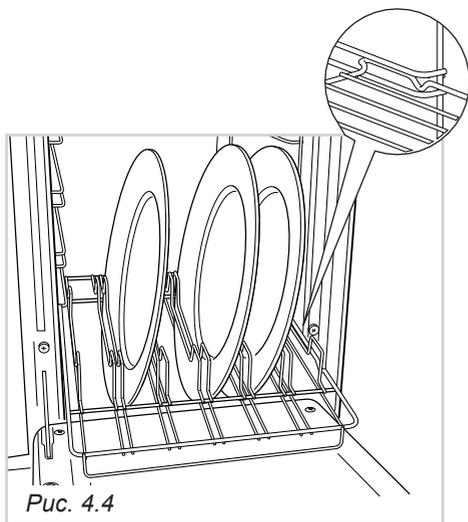
ВНИМАНИЕ: температура подогретых тарелок высокая. Для извлечения тарелок используйте кухонные прихватки.

Использование в качестве плоской решетки

Вставьте решетку в направляющую, выбрав один из четырех уровней на боковых рамах, при этом ребра решетки должны смотреть вниз.

Решетка устанавливается так, чтобы предохранительный упор, предотвращающий случайное выпадение, был повернут внутрь духовки (Рис. 4.5, выноска).

На плоскую поверхность можно устанавливать сковородки или непосредственно продукты питания; в последнем случае под решеткой необходимо поставить противень для сбора сока, выделяющегося при приготовлении пищи.



ТАЙМЕР НА 120 МИНУТ

(только для левой духовки) (Рис. 5.1)

С помощью данного устройства можно заранее установить время приготовления пищи в духовке.

1) Запуск.

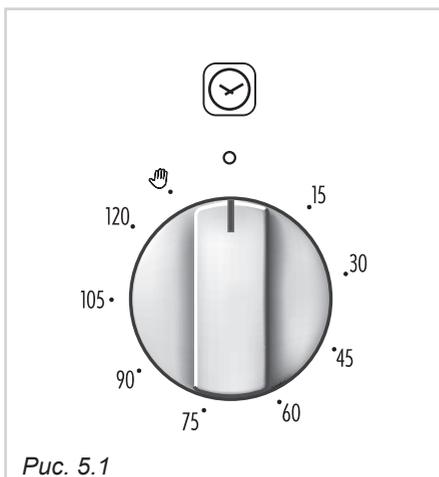
Задав с помощью переключателя нужный режим и установив с помощью ручки термостата температуру духовки, поверните ручку таймера по часовой стрелке и выберите нужное время приготовления (макс. 120 минут).

По завершении выбранного периода времени указатель таймера вернется в положение «0», и духовка автоматически выключится.

2) Положение ручной настройки.

В случае если время программирования превышает два часа, которые можно установить с помощью программы, или если Вы хотите вручную настроить работу духовки, задав время отключения по желанию, поверните ручку в положение .

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: С ПОМОЩЬЮ ДАННОГО ТАЙМЕРА МОЖНО ЗАДАТЬ ВРЕМЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ТОЛЬКО ЛЕВОЙ ДУХОВКИ.



СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЮ

- Перед тем как приступить к очистке оборудования, отключите плиту от электрической сети и подождите, пока она остынет.
- В случае если Вы не пользуетесь плитой, рекомендуется в целях предосторожности перекрыть **кран подачи газа из распределительной сети или кран на газовом баллоне**. Периодически проверяйте состояние гибкой трубки, соединяющей баллон или газораспределительную сеть с плитой, при обнаружении каких-либо отклонений от нормы замените ее.
- Не используйте моющие средства с хлором или кислотной основой
- Если кран не поворачивается, не прилагайте силу, обратитесь в службу технической поддержки.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ

Отсоедините плиту от электрической сети. Вывинтите старую и установите новую лампочку, способную выдержать высокую температуру (3000С), напряжение 230 В (50 Гц), 15 Вт, Е14

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Все эмалированные детали, включая плоские решетки, моются с помощью мыльной воды или другого подобного раствора, не содержащего абразивных веществ.

Вытирать детали рекомендуется мягкой тряпкой.

Вещества, содержащие кислоту, например сок лимона, консервированных томатов, уксус или другие подобные продукты, при длительном контакте с эмалью разрушают ее, придавая ей матовый оттенок.

ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ВНИМАНИЕ

Передние поверхности из нержавеющей стали (панель управления, дверца духовки и открывающиеся отсеки), использующиеся в этой плите, покрыты специальным защитным слоем прозрачного лака, препятствующего появлению отпечатков.

Для того чтобы не повредить защиту этих элементов оборудования из нержавеющей стали не используйте для очистки абразивные вещества.

ОЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ МОЖЕТ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО С ПОМОЩЬЮ ГОРЯЧЕЙ МЫЛЬНОЙ ВОДЫ.

СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

В случае если краны станут плохо поворачиваться, обратитесь в центр технической поддержки.

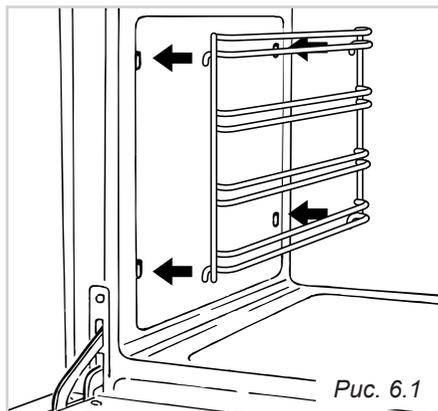
Использовать пароструйные приборы запрещено, поскольку влага может проникнуть внутрь устройства, что представляет опасность для работы оборудования.

ДУХОВКА

Мойте духовку после каждого процесса приготовления.

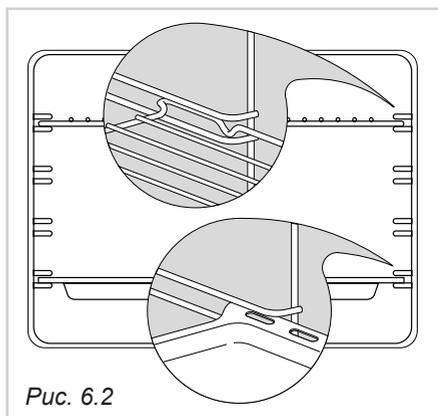
Для очистки внутренней поверхности духовки отсоедините и вновь соберите боковые направляющие согласно указаниям, данным ниже. Когда духовка станет прохладной, помойте стенки тряпочкой, смоченной в очень горячей мыльной воде или другом подобном растворе.

Боковые направляющие, противень и решетку можно вытащить из духовки и помыть в мойке.



МОНТАЖИДЕМОНТАЖБОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

- Вставьте боковые направляющие в отверстия в боковых стенках духовки с внутренней стороны (Рис. 6.1).
- Вставьте в направляющую противень и решетку, как показано на Рис. 6.2. Решетка устанавливается так, чтобы предохранительный упор, предотвращающий случайное выпадение, был повернут внутрь духовки.
- Демонтаж осуществляется в обратном порядке.



ГОРЕЛКИ И РЕШЕТКИ

Можно снять и помыть только в мыльной воде.

Следите за тем, чтобы поверхность всегда сверкала, периодически натирая ее с помощью средства, используемых для чистки серебра.

После каждой операции очистки или мойки убедитесь, что рассекатели пламени горелок и сами горелки сухие и **установлены надлежащим образом**.

Необходимо контролировать положение рассекателя пламени, поскольку его смещение может стать причиной неполадок.

Примечание: во избежание повреждения не используйте функцию зажигания, если горелки не установлены в нужное положение.

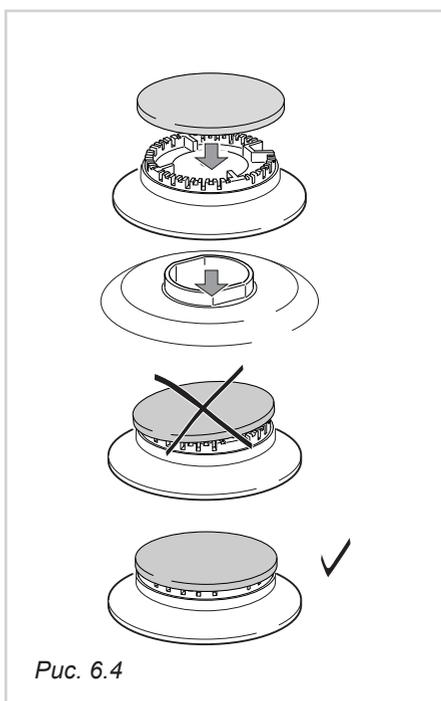
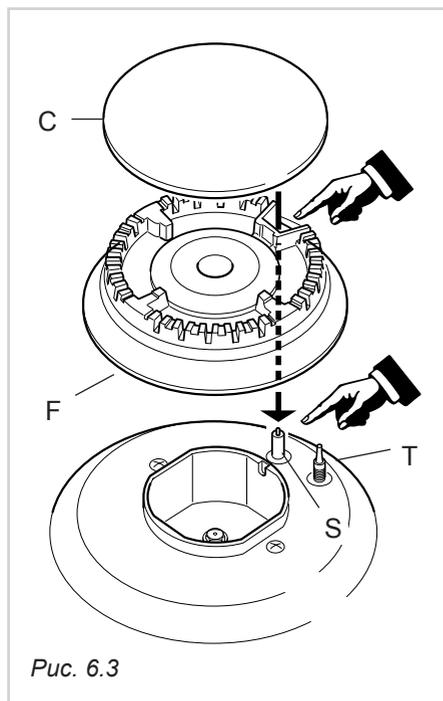
ПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА ГОРЕЛОК

Важно проверять, чтобы рассекатели пламени **F** и крышка **C** горелки стояли правильно (см. Рис. 6.3 - 6.4), поскольку их смещение может стать причиной поломки.

Следите за тем, чтобы электрод **«S»** (Рис. 6.3) был всегда чистым, это позволит включать его и регулировать образование искры.

Следите за тем, чтобы щуп **«Т»** (Рис. 6.3), расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит отрегулировать работу предохранительных клапанов.

Аккуратно проводите очистку щупа и крышки.



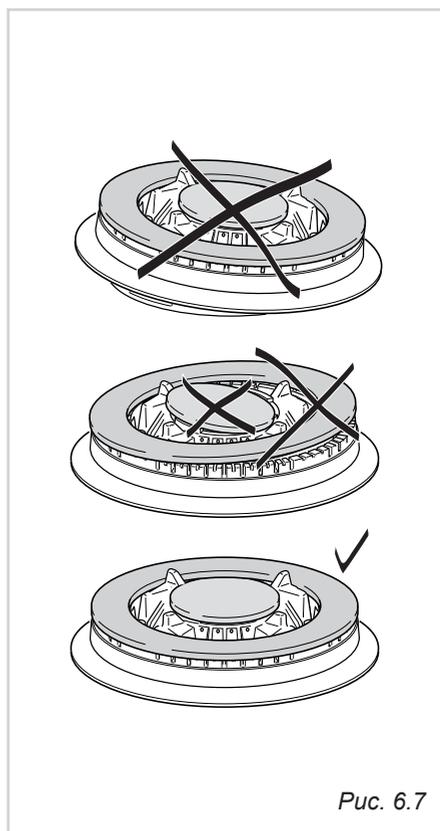
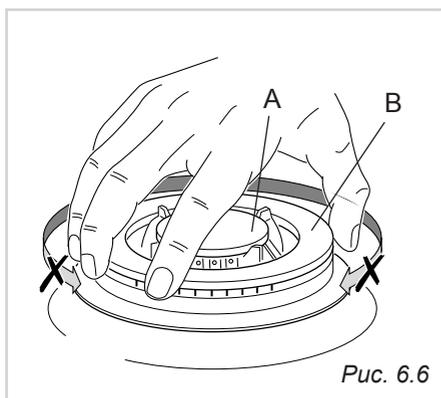
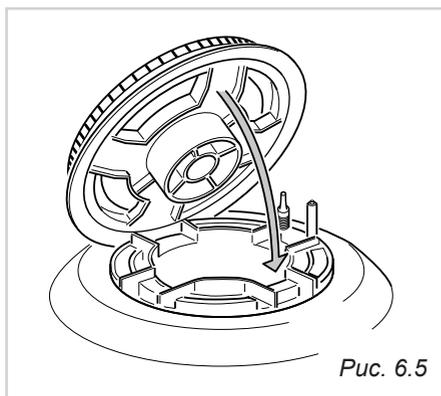
ТРОЙНАЯ КОРОНАРНАЯ ГОРЕЛКА

Эта горелка должна быть правильно установлена, как показано на Рис. 6.5.

При этом необходимо следить за тем, чтобы ребра заходили в свои пазы, как показано стрелочкой.

Установите крышку **A** и кольцо **B** (Рис. 6.6 - 6.7) в соответствующие пазы.

Правильно установленная горелка не должна вращаться (Рис. 6.6).



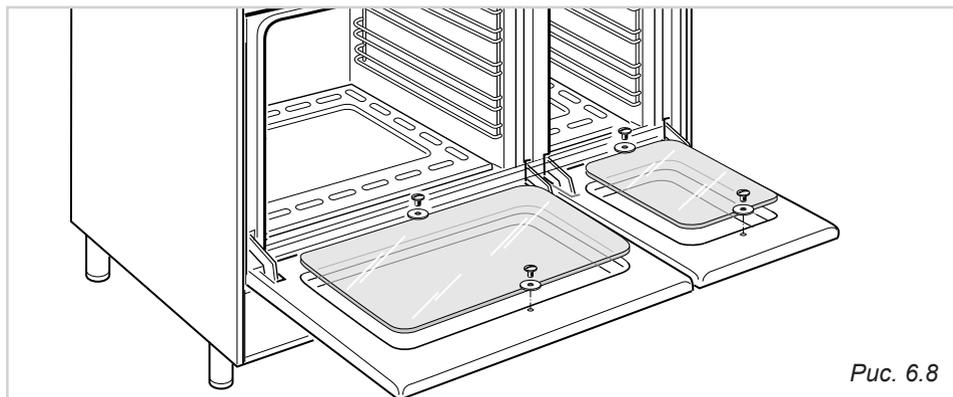


Рис. 6.8

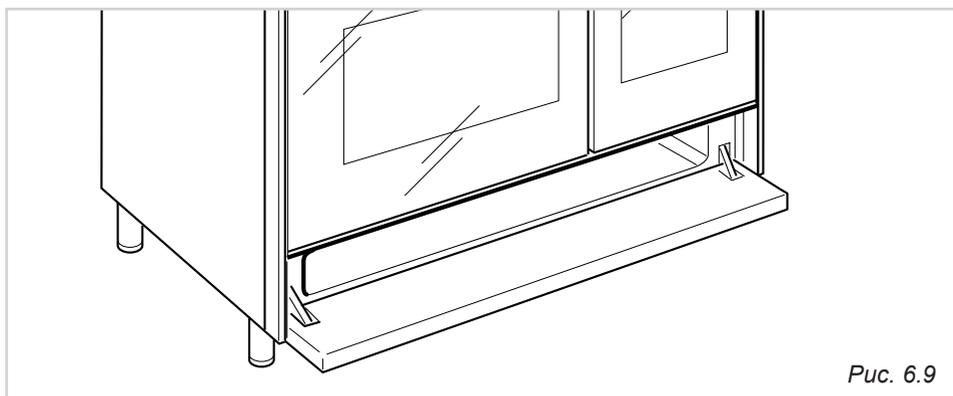


Рис. 6.9

ДВЕРЦА ДУХОВКИ

Для проведения очистки можно легко снять стекло с внутренней стороны дверцы, открутив два фиксирующих винта по бокам (Рис. 6.8).

ПОЛОСТЬ ПОД ДУХОВКОЙ

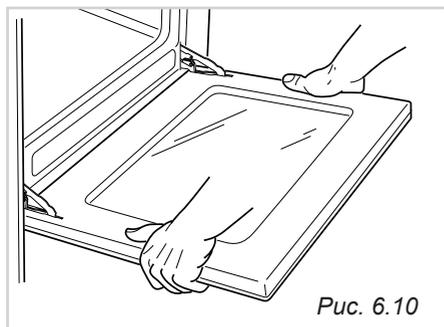
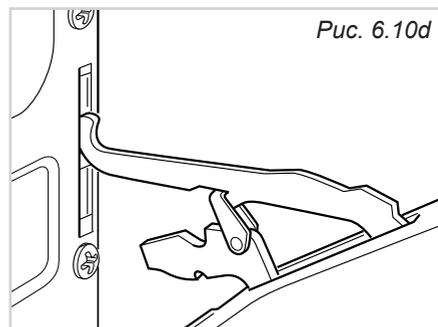
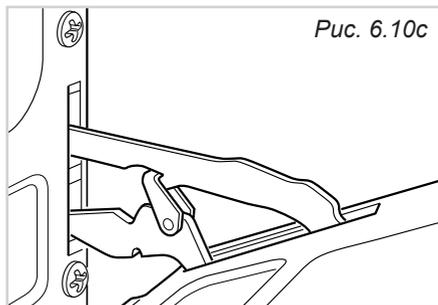
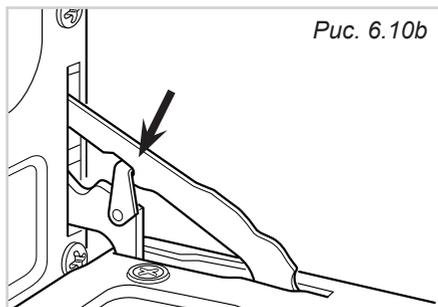
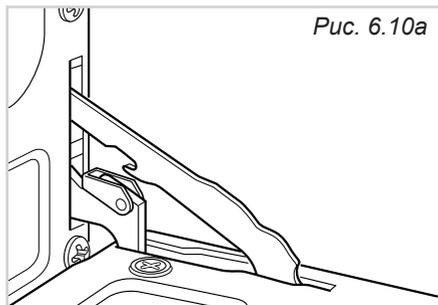
Доступ в полость под духовкой обеспечивается через откидывающуюся панель (Рис. 6.9).

Хранить легковоспламеняющиеся предметы в духовке или в полости под духовкой запрещено (например, тонкую бумагу, хлопчатобумажную ткань, шелк, нейлон и другие подобные материалы).

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Демонтаж дверцы духовки осуществляется в следующем порядке:

- Полностью откройте дверцу духовки (Рис. 6.10).
- Установите поддерживающую скобу на специальный зубец левого и правого шарниров (Рис. 6.10b).
- Возьмитесь за дверцу, как показано на Рис. 6.10.
- Осторожно закрывая дверцу, отцепите и вытащите нижний штык шарниров из паза (Рис. 6.10c).
- Также вытащите верхний штык шарниров из паза (Рис. 6.10d).
- Положите дверцу на мягкую поверхность.
- Для установки дверцы выполняйте все перечисленные операции в обратном порядке.



Рекомендации для МОНТАЖНИКОВ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- Для проведения надлежащей установки, регулировки и изменения плиты для работы на другом виде газа необходимо обратиться за помощью **КВАЛИФИЦИРОВАННОГО МОНТАЖНИКА**. Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.
- Оборудование должно быть установлено надлежащим образом в соответствии с действующими нормами и инструкциями производителя.
- Вмешательство в работу оборудования допустимо только при условии отключения установки от сети питания.
- Стенки мебели или стены здания, примыкающие к установке, должны выдерживать температуру выше 75°C. В случае если плита установлена рядом с мебелью, верхний уровень которой находится выше рабочей поверхности, расстояние между установкой и мебелью должно быть приблизительно 5 см.
- Стальные или алюминиевые элементы некоторых устройств покрыты специальной защитной пленкой. Перед использованием плиты необходимо аккуратно удалить защитную пленку.

Условия установки, с учетом необходимости предотвращения перегрева поверхностей, прилегающих к плите, показаны на Рис. 7.1а и 7.1б.

Стенки мебели должны выдерживать температуру окружающего воздуха до 75°C и выше.

■ Класс 1

Соединение с источником газа осуществляется с помощью специальной резиновой трубки, которая должна быть установлена так, чтобы ее можно было видеть, или с помощью жесткой или гибкой металлической трубки.

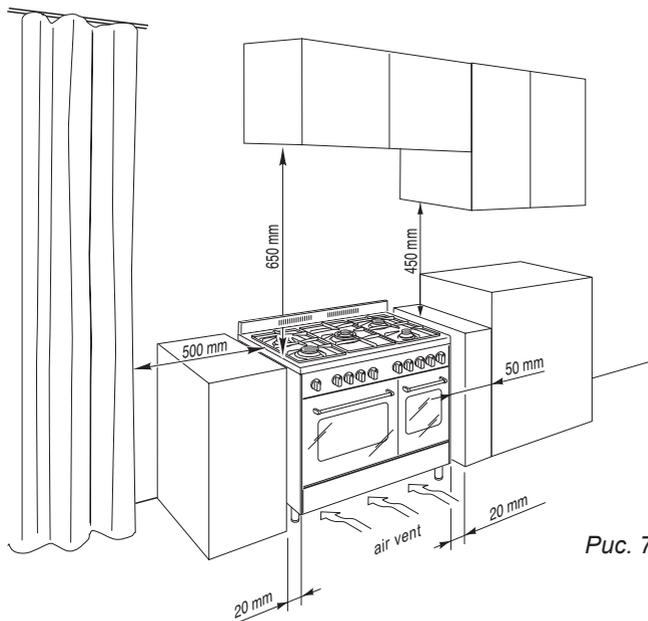


Рис. 7.1а

■ Класс 2

■ Подкласс 1

Соединение с источником газа осуществляется с помощью жесткой или гибкой металлической трубки.

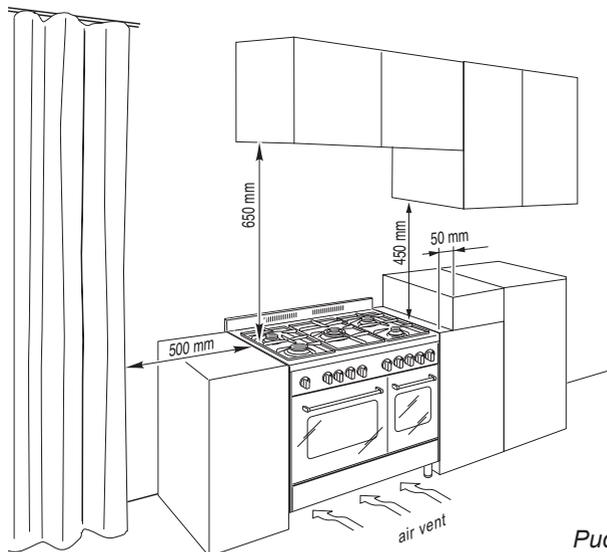


Рис. 7.1б

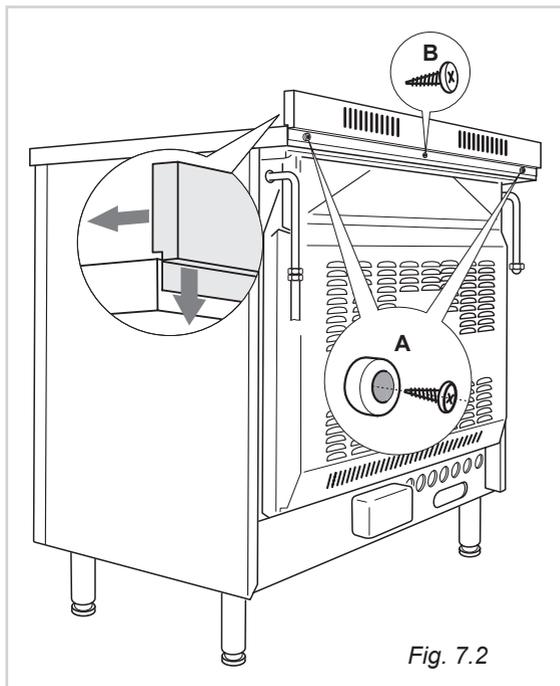


Fig. 7.2

BACKGUARD

- удалите две распорные детали "А" и винт "В" вверху тыльной стороны плиты.
- возьмите защитную планку, как показано на рис. 7.2 и установите её, закрепив центральным винтом "В" и распорными деталями "А"

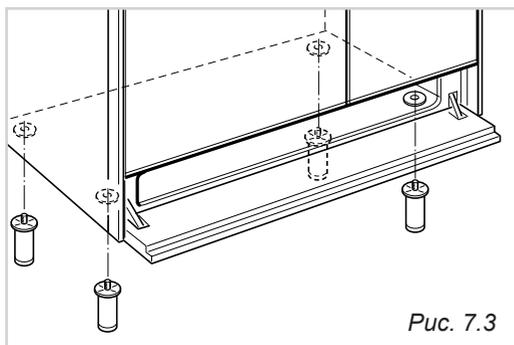


Рис. 7.3

УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ НОЖЕК

Перед началом эксплуатации плиты необходимо установить на основание регулируемые ножки.

Для получения доступа к основанию и облегчения процесса установки ножек осторожно положите плиту на заднюю стенку, подложив кусок упаковочного полистирола.

Установите 4 ножки, ввинтив их в отверстия на основании, как показано на Рис. 7.3 и 7.4.

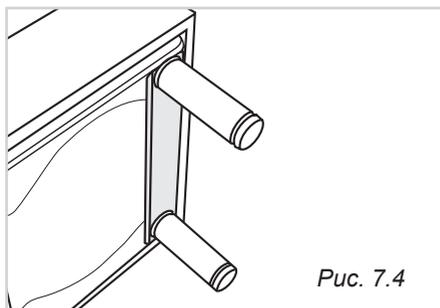


Рис. 7.4

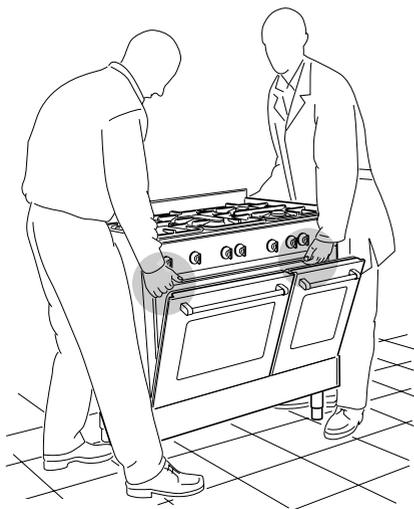


Рис. 7.5

ПЕРЕДВИЖЕНИЕ ПЛИТЫ

ВНИМАНИЕ: Для того чтобы не повредить ножки, переносить плиту необходимо вдвоем (Рис. 7.5).

ВНИМАНИЕ: Не передвигайте плиту, держась за ручку духовки (Рис. 7.6).

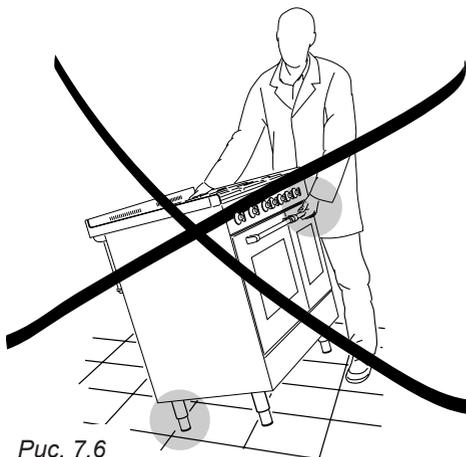


Рис. 7.6

ВНИМАНИЕ: После установки в нужное положение передвигать плиту волоком запрещено (Рис. 7.7): приподнимайте ножки над поверхностью пола (Рис. 7.5).

РЕГУЛИРОВАНИЕ УРОВНЯ ПЛИТЫ

При необходимости можно регулировать уровень плиты, ввинчивая или вывинчивая концы ножек (Рис. 7.8).

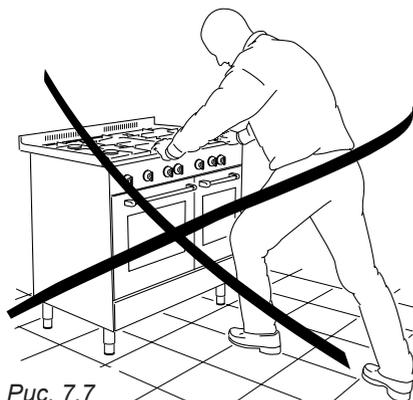


Рис. 7.7

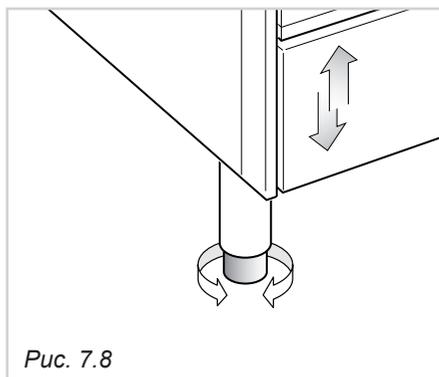


Рис. 7.8

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

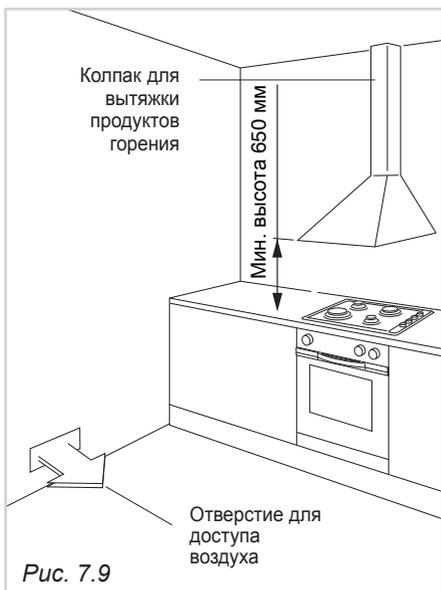
Помещение, в котором планируется установить газовое оборудование, должно иметь доступ воздуха для обеспечения процесса горения газа.

Приток воздуха должен осуществляться через одно или несколько отверстий на наружных стенках: общая площадь свободной зоны должна составлять приблизительно 100 см^2 .

Отверстия должны находиться рядом с полом, предпочтительно со стороны, противоположной вытяжке продуктов горения. При этом конструкция этих отверстий должна исключать их засорение как с внешней, так и с внутренней стороны.

В случае невозможности обеспечения отверстий необходимый воздух может подаваться вентилятором в требуемом объеме из прилегающего помещения, при условии что по соседству находится не спальня и не опасное помещение.

Если над оборудованием устанавливается подвесное устройство или колпак, минимальное расстояние между указанным подвесным устройством или колпаком и рабочей поверхностью составляет 650 мм (См. также Рис. 7.9).



Данное устройство не оснащено приспособлением для отвода продуктов горения. Устройство должно быть установлено и оснащено в соответствии с действующими правилами по установке подобного оборудования. При этом особое внимание необходимо уделить вентиляции помещения.

ОТВОД ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ

Продукты горения, образующиеся в процессе эксплуатации газового устройства, отводятся с помощью специальных колпаков, устанавливаемых снаружи (Рис. 7.9).

В случае если это невозможно, допускается использование электрического вентилятора, установленного на внешней стенке или на окне. В данном случае мощность вентилятора должна обеспечивать ежечасный обмен воздуха помещением, в 3-4 раза превышающим объем помещения, в котором установлена плита (Рис. 7.10).

Установка вентилятора допустима только в случае наличия отверстия, через которое осуществляется доступ воздуха, согласно указаниям, данным в главе «Помещение для установки».



Стенки, примыкающие к плите, должны быть изготовлены из термостойкого материала.

ТИПЫ ГАЗА

В зависимости от характеристик среди всех видов газа, которые могут быть использованы для работы плиты, можно выделить два основных типа:

Cat: II 2H3+

- Природный газ G20,
- Сжиженный нефтяной газ G30/G31

Перед началом эксплуатации необходимо убедиться в том, что местные условия газораспределения (вид газа и его давление) отвечают требованиям.

Условия эксплуатации настоящего духового шкафа указаны на табличке и на ярлыке.

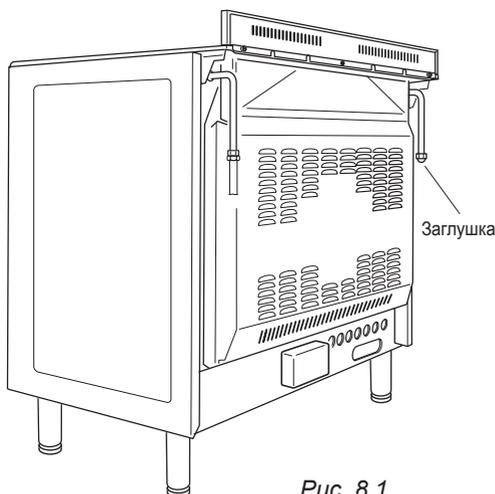


Рис. 8.1

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение газа с соблюдением всех местных действующих норм должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Плита спроектирована и отрегулирована с учетом работы на газе, название и характеристики которого указаны на табличке, расположенной на самой плите.

Убедитесь, что вентиляция в помещении, в котором планируется установка данной плиты, отвечает всем действующим нормам. Затем подсоедините плиту к газовому баллону или газопроводу в зависимости от требований, установленных в действующих нормах.

Соединение плиты с источником газа осуществляется с задней стороны (Рис. 8.1) с помощью правого или левого вывода на плите; трубка не должна идти через всю плиту.

Неиспользуемый вывод на плите необходимо закрыть заглушкой с уплотнительным кольцом.

При необходимости использования типа газа, отличного от указанного на табличке, следует действовать согласно указаниям ниже:

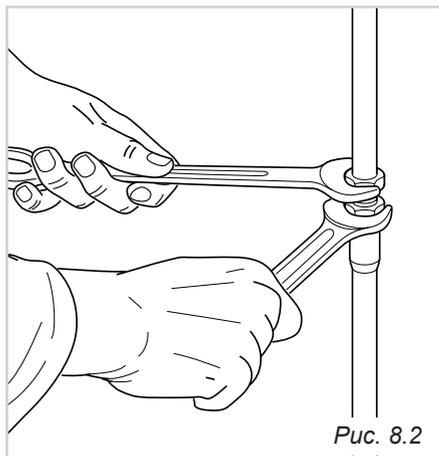
- Подключение к источнику газа,
- Замена форсунок на рабочей поверхности,
- Регулирование минимума для горелок на рабочей поверхности.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ГАЗА С ПОМОЩЬЮ ГИБКОЙ ИЛИ ЖЕСТКОЙ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ТРУБКИ

Плита соединяется с газовым оборудованием с помощью непрерывных жестких металлических трубок или с помощью гибких трубок из нержавеющей стали с резьбовыми креплениями согласно действующим нормам, максимальное расширение которых составляет 2000 мм.

Обратите внимание на тот факт, что гибкие металлические трубки не должны контактировать сдвигающимися или сдавленными элементами.

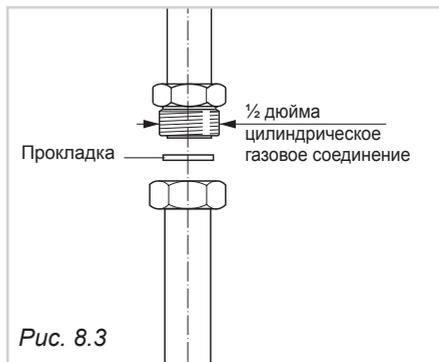
Уплотнительное кольцо должно отвечать требованиям, установленным в соответствующей норме.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Все операции по привинчиванию или отвинчиванию резинового держателя и сужающего переходника должны проводиться с помощью 2 ключей (Рис. 8.2).

По завершении подключения проверьте герметичность всех соединений с помощью мыльного раствора. Использование огня для этих целей запрещено.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Прокладка «D» (Рис. 8.3) используется для уплотнения газового соединения. Рекомендуется производить замену прокладки при обнаружении малейших признаков деформации или повреждения.

В частности, рекомендуется обеспечить выполнение следующих требований:

- Соединение с помощью жестких металлических трубок не должно создавать нагрузку на вывод на плите.
- Гибкая металлическая трубка не должна контактировать с горячими деталями плиты.
- Гибкая металлическая трубка не должна контактировать с острыми краями или краями захватки.
- Трубка не должна ни растягиваться, ни перекручиваться, в местах изгиба не должно быть чрезмерного сжатия или пережимов.
- Должна быть обеспечена возможность беспрепятственного контроля целостности трубки по всей длине.
- Рекомендуем производить замену трубки по истечении ее срока эксплуатации или при обнаружении малейших признаков повреждения.
- Рекомендуем производить замену уплотнения при обнаружении малейших признаков деформации или повреждения.
- В случае неиспользования плиты рекомендуется перекрывать кран на баллоне или распределительной сети, располагающийся вверх по цепи относительно плиты.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК НА ГАЗОВОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Все плиты поставляются с серией форсунок, спроектированных под различные типы газа.

Если в комплект поставки не включены указанные детали, их можно приобрести в центрах технической поддержки.

Выбор форсунок должен осуществляться в соответствии с данными, приведенными в таблице. Диаметр форсунок, выраженный в сотых мм, указывается на корпусе каждой форсунки.

Замена форсунок осуществляется в следующем порядке:

- Снимите решетку, крышечки и рассекатели пламени горелок.
- С помощью жесткого ключа замените старые форсунки на новые «J» (Рис. 8.4-8.5), специально спроектированные для использования нужного Вам газа.

Горелки были разработаны с учетом устранения необходимости проведения регулирования первичного воздуха.

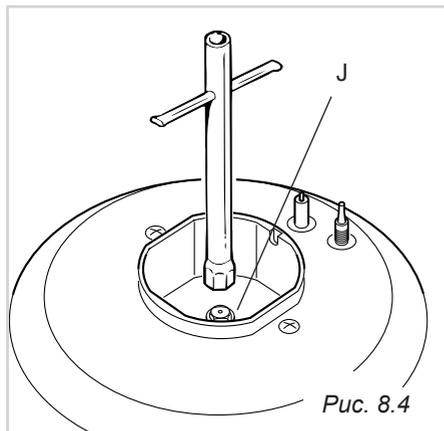


Рис. 8.4

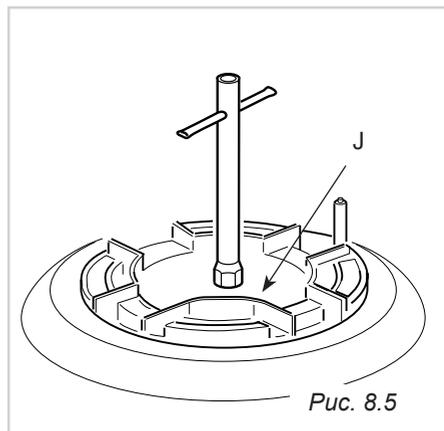


Рис. 8.5

ТАБЛИЦА С ДАННЫМИ О ФОРСУНКАХ

Приток воздуха, необходимый для обеспечения горения газа (2м ³ /час x кВт)	
ГОРЕЛКА	Необходимый приток воздуха [м ³]
Дополнительная горелка (A)	2
Полубыстрая горелка (SR)	3,5
Быстрая горелка (R)	6,0
Тройная коронарная горелка (Triple Crown-TC)	7,0

Cat: II 2H3+

ГОРЕЛКА	НОМИНАЛЬНАЯ ПОДАЧА [кВт]	СНИЖЕННАЯ ПОДАЧА [кВт]	G30/G31 - сжиженный нефтяной газ, 28-30/37 мбар	G20 – Метан 20 мбар
			Внутренний диаметр форсунки [1/100мм]	Внутренний диаметр форсунки [мм]
Дополнительная горелка	1,00	0,30	50	72 (X)
Полубыстрая горелка	1,75	0,45	65	97 (Z)
Быстрая горелка	3,00	0,75	85	115 (Y)
Тройная коронарная горелка	3,50	1,50	95	135 (T)

ВНИМАНИЕ:

Для проведения установки, технического обслуживания и изменения плиты для работы на другом виде газа используйте только запасные части, предлагаемые производителем.

Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.

РЕГУЛИРОВАНИЕ МИНИМУМА ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Краны на рабочей поверхности оснащены предохранительными клапанами; винт, с помощью которого регулируется минимум, находится на внешней стороне кранов (Рис. 8.6).

При переходе с одного вида газа на другой необходимо скорректировать минимальную подачу, с учетом того, что в данном положении высота пламени должна быть приблизительно 4 мм, при этом пламя должно сохраняться даже при резком переходе с максимальной на минимальную подачу.

Регулирование проводится при включенной горелке в следующем порядке:

- Установите ручку в положение минимальной подачи.
- Снимите ручку крана и, вставив отвёртку под винт с плоской головкой в отверстие на микровыключателе (Рис. 8.6), поверните винт **F**, отрегулировав тем самым длину пламени.

ВНИМАНИЕ: При использовании газа G30/G31 винт затягивается до конца.

СМАЗКА КРАНОВ ПОДАЧИ ГАЗА

Если кран не поворачивается, не прилагайте силу, обратитесь в службу технической поддержки.

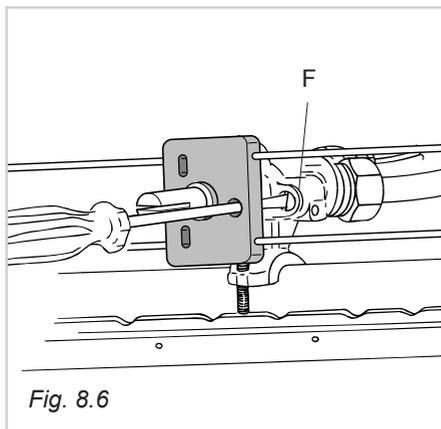


Fig. 8.6

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Установка оборудования должна осуществляться в соответствии с указаниями производителя.

Неправильная установка может стать причиной получения травм людьми, животными и повреждения оборудования, в данном случае производитель не несет никакой ответственности.

ВНИМАНИЕ: при подключении к сети не используйте переходники, редукторы или дифференциаторы, которые могут привести к перегреву или стать причиной получения ожогов

При необходимости изменения местного электрооборудования, обратитесь за помощью квалифицированного специалиста.

Последний должен убедиться, что сечение кабелей оборудования соответствует мощности, потребляемой данной установкой.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

- Подсоединение к электрической сети должно проводиться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- При подключении установки к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками оборудования, а сечение кабелей электрооборудования способно выдержать нагрузку, указанную на табличке.
- Соединение оборудования с сетью может осуществляться через специальный однополярный прерыватель с минимальным вскрытием контактного окна 3 мм.
- Питающий кабель не должен касаться нагретых элементов и должен быть проложен так, чтобы избежать нагревания до температуры 750С.
- При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю.

Установка должна быть обязательно заземлена. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данного положения.

Прежде чем приступить к техническому обслуживанию электронных элементов оборудования необходимо отключить установку от сети.

ТИП СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ типа НО5RR-F

230 В ~

3x2,5 мм²

ПОДСОЕДИНЕНИЕ НОВОГО ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

Для подсоединения питающего кабеля к плате необходимо следующее:

- Открутите винты, прикрепляющие защитную пластину **A** на задней стороне платы (Рис. 9.1).
- Вставьте в держатель **D** питающий кабель с сечением согласно указаниям, данным в следующей главе.
- Подсоедините провода к клеммной панели **B**, как показано на рисунке 9.2:

L для линейного провода (коричневого цвета),

N для нейтрального провода (голубого цвета).

 для заземляющего провода (желто-зеленого цвета).

- Протяните питающий кабель и зафиксируйте его с помощью специального держателя **D**.
- Установите на прежнее место предохранительную пластину **A**.

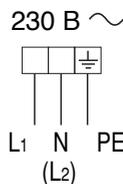


Рис. 9.2

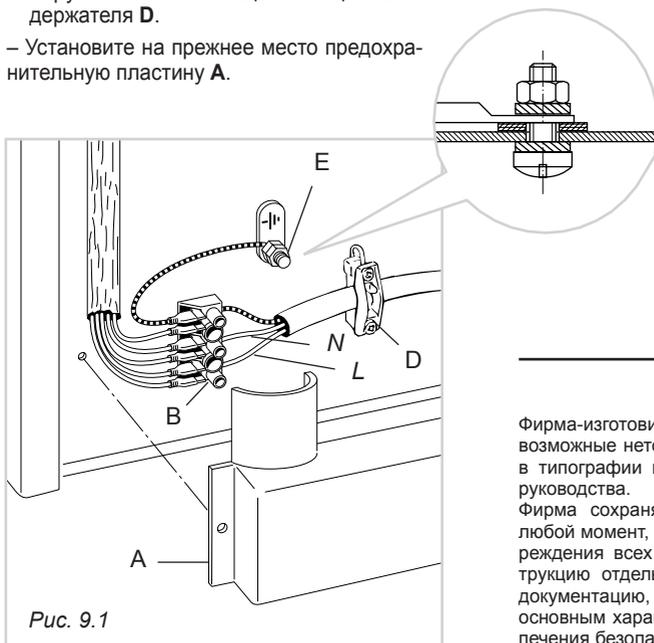


Рис. 9.1

Фирма-изготовитель не несет ответственности за возможные неточности, возникшие в ходе набора в типографии или при копировании настоящего руководства.

Фирма сохраняет за собой право внесения в любой момент, когда это потребуется, без предупреждения всех необходимых изменений в конструкцию отдельных изделий или коммерческую документацию, прилагающуюся к ним, без ущерба основным характеристикам эксплуатации и обеспечения безопасности.



Living innovation

Code - Код 1103242 R3