



ENGLISH

**COOKERS
C6N**

Instructions for use
Advice for installation

РУССКИЙ

**КУХОННЫЕ ПЛИТЫ
СЕРИИ C6N**

Инструкция по эксплуатации
Рекомендации по установке



**TG.. 664 GHI
TEM.. 664 GHI
PG.. 664 GGHI**

ENGLISH

• Instructions for use	3
• Advice for installation	31

РУССКИЙ

• Инструкция по эксплуатации	47
• Рекомендации по установке	75

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.

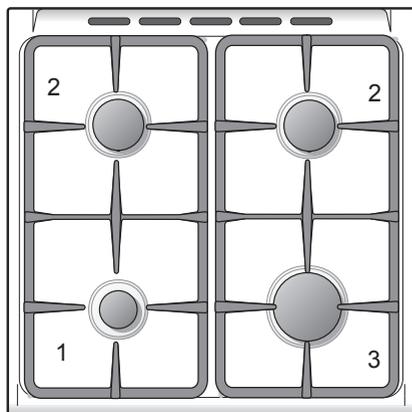


Fig. 1.1a

TG.. 664 GHI

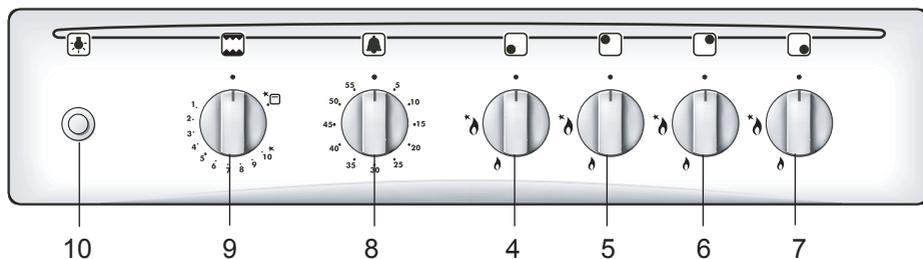
Important Note:

- ✓ 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 a gas oven/grill.

TECHNICAL FEATURES - Cooking hob

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

Fig. 1.1b



CONTROL PANEL

Controls description

4. Front left burner control knob
5. Rear left burner control knob
6. Rear right burner control knob
7. Front right burner control knob
8. Alarm 60'
9. Gas oven/grill control knob

Pushbutton:

10. Oven light switch

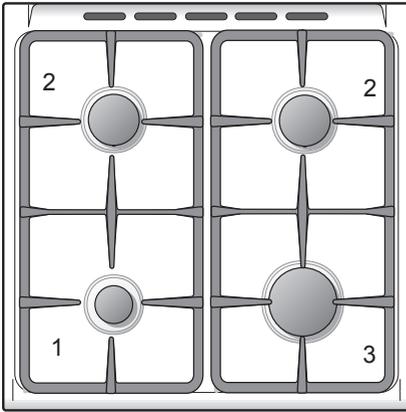


Fig. 1.2a

TEM.. 664 GHI

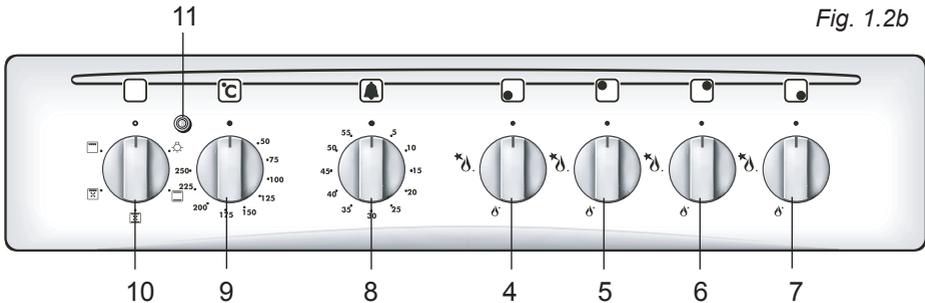
Important Note:

- ✓ 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 an electric fan oven.

TECHNICAL FEATURES - Cooking hob

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

Fig. 1.2b



CONTROL PANEL

Controls description

4. Front left burner control knob
5. Rear left burner control knob
6. Rear right burner control knob
7. Front right burner control knob
8. Alarm 60'
9. Oven thermostat knob
10. Oven switch knob

Pilot lamp:

11. Oven thermostat indicator light

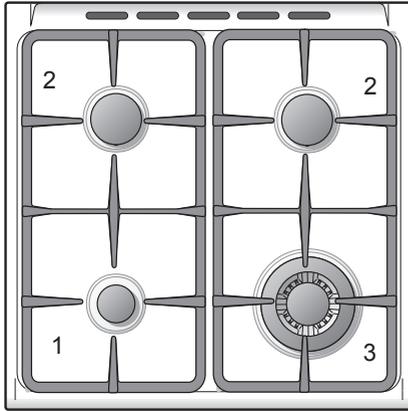


Fig. 1.3a

PG.. 664 GGHI

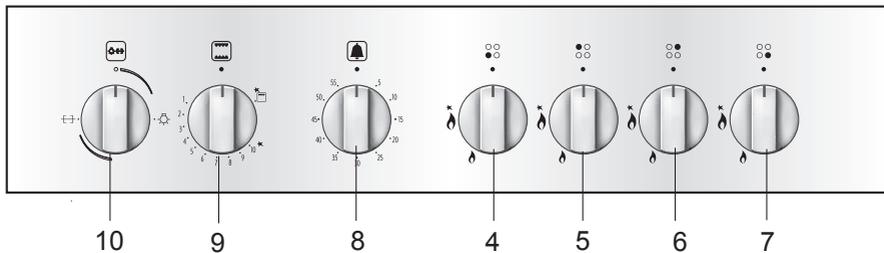
Important Note:

- ✓ 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 a gas oven/grill.

TECHNICAL FEATURES - Cooking hob

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

Fig. 1.3b



CONTROL PANEL - Controls description

4. Front left burner control knob
5. Rear left burner control knob
6. Rear right burner control knob
7. Front right burner control knob
8. Alarm 60'
9. Oven/grill thermostat knob
10. Rotisserie/oven light switch knob

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  beside flame  - max. heat/max. gas flow (fig. 2.1).
- ✓ To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- ✓ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- ✓ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

N.B. When the cooktop 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.

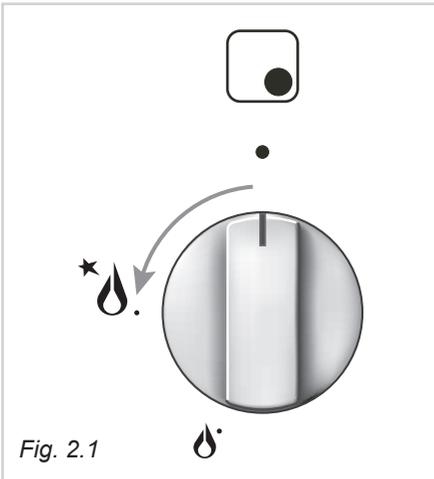


Fig. 2.1

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.

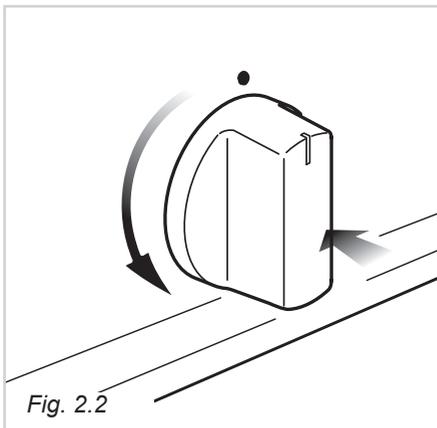
If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

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.



CHOICE OF THE BURNER

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

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.

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

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE HOBS

BURNERS	MINIMUM	MAX.
Auxiliary	12 cm	14 cm
Semirapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Triple-ring	26 cm	28 cm

do not use pans with concave or convex bases

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.

A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

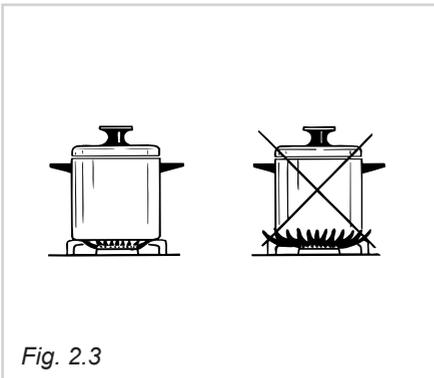


Fig. 2.3

GRATE FOR SMALL PANS

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.

(Models with glass lid) Attention: The cooker lid must be kept open when the gas oven is in use.

GENERAL FEATURES

The cooker is furnished completely clean; it is advisable, however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature (position 10[★]) to eliminate possible traces of grease from the oven burner.

The gas oven is provided with:

- One gas burner (3700 W), located at the bottom, providing safety device and automatic ignition.
- One gas grill (2500 W), placed on the top, providing self-ignition and safety device.

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.

OVEN BURNER

It carries out normal “oven cooking”.

The gas flow to the burner is regulated by a thermostat which allow to maintain the oven temperature constant.

The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven.

The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or encrustment may cause an alteration in the control of the temperature.

Moreover, the thermostat is fitted with a safety valve which automatically shuts off the gas supply when the flame goes out.

THERMOSTAT

The numbers 1 to 10 printed on the knob (fig. 3.1) indicate the increasing oven temperature value (see table below).

The temperature is constantly maintained on the set value.

Symbol ★ near position 10 indicates that the electric ignition is incorporated in the knob and is activated by the knob itself.

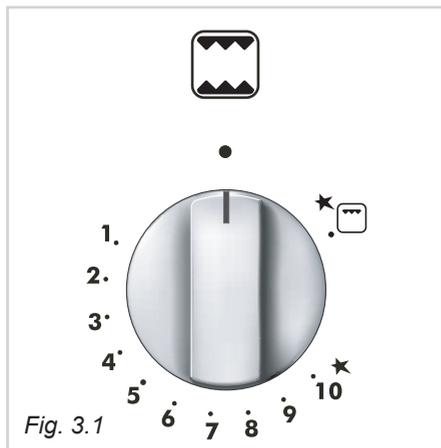


Fig. 3.1

THERMOSTAT GRADE TABLE	
Thermostat indicator	Oven temperature
1	150 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
★ 10	285 °C

IGNITION OF THE OVEN BURNER

To ignite the oven burner:

- 1 – **Open the oven door to the full extent.**

WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.

- 2 – Lightly press and turn the thermostat knob anti-clockwise to max position “10^{*}” (fig. 3.1).

Press the knob right down to prime the electric ignition.

In case of power cut, press the knob and immediately approach a lighted match to the opening “A” (fig. 3.2).

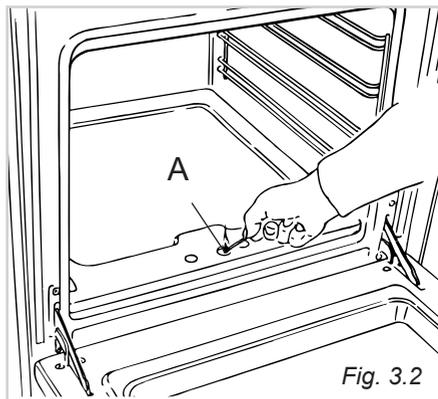
Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

- 3 – After lighting the burner, wait a few seconds before releasing the knob (until the safety valve stays open).
- 4 – Gently close the oven door and set the oven control knob to the required temperature.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

To re-light the burner, first turn the oven control knob to position ●, **wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.**

ATTENTION: Never turn the thermostat before approaching a flame to the hole “A” of the floor of the oven.



Remember to keep children away from the appliance when you use the grill or oven, since these parts become very hot.

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	220°
Baked pasta	220°
Pizza	225°
Creole rice	225°
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°

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

IGNITION OF THE GRILL BURNER

To light the grill burner operate as follows:

ATTENTION: Never turn the thermostat before opening the oven door.

- 1) **Open the oven door to the full extent.**

WARNING: Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.

- 2) Lightly press and turn the thermostat knob clockwise to the  position (fig. 3.3).

- 3) Press the knob firmly until the burner lights.

Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

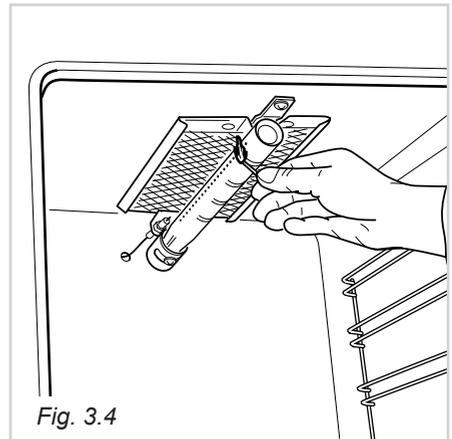
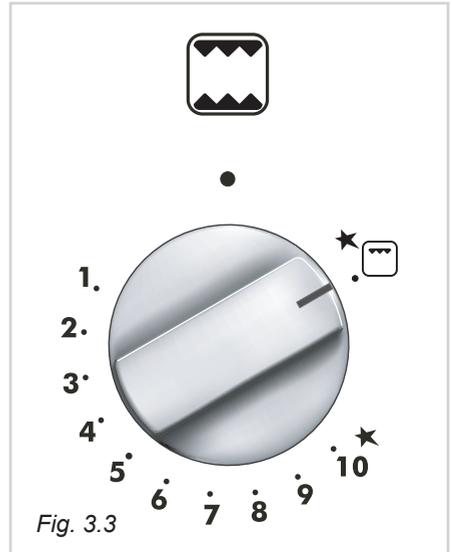
In case of mains failure, press the knob firmly and put a lighted match or taper to the pipe of the burner (fig. 3.4).

- 4) After lighting the burner, wait a few seconds before releasing the knob (until the safety valve stays open). Do not close completely the oven door. The grill must always be used with the oven door slightly open (Fig. 3.5).

The oven door must always be kept half-open when the grill is in operation. See specific instructions in the section 'USE OF THE GRILL'.

If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

To re-light the burner, first turn the oven control knob to position ●, wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.



Very important: the grill must always be used with the oven door ajar and with shield "A" mounted (Fig. 3.5).

Remember to keep children away from the appliance when you use the grill or oven, since these parts become very hot.

USE OF THE GRILL

Very important: the grill must always be used with the oven door slightly open and with shield "A" mounted (Fig. 3.5).

Mount shield "A" (fig. 3.5) which serves to protect the control panel from the heat.

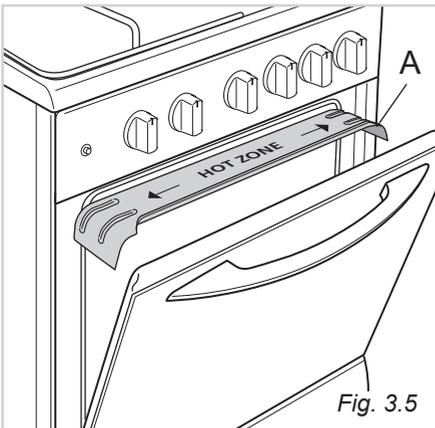
Turn on the grill, as explained in the preceding paragraphs and let the oven preheat for about 5 minutes with the door ajar.

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.

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



ROTISSERIE

PG.. 664 GGHI models are supplied with the rotisserie.

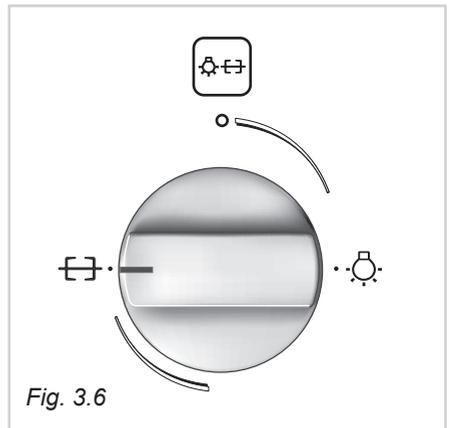
OPERATING THE ROTISSERIE - PG.. 664 GGHI

The rotisserie motor is operated by a switch knob  (fig. 3.6).

This is used for spit roasting under the grill and comprises:

- an electric motor fitted to the rear of the oven
- a stainless steel skewer provided with slide-out heatless handgrip and two sets of adjustable forks
- a skewer support to be fitted in the middle runner.

The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.



USE OF THE ROTISSERIE

PG.. 664 GGHI - (fig. 3.7):

- Insert the tray 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.
- Fit the heat shield and switch on the grill and turnspit.
The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

Very important: the rotisserie must always be used with the oven door ajar and with shield "A" mounted.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

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

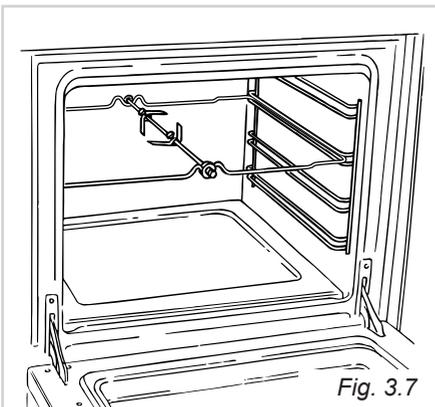


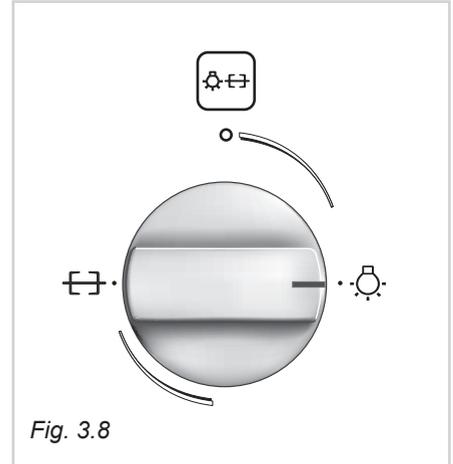
Fig. 3.7

OVEN LIGHT

The cooker is equipped with a light that illuminates the oven to enable visually controlling the food that is cooking.

Models with switch knob (PG.. 664 GGHI)

To light the oven lamp turn the knob fig. 3.8, to the symbol .



Models with push button (TG.. 664 GHI)

The oven lamp is operated by pressing the relative push button  (fig. 3.9).

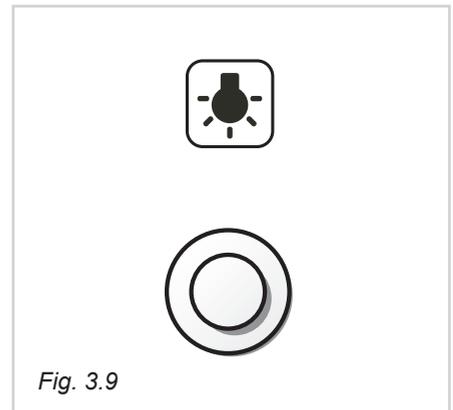


Fig. 3.9

Attention: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

Attention: The cooker lid must be kept open when the electric oven is in use.

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.

GENERAL FEATURES

As the name implies, this oven features a number of special characteristics from the functional point of view.

4 different thermostatic control functions are available to satisfy all cooking requirements, provided by 3 heating elements.

NOTE:

Upon first use, to eliminate possible traces of grease on the heating elements, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature:

- for 60 minutes in the position  (thermostat knob on position **250°C**);
- for 15 minutes in the position  (thermostat knob on position **175°C**).

FAN ASSISTED OVEN

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

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the 4-function ventilated oven are obtained:

a. by natural convection

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

b. by forced convection

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

Several dishes can be cooked at the same time.

c. by radiation and ventilation

The heat irradiated by the infrared grill resistance is distributed in the oven by the fan.

d. by radiation

The heat is radiated by the infrared grill resistance.

e. by ventilation

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

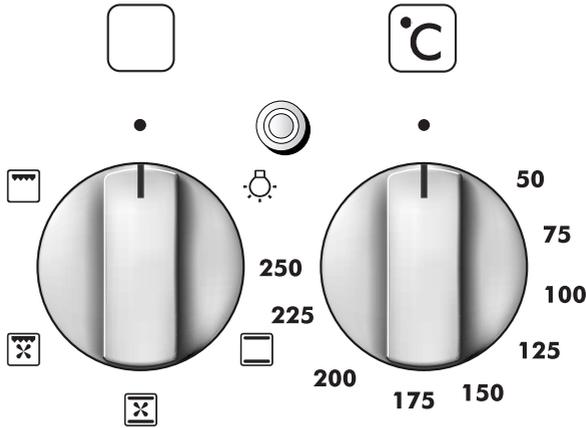


Fig. 4.1

Fig. 4.2

THERMOSTAT (Fig. 4.2)

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. 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. 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.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan come on. The heat coming from above and below is diffused by forced convection. The temperature must be set to between 50° and 250°C via the thermostat knob.

Recommended for:

Voluminous dishes and large quantities which require the same degree of cooking both inside and out, for example rolled roasts, turkey, roast legs, cakes etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

With the thermostat knob on position “●” only the oven fan is on. 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.



VENTILATED GRILL COOKING

The infrared grill and the fan come on.

The heat is diffused mainly by radiation and the fan then distributes it all over the oven. The oven must be **used with the door closed** and the temperature can be regulated via the thermostat knob to between 50° and 175-°C.

For cooking hints, see the chapter “GRILLING AND COOKING AU GRATIN”.

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:

Grilling where quick browning on the outside is required to keep the juices in. For example: veal fillets, chops etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.

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

For correct use see chapter “USE OF THE GRILL”.

Grilling with the oven door closed.

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

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

Recommended for:

Intense grilling, browning, cooking au gratin and toasting 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 175 °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 130 °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.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Grilling may be done without the roasting jack on position  of the switch, because the hot air completely envelops the food that is to be cooked.

Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the rack.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on position between 50 and 175 °C, until grilling is done.

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.

TRADITIONAL GRILLING

Turn on the grill, as explained in the preceding paragraphs and let the oven preheat for about 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.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

With the function selector in position  the ventilated oven allows you to cook different types of food at the same time.

Fish, cakes and meat can be cooked together without the smells and flavours mixing.

The only precautions required are the following:

- The cooking temperatures must be as close as possible with a maximum difference of 20° - 25°C between the different foods.
- Different dishes must be placed in the oven at different times according to the cooking time required for each one. This type of cooking obviously provides a considerable saving on time and energy.

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.

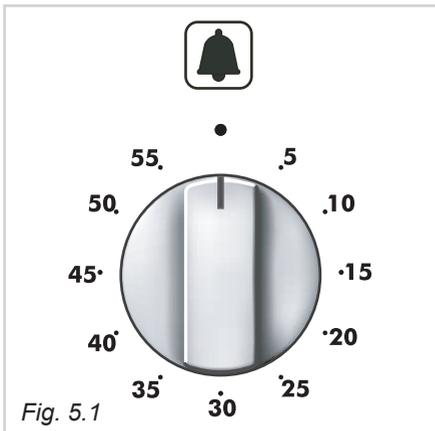
Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES	TEMPERATURE
Lasagne	220°
Baked pasta	220°
Pizza	225°
Creole rice	225°
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°

MINUTE COUNTER (Fig. 5.1)

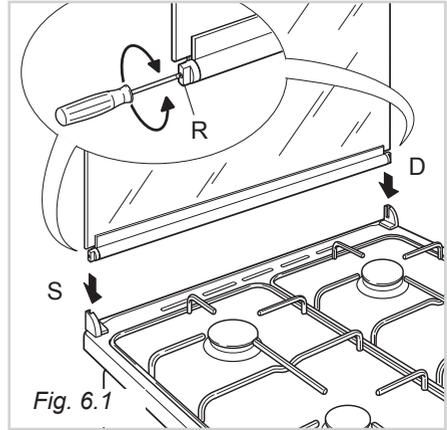
The minute counter is a timed acoustic warning device which can be set for a maximum of 60 minutes.

The knob (Fig. 5.1) must be rotated clockwise as far as the 60 minute position and then set to the required time by rotating it anticlockwise.



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 gas tap jams, do not try to force it. Seek technical assistance.



GLASS LID

(Models: TG.. 664 GHI, TEM.. 664 GHI)

For cleaning purposes, the lid can be easily removed upwards once taken to the upright position.

Should the hinges slip off, replace them in their housing being careful that:

- The right housing must receive the hinge marked “D” while the left housing must receive the hinge marked “S” (Fig. 6.1).

REGULATING OF THE BALANCE

Lower the lid and check the correct balance. While opened at 45° it should hang up.

The springs of the hinges can be adjusted if necessary by turning the screws “R” clockwise (fig. 6.1).



Do not shut lid when burner alight.

ATTENTION

- Do not lower the glass lid when burners are still hot or when the oven is working or still hot.
- Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.
- Dry off any liquid which may have spilt on the cover before opening it.

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.

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

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS AND SILK- SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION:

Do not use abrasive substances or non-neutral detergents.

Note: Regular use could yellow the surfaces around the burners (due to oxidation of the surface of the stainless steel) because of the high flame temperature.

STAINLESS STEEL SURFACES

(Model: PG.. 664 GGHI)

CAUTION

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, drawer or storage compartment) 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 SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

GAS TAPS

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

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Disconnect the cooker from the electrical network.

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.

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

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.

They will remain always perfect if cleaned with products used for silver-ware.

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.

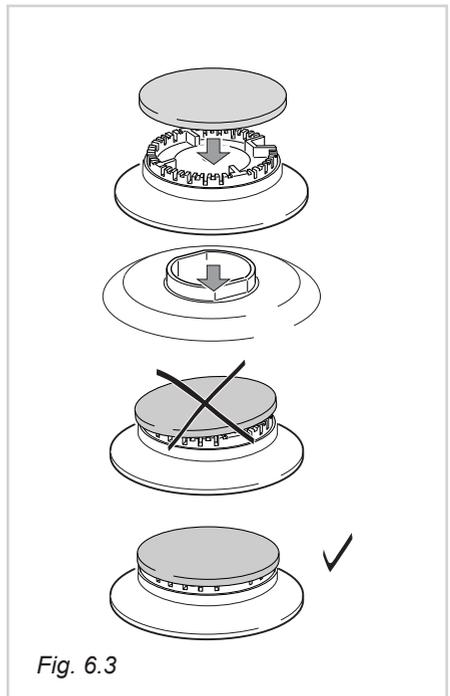
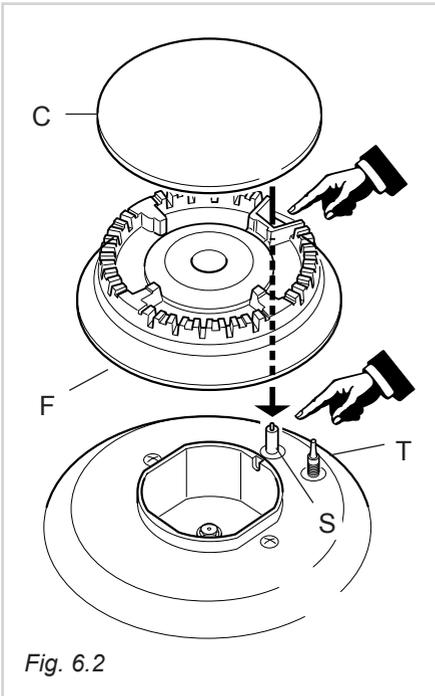
Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

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. 6.2 - 6.3) - failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode **"S"** (fig. 6.2) is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe **"T"** (fig. 6.2) 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.

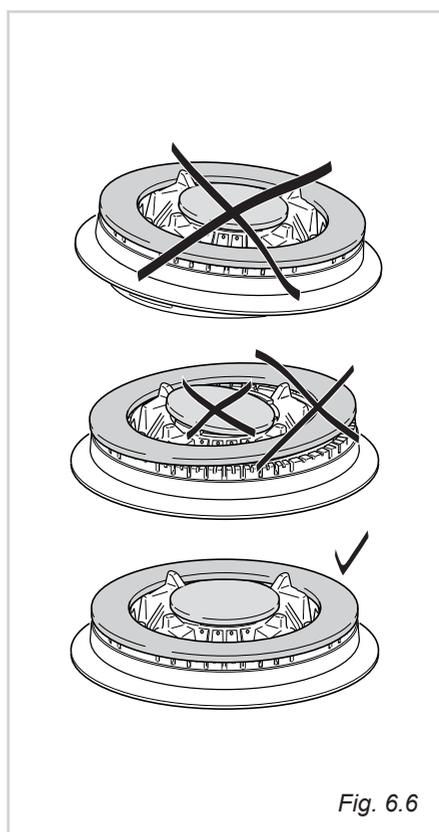
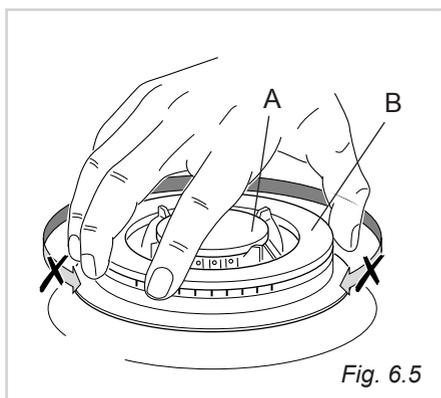
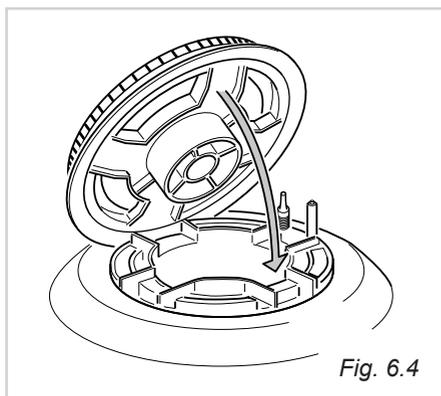


TRIPLE RING BURNER (models with triple ring burner)

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.4); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 6.5 - 6.6).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.5).

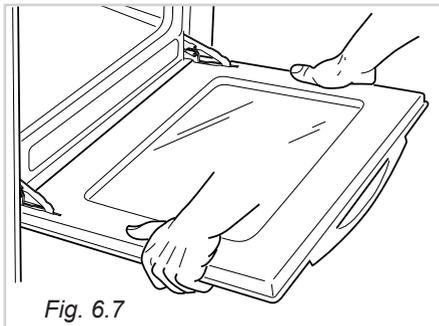
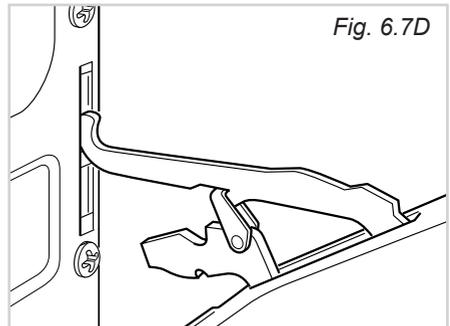
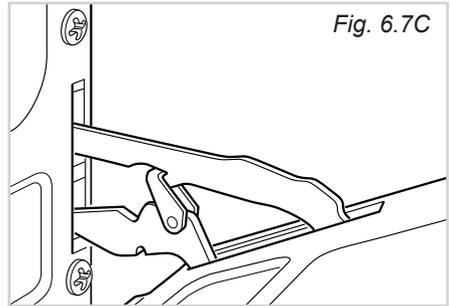
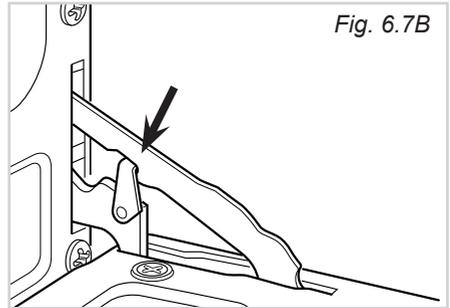
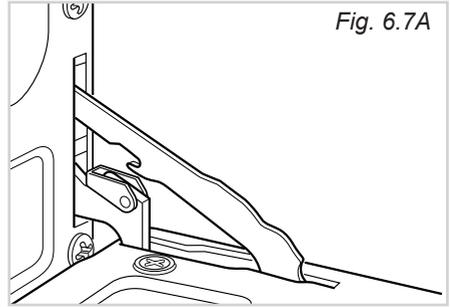


REMOVING THE OVEN DOOR

Type A

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.7A).
- Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.7B).
- Hold the door as shown in fig. 6.7.
- Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.7C).
- Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.7D).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



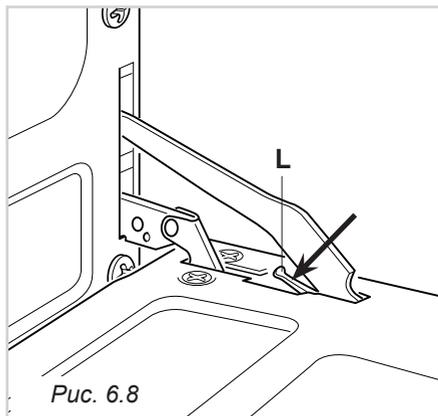
REMOVING THE OVEN DOOR

Type B

To facilitate oven cleaning, it is possible to remove the door.

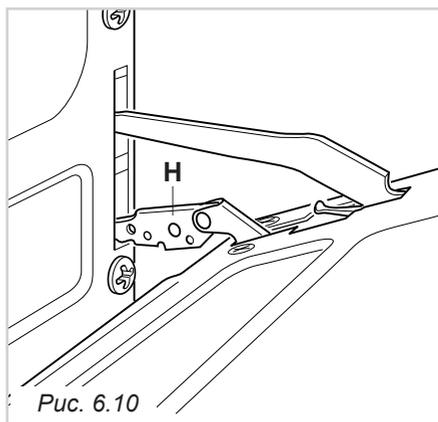
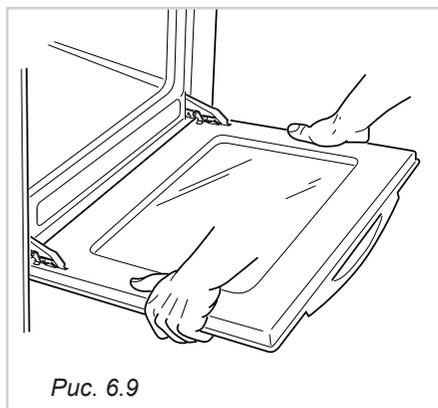
Please follow the instructions carefully:

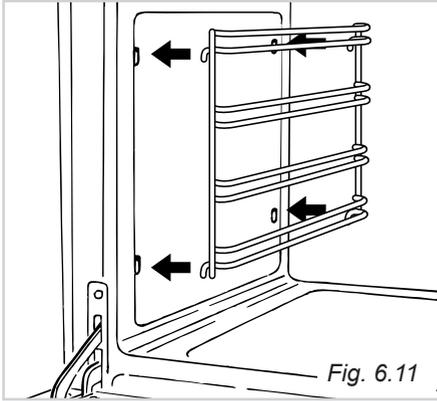
- Open the door completely.
- Push down the lever "L" and, keeping it in this position, slowly close the door in order to block the hinge.
- Grip the door (as indicated in fig. 6.8) and, while closing it, release the two hinges as shown in fig. 6.10.



DOOR ASSEMBLY

- Grip the door with your hands placed near the hinges and raise the levers "H" with your forefingers (fig. 6.10)
- Insert the hinges in their position until levers "H" are hooked.
- Open the door completely to obtain the release of levers "L".





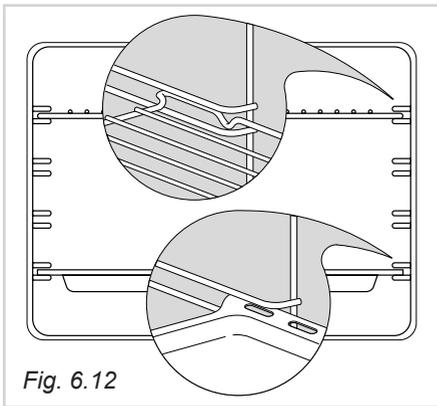
INSIDE OF OVEN

This must be cleaned every time it is used.

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.

Oven floor (models with gas oven only), side runners frames, tray and rack can be removed and washed in the sink.

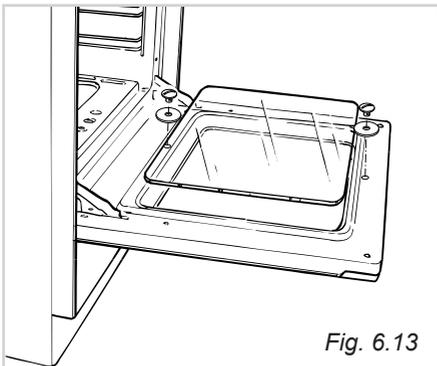


ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 6.11).
- Slide the tray and rack into the runners fig. 6.12. 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.

OVEN DOOR

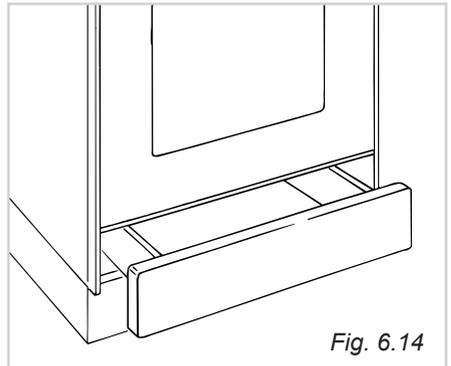
The internal glass of the oven door can be easily removed for cleaning by unscrewing the two lateral fixing screws (Fig. 6.13).



DRAWER

The drawer (fig. 6.14) comes out like a normal drawer.

Do not store flammable material in the oven or in the drawer.



Advice for the installer

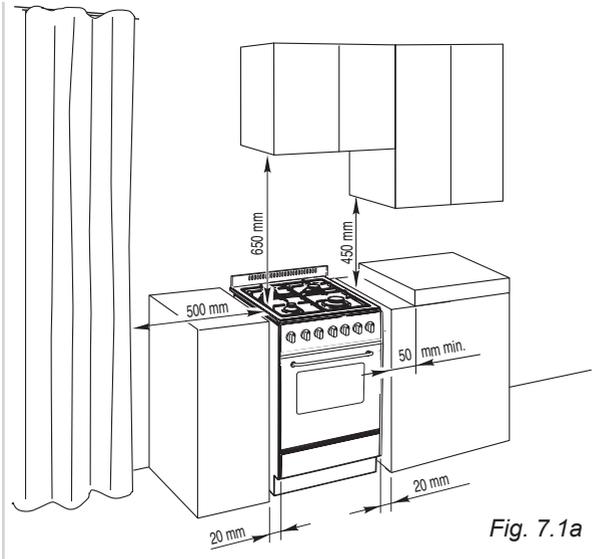
IMPORTANT

- 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.

INSTALLING THE COOKERS

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

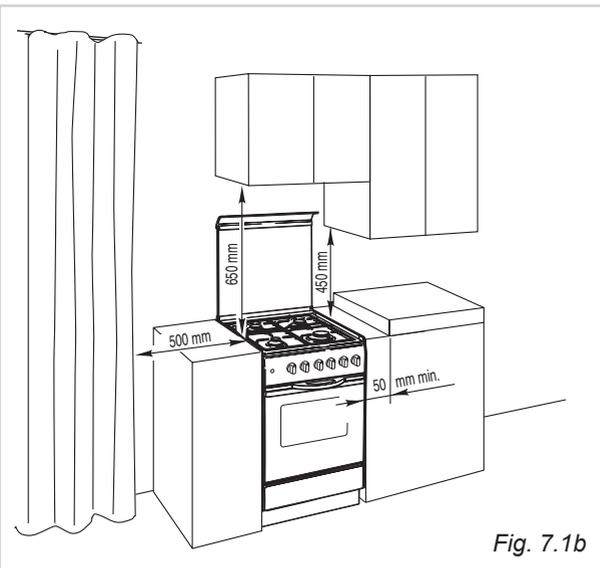
If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.



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.



■ Class 2 ■ Subclass 1

Gas connection made using a rigid or flexible metal pipe.

IMPORTANT

The cooker is equipped with 4 feet which must be fitted to the base of the cooker:

Place the cooker on its back, as shown in the figure 7.2, and fit the 4 feet.

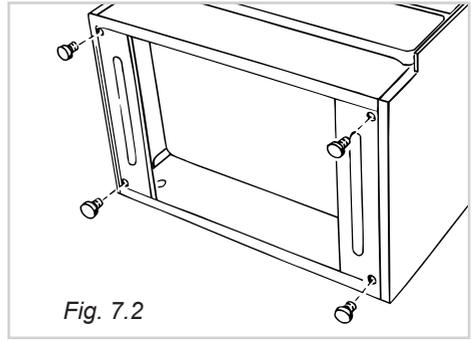


Fig. 7.2

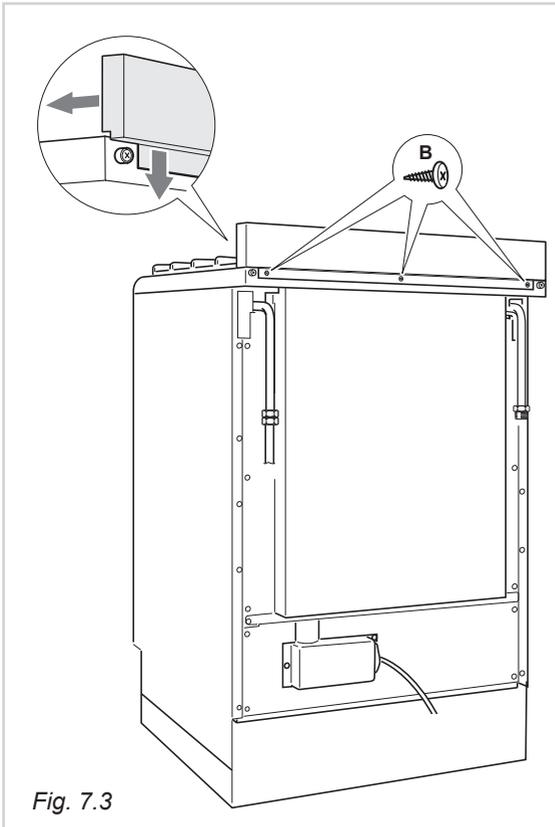


Fig. 7.3

ASSEMBLING THE BACKGUARD

(Model: PG.. 664 GGHI)

Assemble the backguard as shown in figure 7.3 and fix it by no.3 screws.

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.

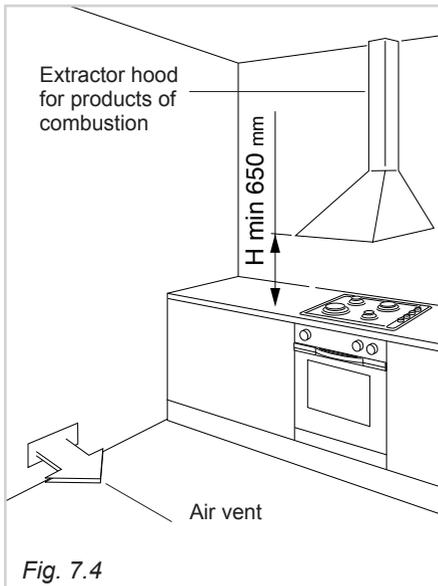
The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 100 cm².

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. 7.4).



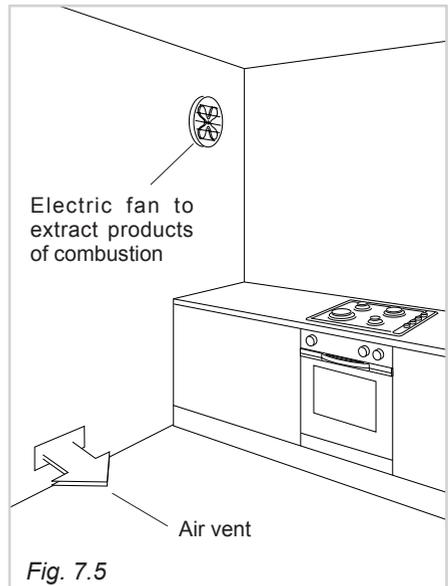
This appliance is not connected to a device to evacuate the combustion products. This must be installed and connected in conformity with the installation rules in force. Pay special care to room ventilation as well.

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. 7.4).

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. 7.5).

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.

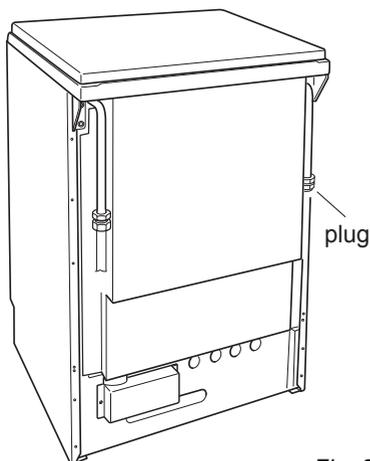


Fig. 8.1

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.

For models with gas oven:

- Substitution of the oven and grill injectors
- Primary air of oven and grill burners
- Adjustment of the oven burner minimum

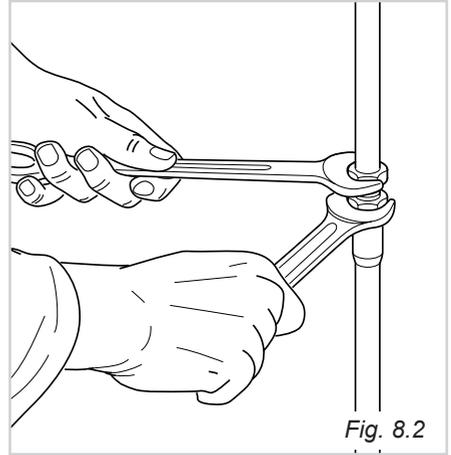
GAS CONNECTION WITH RIGID METAL PIPE OR HOSE

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.

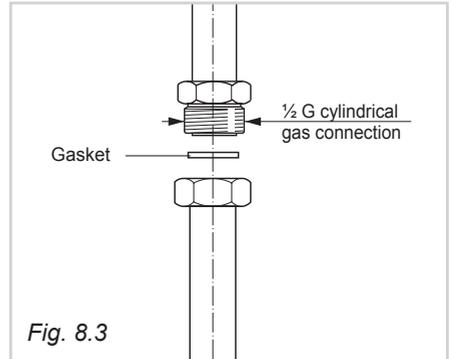
The connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas inlet pipe.



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 (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”.

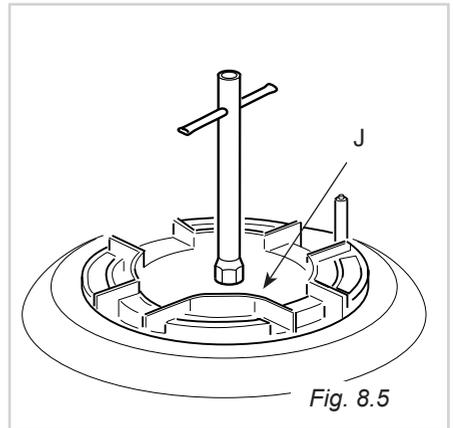
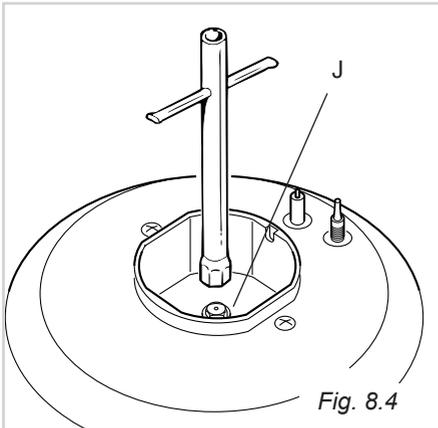
Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

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” (fig. 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.



ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

The burners in the cooktop are fitted with safety valves; the minimum flame regulation screw is located on the outside of the gas tap (fig. 8.6).

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.

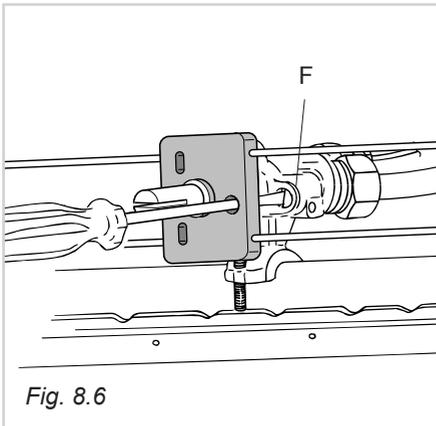


Fig. 8.6

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

Air vent necessary for gas combustion = (2 m ³ /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
Oven	7,4
Grill	5,0

Cat: II 2H3+

BURNERS	NOMINAL POWER [kW]	REDUCED POWER [kW]	G30/G31, 28-30/37 mba		G30 20 mba	
			Ø injector [1/100 mm]	Tube ring opening [mm]	Ø injector [1/100 mm]	Tube ring opening [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)	-
Oven	3,70	1,00	92	Fully open *	140	5*
Grill	2,50		80	Fully open *	120	4*

(*) Reference value

SUBSTITUTION OF THE OVEN AND GRILL INJECTORS

If not supplied with the appliance, the injectors are available near the Service Centre.

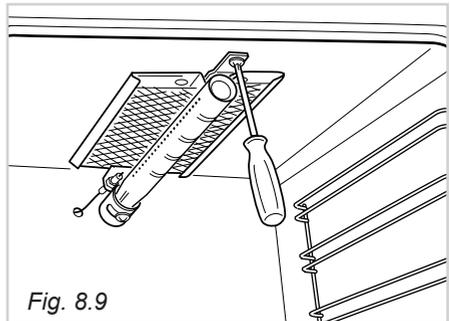
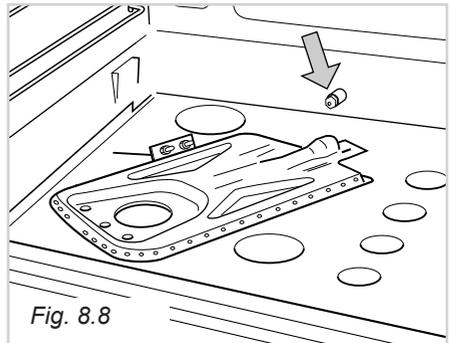
Select the injectors to be replaced according to the "Table for the choice of the injectors".

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

The hob can be opened in the following way:

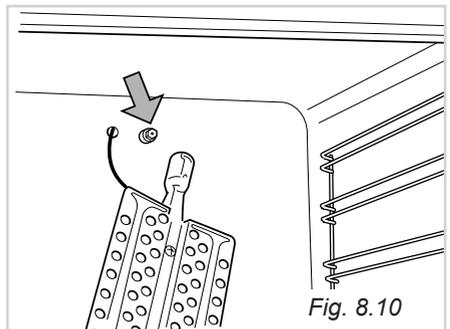
a) oven burner

- Lift and remove the lower panel inside the oven.
 - Remove the burner securing screw (fig. 8.7).
 - Withdraw the burner as shown in figure 8.8 and rest it inside the oven. Take care not to damage the wire to the ignition electrode and the safety valve probe.
 - Using a 7 mm box spanner, unscrew the injector (indicated by the arrow in fig. 8.8) and replace it by the proper one according to the kind of gas.
- Then replace the burner repeating the above steps in reverse order.



b) grill burner

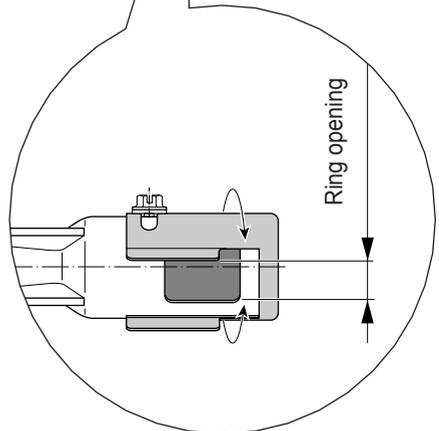
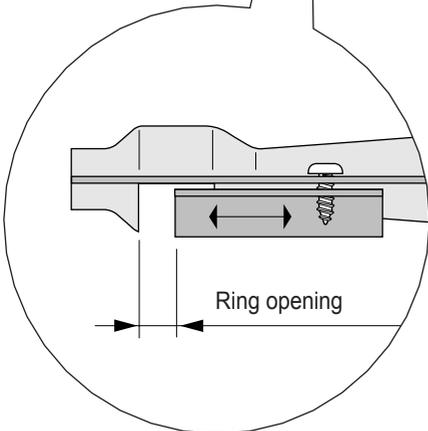
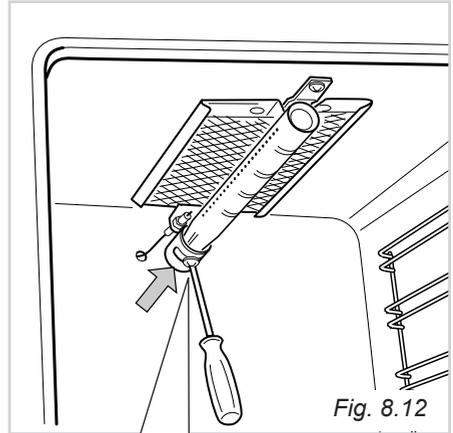
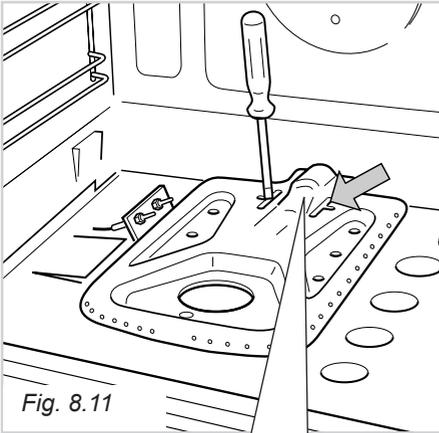
- Remove the burner by unscrewing the front screw (fig. 8.9). Gently suspend the burner as shown in figure 8.10. Be careful not to damage the wire of the electric ignition and the probe of the safety valve.
- Using a 7 mm box spanner, replace the injector (indicated by the arrow in fig. 8.10).
- Replace the burner repeating the above steps in reverse order.



PRIMARY AIR OF OVEN AND GRILL BURNERS

Using a cross-head screwdriver, slacken the screw securing the air flow regulation collar (fig. 8.11 and 8.12) and move the collar forward or backward to increase or reduce the air aperture in accordance with gas type and the indications in the "TABLE FOR THE INJECTORS".

Light the burner and check the flame.



ADJUSTMENT OF THE OVEN BURNER MINIMUM

Considering that in the minimum 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 by setting the thermostat knob on position 10;
- remove the knob and unscrew the by-pass screw (fig. 8.13) about three times by passing a small flat screwdriver (\varnothing 3 mm blade, 100 mm length) through the panel opening;
- re-mount the knob and let the oven heat up for about 10 minutes, then bring the knob to position 1 (minimum) to operate the thermostat by-pass;
- after having removed the knob again and being very careful not to turn the tap rod, slowly screw the by-pass screws "G" (fig. 8.13) until you obtain a flame of 3-4 mm in height.

The grill is a fixed capacity and does not be adjusted.

N.B. For G30/G31 the by-pass screw must be fixed thoroughly.



Flame correct



Flame faulty in primary air



Flame with excess primary air

Flame faulty in primary air	Flame correct	Flame with excess primary air
long, yellow and trembling	clear interior blue cone	short and sharp too blue interior cone tending to detach
CAUSE		
air regulating tube, too closed	correct distance of the tube	air regulating tube, too open

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

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

IMPORTANT

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

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

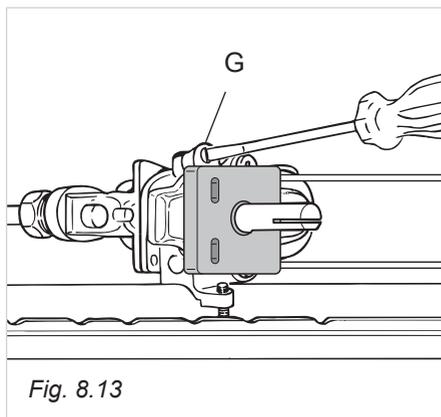


Fig. 8.13

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 is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- 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 or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

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"

Models: **TG..664 GHI**, **PG..664 GGHI**
230 V ~ 3 x 0,75 mm² (*) (**)

Model: **TEM..664 GHI**
230 V ~ 3 x 1,5 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".

(*) – Connection possible with plug and outlet

(**) – Connection with wall box connection

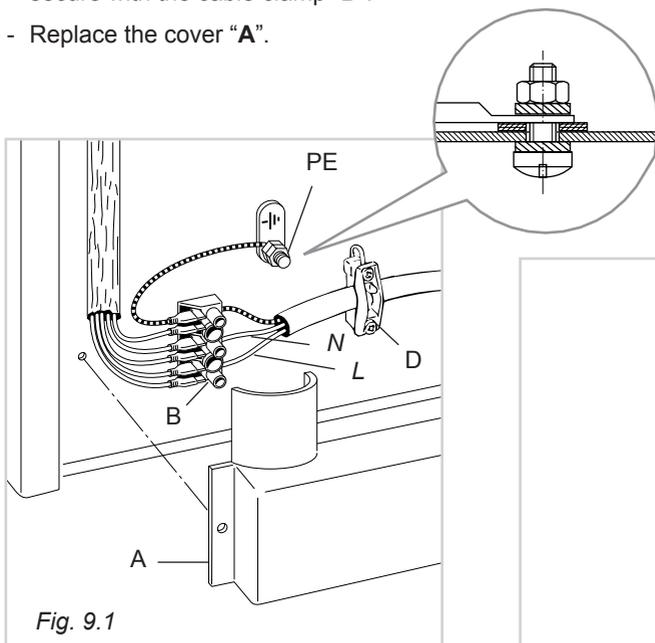


Fig. 9.1

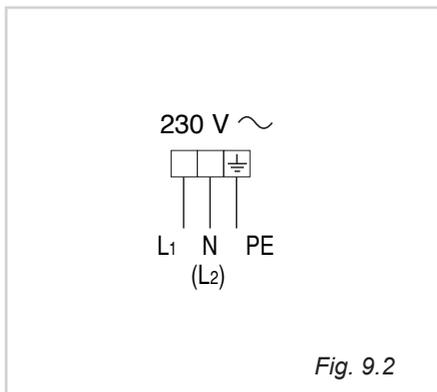


Fig. 9.2

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/CEE;
 - Правилами техники безопасности, изложенными в Директиве «Низкое напряжение» 2006/95/CE;
 - Требованиями по технике безопасности, установленными в Директиве «Электромагнитная совместимость» 89/336/CEE;
 - Требованиями Директивы 93/68/CE.



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 шкаф). 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.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕМ

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;

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- В процессе эксплуатации и непосредственно после выключения температура некоторых деталей плиты очень высока. Дотрагиваться запрещено!
- Следите за тем, чтобы рядом с устройством не было детей, особенно в процессе его 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.
- Ни при каких условиях не покрывайте стенки духовки алюминиевой фольгой. Не ставьте лотки или противни на основание духовки.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Рекомендуем Вам выполнить следующие операции:

- 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.

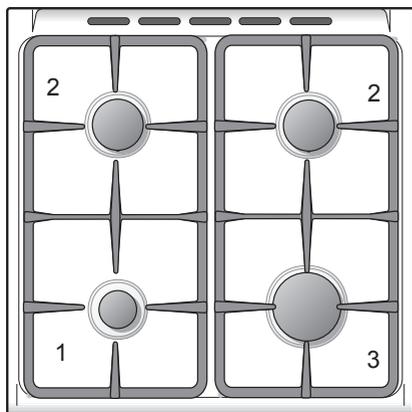


Рис. 1.1a

ТГ.. 664 GHI

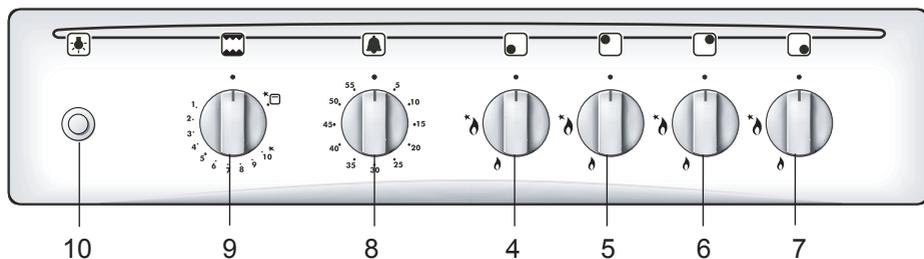
ПРИМЕЧАНИЕ:

- ✓ Зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки.
- ✓ Все горелки плиты оснащены предохранительными клапанами (газ-контроль), обеспечивающими перекрытие потока газа, в случае если потухло пламя.
- ✓ Плита оснащена газовым духовым шкафом и газовым грилем.

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ - Описание кухонной плиты

- | | |
|----------------------------------|----------|
| 1. Горелка малой мощности (A) | 1,00 кВт |
| 2. Горелка средней мощности (SR) | 1,75 кВт |
| 3. Горелка большой мощности (R) | 3,00 кВт |

Рис. 1.1b



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

4. Ручка передней левой горелки
5. Ручка задней левой горелки
6. Ручка задней правой горелки
7. Ручка передней правой горелки
8. Ручка счетчика минут (60 минут)
9. Регулятор газовой духовки/гриля

Кнопки:

10. Выключатель света в духовке

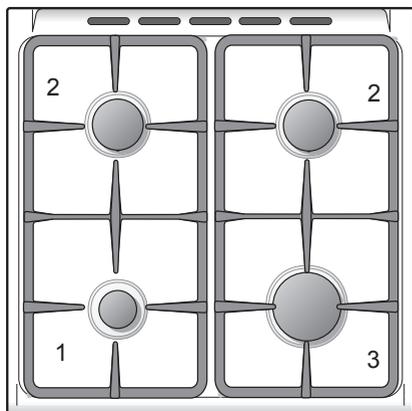


Рис. 1.2a

ТЕМ.. 664 GHI

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ✓ Зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки.
- ✓ Все горелки плиты оснащены предохранительными клапанами (газ-контроль), обеспечивающими перекрытие потока газа, в случае если потухло пламя.
- ✓ Плита оснащена газовым духовым шкафом и газовым грилем.

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ - Описание кухонной плиты

- | | |
|----------------------------------|----------|
| 1. Горелка малой мощности (A) | 1,00 кВт |
| 2. Горелка средней мощности (SR) | 1,75 кВт |
| 3. Горелка большой мощности (R) | 3,00 кВт |

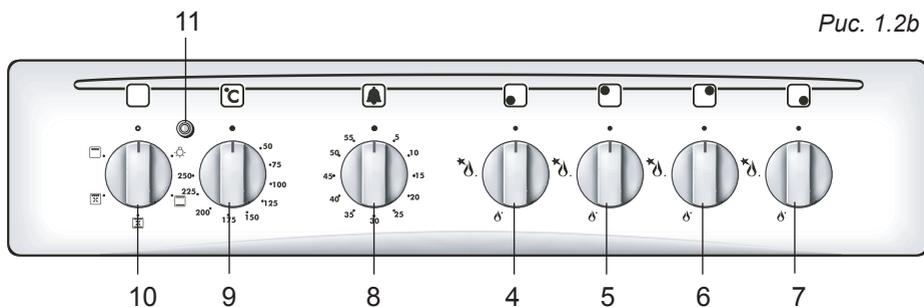


Рис. 1.2b

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

4. Ручка передней левой горелки
5. Ручка задней левой горелки
6. Ручка задней правой горелки
7. Ручка передней правой горелки
8. Ручка счетчика минут (60 минут)
9. Ручка термостата духовки
10. Ручка переключателя режимов духовки

Индикаторная лампочка

11. Красная лампочка термостата духовки

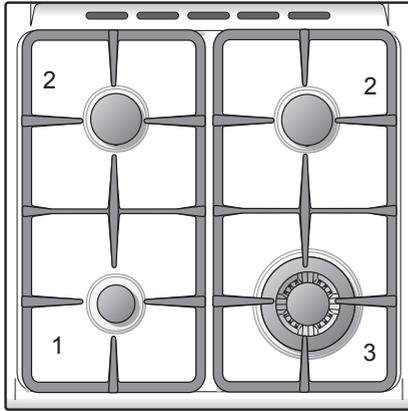


Рис. 1.3а

PG.. 664 GGH1

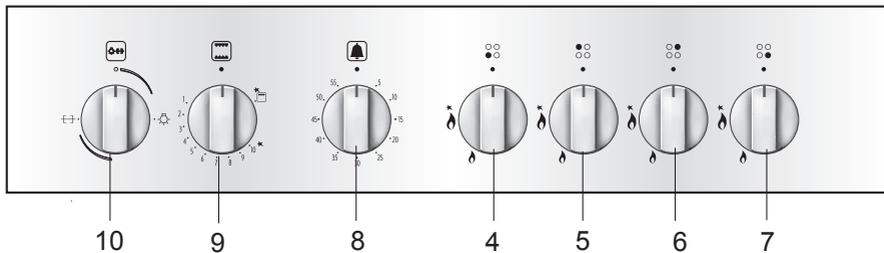
ПРИМЕЧАНИЕ:

- ✓ Зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки.
- ✓ Все горелки плиты оснащены предохранительными клапанами, обеспечивающими перекрытие потока газа, в случае если потухло пламя.
- ✓ Плита оснащена газовым духовым шкафом и газовым грилем.

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ - Описание кухонной плиты

1. Горелка малой мощности (A)	1,00 кВт
2. Горелка средней мощности (SR)	1,75 кВт
3. Тройная коронарная горелка (TC)	3,50 кВт

Рис. 1.3b



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

4. Ручка передней левой горелки
5. Ручка задней левой горелки
6. Ручка задней правой горелки
7. Ручка передней правой горелки
8. Ручка счетчика минут (60 минут)
9. Регулятор газовой духовки/гриля
10. Лампочка в духовке и вертел

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

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

Команды на приборной панели изображены с помощью следующих символов:

Для моделей с электрическим зажиганием от ручки.

– полный круг ● = кран закрыт

– символ  = макс. раскрытие или макс. подача

– символ  = мин. раскрытие или мин. подача

- Данные модели имеют на приборной панели рядом с символом  значок  (Рис. 2.1).
- Для установки сниженной подачи поверните ручку дальше до изображения маленького пламени.
- Максимальная подача предусмотрена для быстрого доведения до кипения жидкостей, в то время как сниженная подача – для медленного подогревания блюд или для кипения.
- Все режимы работы должны выбираться при условии, если ручка настройки 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.

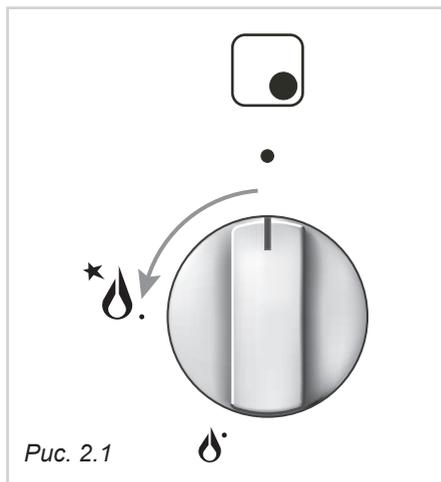


Рис. 2.1

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМИ КЛАПАНАМИ

Для зажигания горелки

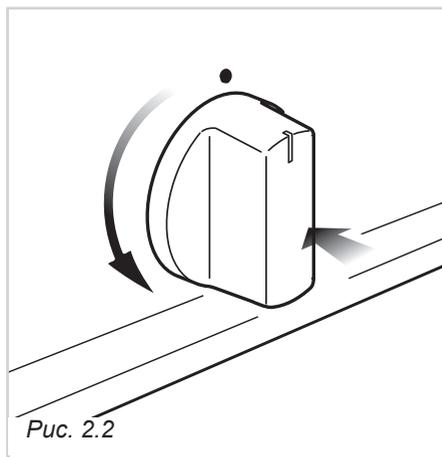
- 1 – Поверните ручку крана против часовой стрелки и установите в положение максимальной подачи, нажмите на нее и удерживайте в таком положении некоторое время: это позволит Вам включить зажигание. При отсутствии электрического тока поднесите источник огня к горелке.
- 2 – После того как горелка зажжется, 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.



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
Малой мощности	12 - 14 см
Средней мощности	16 - 24 см
Малой мощности	24 - 26 см
Тройная коронарная	26 - 28 см

Не использовать кастрюли с вогнутой и выпуклой поверхностью

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.

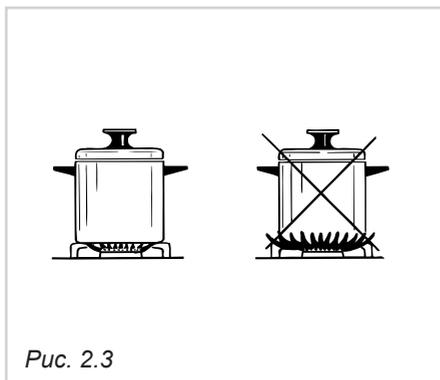


Рис. 2.3

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.

(Модели со стеклянной крышкой)

Важное замечание: в процессе использования газовой духовки или электрического гриля необходимо чтобы крышка плиты была открыта.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Духовка поставляется после комплексной очистки, поэтому настоятельно рекомендуем Вам при первом использовании включить горелку внутри духовки на максимум приблизительно на один час, это позволит удалить остатки смазки с горелки и внутренних элементов оборудования.

Эта же операция продлевается и для очистки гриля.

Духовка оснащена:

- газовой горелкой, установленной на основании, с предохранительным клапаном (мощность 3,7 кВт).
- один газовый гриль (2,5 кВт), расположенный в верхней части духовки, с функцией самовоспламенения и предохранительным устройством.

ГОРЕЛКА В ДУХОВКЕ

Регулирование потока газа, направляемого к горелке, осуществляется с помощью термостата, который отвечает за поддержание температуры внутри духовки на одном уровне. Это обеспечивается за счет лампы, установленной в духовке, которая должна постоянно находиться в своем углублении и которая требует регулярной очистки для обеспечения надлежащего определения температуры.

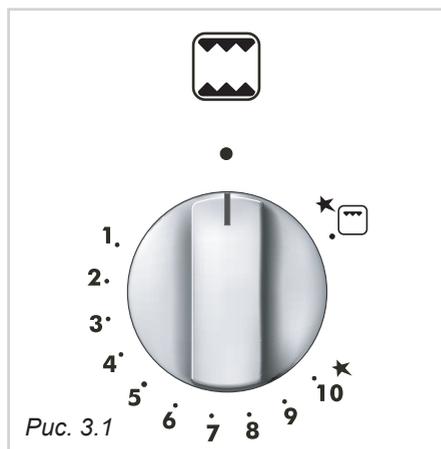
Кроме того, термостат оснащен предохранительным клапаном, который отвечает за автоматическое перекрытие газа, в случае если пламя потухло.

РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Числа от 1 до 10, изображенные на передней панели управления, соответствуют различным уровням температуры в духовке, расположенным по возрастающей согласно нижеприведенной таблице.

Температура постоянно поддерживается на выбранном уровне.

На некоторых моделях символ ★ рядом с числом 10 указывает на то, что зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки, которая и активизирует этот процесс.



ШКАЛА ТЕРМОСТАТА

Указание на термостате	Температура в духовке
1	150 °C
2	165 °C
3	180 °C
4	195 °C
5	210 °C
6	225 °C
7	240 °C
8	255 °C
9	270 °C
★ 10	285 °C

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ В ДУХОВКЕ для моделей с электрическим зажиганием

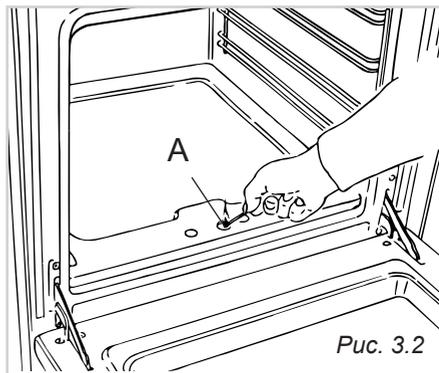
Зажигание горелки внутри духовки осуществляется в следующем порядке:

- 1 - Полностью откройте дверцу духовки. В противном случае может создасться опасная ситуация.
- 2 - Слегка вдавите ручку термостата и поверните против часовой стрелки до положения 10 рядом с символом ★ (нанесенная штампом звездочка), затем глубоко вдавите ручку для активации функции электрического зажигания и откройте подачу газа.
Если зажечь духовку с помощью функции электрического зажигания не удастся, можно сделать это вручную. (Рис. 3.2) согласно указаниям, данным в предыдущем разделе.
- 3 - После того как горелка зажжется, не отпускайте ручку сразу, подождите 10 секунд (время активизации клапана). **Выполнять эту операцию более 15 секунд запрещено. Если горелка не зажигается, подождите 1 минуту и только потом повторите операцию.**
- 4 - С помощью ручки газового термостата установите нужную Вам температуру.

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.

ВНИМАНИЕ: В случае если розжиг осуществляется вручную, поворачивайте регулятор только после того, как будет поднесено пламя к отверстию «А» на дне духовки.



Гриль или духовка во время работы сильно нагреваются.
Не подпускайте к ним детей.

ПРИМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

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.

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°

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

ВОСПЛАМЕНЕНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

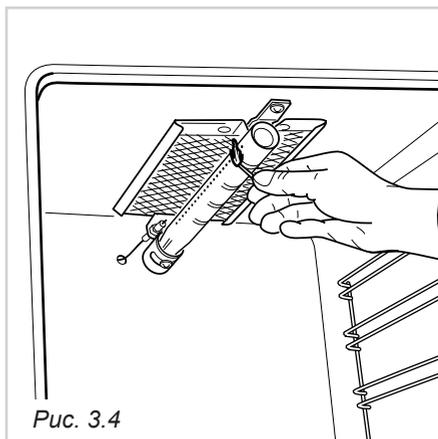
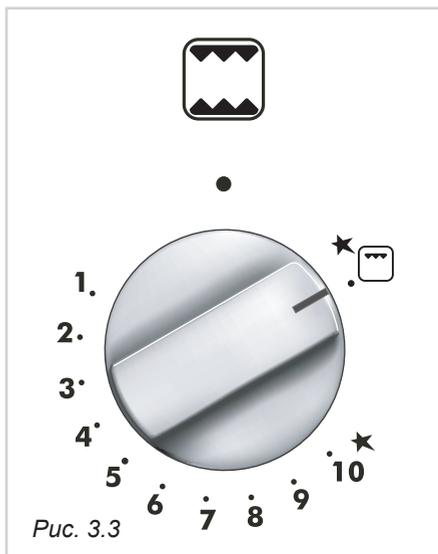
Чтобы зажечь горелку гриля действуйте как указано ниже:

ВНИМАНИЕ: Никогда не поворачивайте термостат перед открытием двери духовки.

- 1) Откройте дверь духовки полностью.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск взрыва! Дверь духовки должна быть открыта в течение этих действий.
- 2) Слегка нажмите и поворачивайте ручку термостата по часовой стрелке до положения ★☐ (Рис. 3.3).
- 3) Сильно нажмите на ручку и удерживайте ее нажатой до момента розжига горелки.
Данная операция не должна длиться более 15 секунд. Если горелка не разжигается, подождите 1 минуту, прежде чем разжигать ее повторно.
- 4) После поджога горелки, ждите несколько секунд перед отпусканием ручки (пока безопасный клапан не останется открытым).
Не закрывайте полностью дверь духовки. Гриль должен всегда использоваться с приоткрытой слегка дверью духовки (Рис. 3.5).

При использовании гриля, дверца духовки должна быть наполовину открыта. См. соответствующие инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ».

Если по какой-либо причине пламя угасает, предохранительный клапан автоматически перекроет подачу газа к горелке. Для повторного розжига горелки, сначала поверните ручку духовки в положение ●, подождите по крайней мере 1 минуту, после чего можно повторять процедуру розжига.



Очень важно: при использовании гриля дверца духовки должна всегда быть приоткрыта и экран "А" должен быть установлен (рис. 3.5).

Гриль или духовка во время работы сильно нагреваются.
Не подпускайте к ним детей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Важное замечание: использовать только при полуоткрытой дверце.

Установите включенный в состав поставки теплозащитный экран «А» (Рис. 3.5), который служит для защиты передней панели управления от воздействия тепла.

Дайте духовке прогреться в течение 5 минут, оставив дверцу полуоткрытой.

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

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

Максимальное время приготовления на гриле – 30 минут.

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

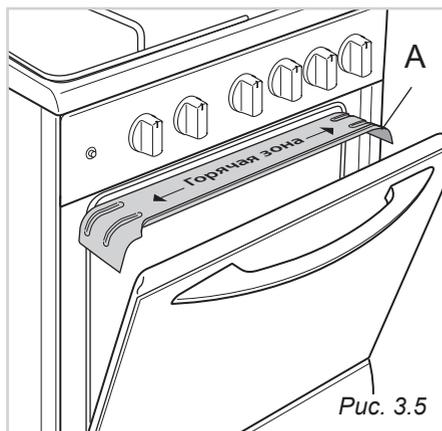


Рис. 3.5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Серия моделей PG.. 664 GGNH оснащена вертелом.

ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВЕРТЕЛЕ PG.. 664 GGNH

Включение режима приготовления на вертеле осуществляется поворотом ручки включения света/гриля в положение  (Рис. 3.6).

В комплект вертела входят:

- электродвигатель, установленный с задней стороны духовки,
- стержень из нержавеющей стали, оснащенный съемной теплозащитной ручкой и двумя регулируемыми вилками.
- подпорка стержня, вставляемая в центральные направляющие духовки.

Вертел может вращаться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

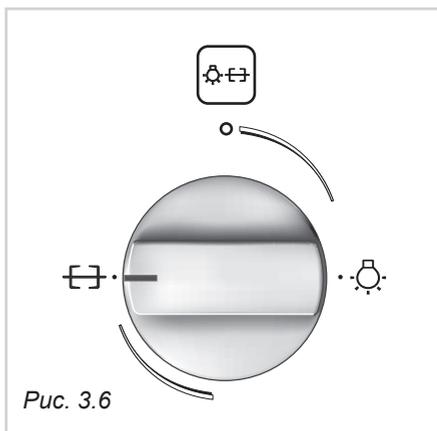


Рис. 3.6

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

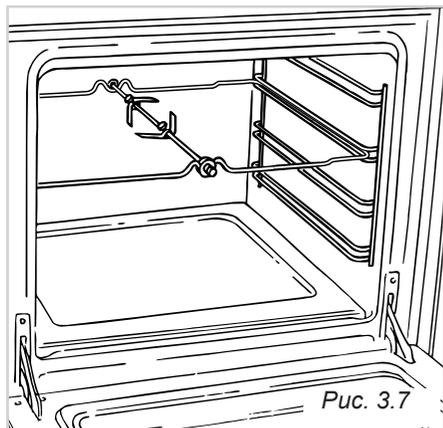
PG.. 664 GGNH

Данный режим используется следующим образом (Рис. 3.7):

- Установите противень на последний, самый нижний уровень в духовке и вставьте подпорку стрежня.
- Насадите на стержень мясо, стараясь закрепить его по центру с помощью специальных вилок.
- Вставьте стержень в отверстие привода и установите на подпорку хомутик вертела; затем удалите теплозащитную ручку, повернув ее влево.
- Установите теплозащитный экран и включите гриль.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: В процессе приготовления дверца всегда должна оставаться полуоткрытой. Поверхности нагреваются до очень высокой температуры, поэтому не подпускайте детей близко к духовке.

Максимальное время приготовления на гриле– 30 минут.

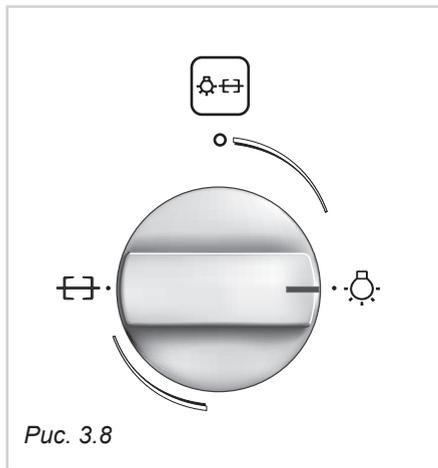


СВЕТ В ДУХОВКЕ

Внутри духовки установлена лампочка, отвечающая за внутреннее освещение и позволяющая следить за процессом приготовления пищи.

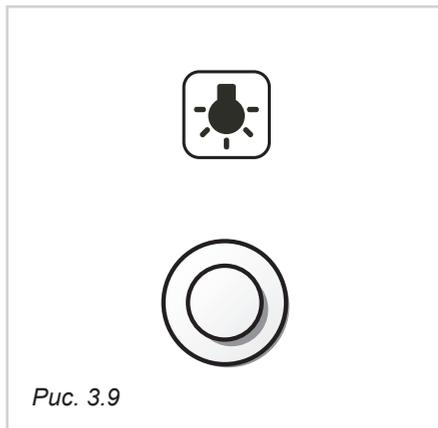
Модели с ручкой (PG.. 664 GGNH)

Для того чтобы зажечь лампочку, поверните ручку по часовой стрелке до символа  (Рис. 3.8).



Модели с кнопкой (TG.. 664 GNH)

Для того чтобы зажечь лампочку, нажмите на кнопку, расположенную на передней панели управления.(Рис. 3.9)



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

Важное замечание: В процессе использования духовки необходимо, чтобы крышка плиты была открыта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дверь горячая, используйте ручку. Во время работы бытовой прибор нагревается. Будьте осторожны, не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духовки.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Как видно из определения, Вам предлагается духовка, обладающая особенными эксплуатационными характеристиками. Вы можете выбрать один из 4 различных типов приготовления в зависимости от Ваших требований.

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом запуске в эксплуатацию необходимо поставить духовку на максимум, и дать ей поработать, установив ручку термостата в положение **250°C**, примерно 1 час в режиме  и еще 15 минут в режиме , выбрав с помощью ручки термостата температуру **175°C**.

Это позволит устранить следы смазки с электрических резисторов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СТАТИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ

– Нижний нагрев	1400 Вт
– Верхний нагрев	1000 Вт
– Гриль	2000 Вт

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Подогревание и приготовление пищи в статической духовке с вентиляцией осуществляются согласно следующим принципам:

- а. Методом естественной конвекции**
Тепло вырабатывается с помощью верхнего и нижнего нагревательного элемента.
- б. Методом принудительной конвекции**
Вентилятор распределяет внутри духовки тепло, вырабатываемое верхним и нижним нагревательными элементами. Тем самым обеспечивается возможность одновременного приготовления нескольких блюд.
- в. Методом излучения и вентиляции**
Тепло, излучаемое инфракрасным резистором гриля, распределяется внутри духовки с помощью вентилятора.
- г. Методом излучения**
Тепло излучается инфракрасным резистором гриля.
- д. Методом вентиляции**
Пища размораживается с помощью вентилятора, без активизации режима подогревания.

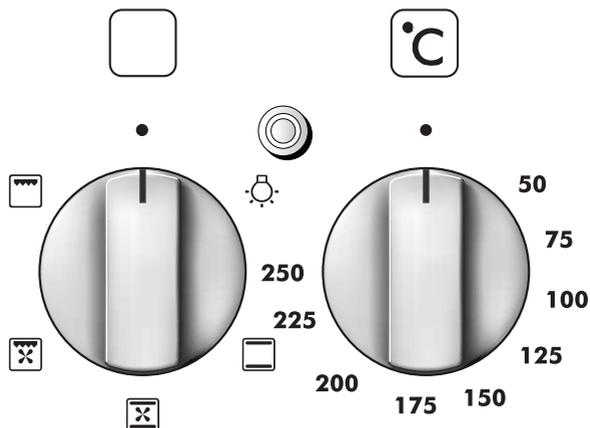


Рис. 4.1

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). Индикаторная лапochка температуры сигнализирует включение и выключение нагревательных элементов.

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ РЕЖИМОВ (Рис. 4.1)

Для выбора следующих режимов поверните ручку по часовой стрелке:



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

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



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ

Включаются 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. Перед тем как помещать продукты внутрь духовки, рекомендуется нагреть ее до нужной температуры.

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ

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

Рекомендовано для: больших объемов или большого количества пищи, требующей равномерного приготовления внутри и снаружи; например, для жареных рулетиков, индюка, ножек, тортов и т.д.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

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 подогревания.

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



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



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Включается инфракрасный электрический резистор. Тепло распространяется излучением.

Дверца духовки должна быть закрыта, а ручка термостата должна быть установлена в положение 225°C на 15 минут, а затем в положение 175°C.

Для получения рекомендаций по использованию режима смотрите главу «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТРАДИЦИОННОГО ГРИЛЯ».

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

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 плит.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

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

- a. Установите переключатель в положение .
- b. Установите ручку термостата в положение 175°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 130°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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА РЕШЕТКЕ И ЗАЖАРИВАНИЕ

Выбор  с помощью переключателя режимов позволит жарить продукты со всех сторон, поскольку горячий воздух равномерно обволакивает приготавливаемый продукт. Установите ручку термостата в положение 175°C. Затем 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. Перед завершением приготовления 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 дверца нагревается. Не подпускайте детей к плите.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Включите гриль согласно указаниям, данным в предыдущих разделах, и дайте ему прогреться в течение 5 минут, закрыв дверцу.

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

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

Приготовление на гриле должно осуществляться при **закрытой** дверце.

Максимальное время приготовления на гриле– 30 минут.

Внимание: В процессе эксплуатации доступные элементы оборудования сильно нагреваются. Не подпускайте детей близко к плите.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Выбрав с помощью переключателя режимов на Вашей статической духовке с вентиляцией режим , 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 20-25°C.
- 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 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.

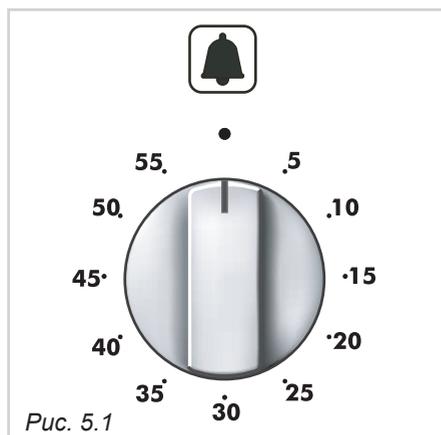
Рекомендуется пользоваться сковородками, подходящими для приготовления пищи в духовке, а также изменять температуру в духовке в процессе приготовления.

БЛЮДА	Температура
Лазанья, запеченная в духовке	220°
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°

СЧЕТЧИК МИНУТ (60 МИНУТ)

(Рис. 5.1)

Счетчик минут подает звуковой сигнал по истечении определенного периода времени. Время регулируется до 60 минут. Необходимо установить ручку регулятора (Рис. 5.1) в положение «60 минут», повернув ее по часовой стрелке, а затем установить нужный период времени, повернув ее против часовой стрелки.



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 на кислотной основе.
- Если кран не поворачивается, не прилагайте силу, обратитесь в службу технической поддержки.

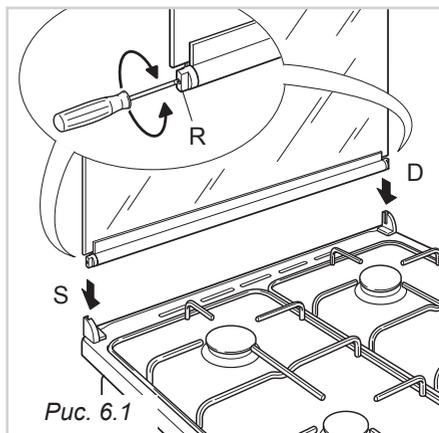


Рис. 6.1

СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА

**Только модель TG.. 664 GHI,
ТЕМ.. 664 GHI**

Для проведения очистки Вы можете просто снять крышку по направлению вверх, предварительно полностью открыв ее.

При необходимости извлечения шарниров вставьте их в прежнее положение, при этом необходимо учитывать следующее:

- справа устанавливается шарнир со значком «D», а слева – шарнир со значком «S» (Рис. 6.1).

Регулирование балансировки

Закройте крышку и убедитесь, что балансировка отрегулирована надлежащим образом; при открытии на 45° крышка остается в таком полуоткрытом состоянии.

При необходимости отрегулируйте положение пружин шарниров, повернув винты (R) по часовой стрелке (Рис. 6.1).



Не закрывайте крышку, когда горит горелка.

ВНИМАНИЕ

- Не опускайте стеклянную крышку, когда горелки все еще горячие или когда духовка работает или все еще горячая.
- не ставьте горячие кастрюли и тяжелую кухонную посуду на стеклянную крышку .
- Протрите на сухо от любой жидкости, которая, возможно, пролилась на крышку перед ее открытием.

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 тряпочкой.

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

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, АЛЮМИНИЯ И ОКРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Проводите очистку, используя соответствующее вещество. Аккуратно вытирайте.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: во избежание появления царапин и истирания аккуратно мойте эти детали.

Используйте мягкую тряпочку и нейтральное мыло, применение средств, содержащих абразивные вещества, запрещено.

Примечание: длительное использование оборудования может привести к изменению цвета горелок под воздействием высокой температуры.

ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (Модель: PG.. 664 GGN1)

ВНИМАНИЕ

Передние поверхности из нержавеющей стали (панель управления, дверца духовки и открывающиеся отсеки), используемые 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.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ

Вытащите штепсель питающего кабеля из электрической розетки.

Вывинтите старую и установите новую лампочку, способную выдержать высокую температуру (300°C), напряжение 230В (50 Гц), 15Вт, E1.

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

ГОРЕЛКИ И РЕШЕТКИ

Можно снять и помыть только в мыльной воде.

Следите за тем, чтобы поверхность всегда была чистой, периодически протирая ее с помощью средства, использующихся для чистки нержавеющей стали.

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.

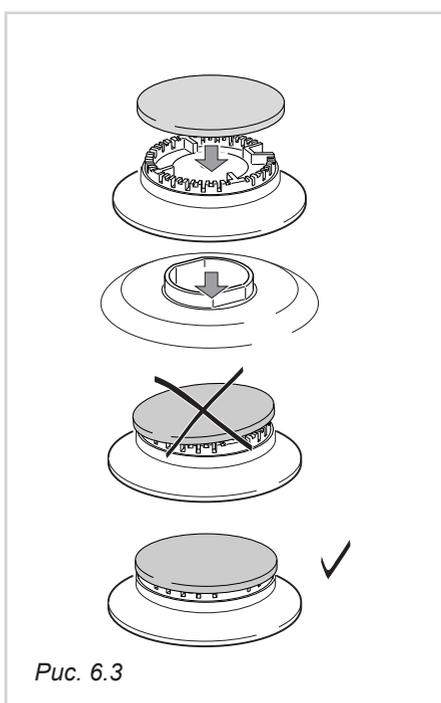
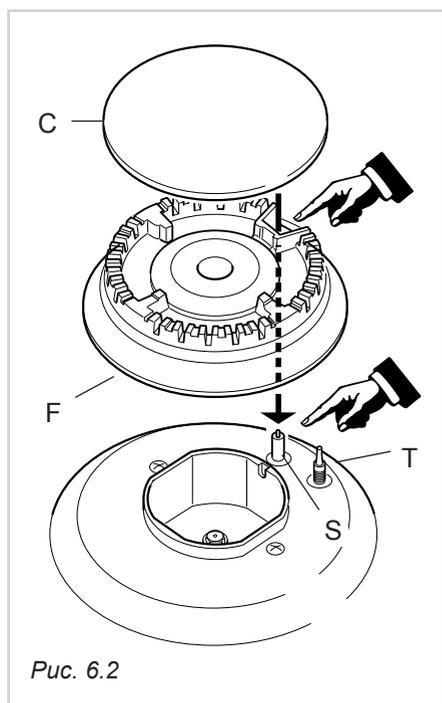
ПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА ГОРЕЛОК

Важно проверять, чтобы рассекатели пламени **F** и крышка **C** горелки стояли правильно (см. Рис. 6.2 - 6.3), поскольку их смещение может стать причиной поломки.

При использовании моделей с электрическим зажиганием следите за тем, чтобы электрод **«S»** (Рис.6.2) был всегда чистым, это позволит включать его, регулируя образование искры.

Следите за тем, чтобы щуп **«Т»** (Рис.6.2), расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит отрегулировать работу предохранительных клапанов.

Аккуратно проводите очистку щупа и крышки.



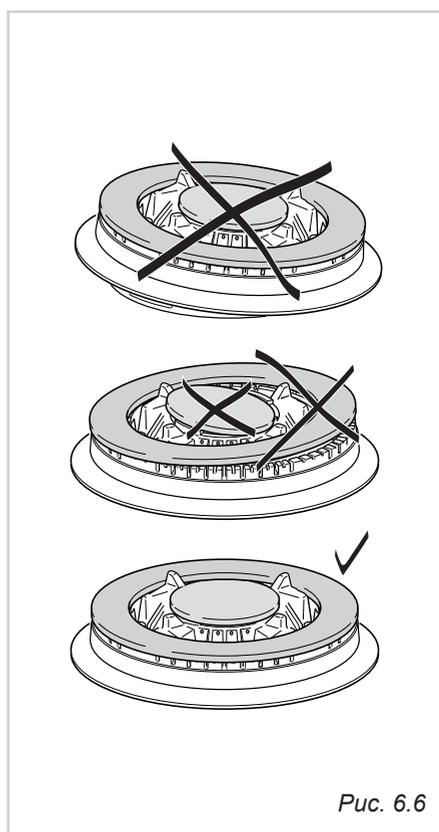
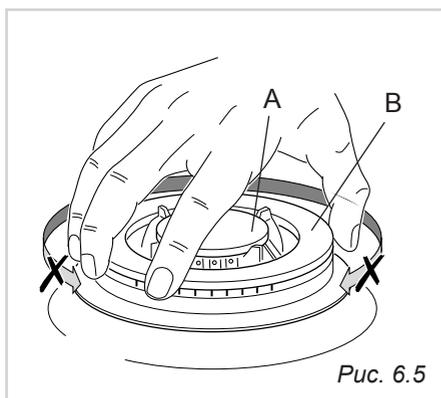
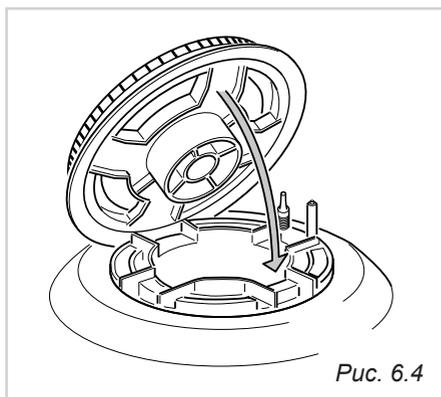
ТРОЙНАЯ КОРОНАРНАЯ ГОРЕЛКА (модели с тройной коронарной горелкой)

Данная горелка должна быть правильно установлена, как показано на Рис. 6.4.

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

Установите крышку **A** и кольцо **B** (Рис. 6.5 - 6.6) в соответствующие пазы.

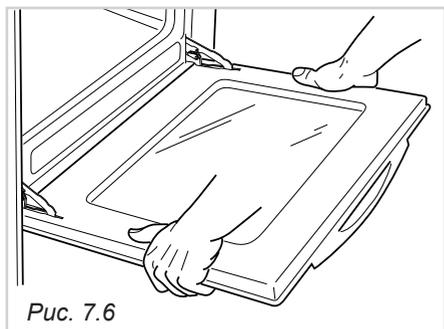
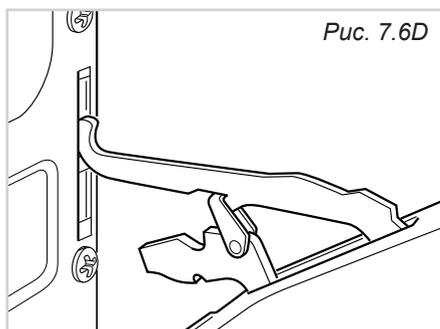
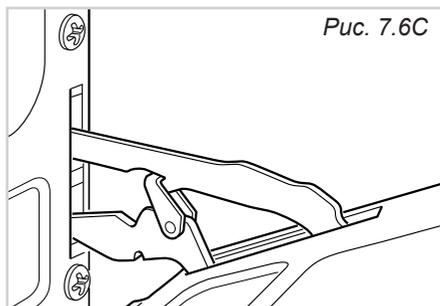
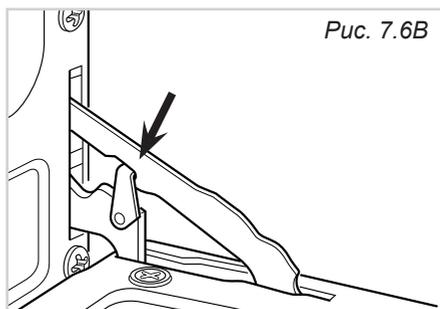
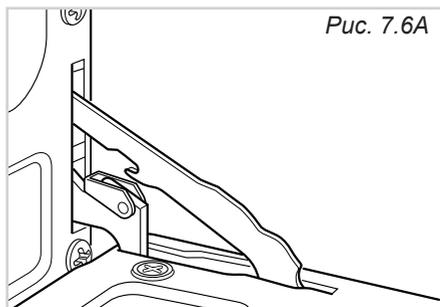
Горелка при правильной установке не должна вращаться (Рис. 6.5).



ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ (ТИП 1)

Демонтаж дверцы духовки осуществляется в следующем порядке:

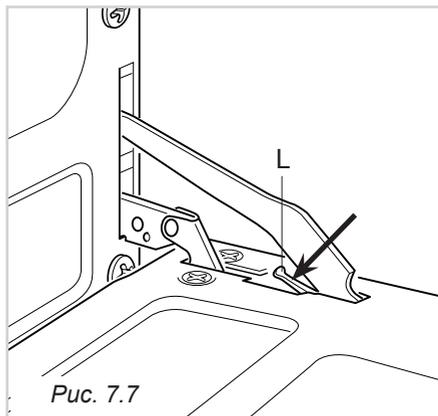
- Полностью откройте дверцу духовки (Рис. 7.6А).
- Установите поддерживающую скобу на специальный зубец левого и правого шарниров (Рис. 7.6В).
- Возьмитесь за дверцу, как показано на Рис. 7.6.
- Осторожно закрывая дверцу, отцепите и вытащите нижний штык шарниров из паза (Рис. 7.6С).
- Также вытащите верхний штык шарниров из паза (Рис. 7.6D).
- Положите дверцу на мягкую поверхность.
- Для установки дверцы выполняйте все перечисленные операции в обратном порядке.



ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ (ТИП 2)

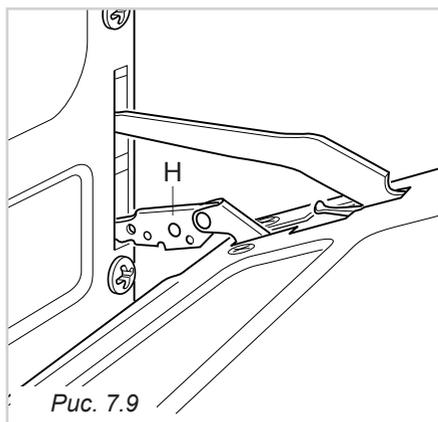
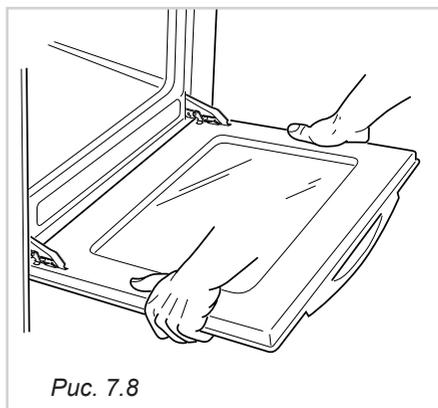
Действуйте согласно следующим указаниям:

- Полностью откройте дверцу духовки.
- Надавите вниз на рычажок крюка «L» и, удерживая его в таком положении, снова аккуратно закройте дверцу, это позволит заблокировать шарнир.
- Возьмитесь за дверцу, как показано на Рис. 7.8, и, закрывая ее, отцепите два шарнира, как показано на Рис. 7.9.



МОНТАЖ ДВЕРЦЫ (ТИП 2)

- Возьмитесь за дверцу обеими руками рядом с шарнирами и приподнимите указательными пальцами рычаги «Н» (Рис. 7.9).
- Вставьте шарниры в их пазы так, чтобы они коснулись крюка рычагов «Н».
- Полностью откройте дверцу, это позволит вывести из зацепления рычажки крюка «L».



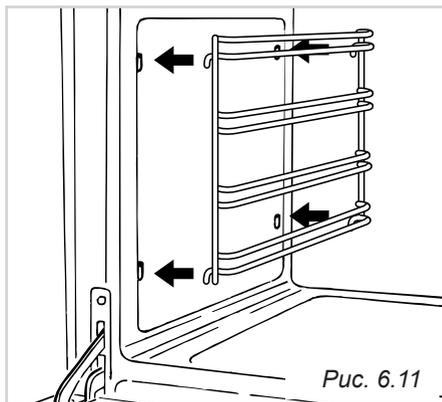


Рис. 6.11

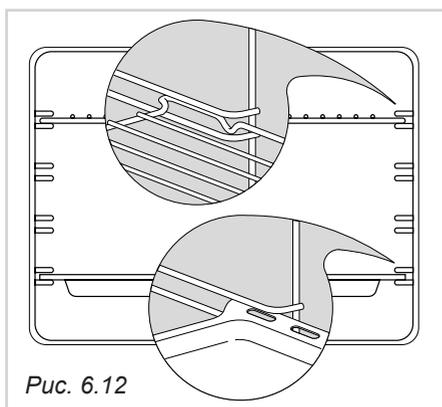


Рис. 6.12

ДВЕРЦА ДУХОВКИ

Для проведения очистки можно легко снять стекло с внутренней стороны дверцы, открутив два фиксирующих винта по бокам (Рис. 6.13).

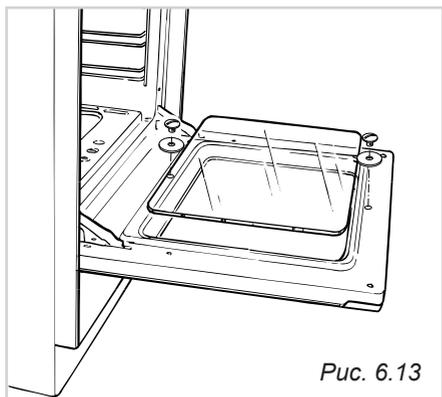


Рис. 6.13

ДУХОВКА

Мойте духовку после каждого процесса приготовления.

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

Основание духовки (только модели с газовой духовкой), боковые рамы, противень и решетку можно вытащить из духовки и помыть в мойке.

МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ БОКОВЫХ РАМ

- Вставьте боковые рамы в отверстия в боковых стенках духовки с внутренней стороны (Рис. 6.11).
- Вставьте в направляющую боковых рам противень и решетку, как показано на Рис. 6.12. Решетка устанавливается так, чтобы предохранительный упор, предотвращающий случайное выпадение, был повернут внутрь духовки.
- Демонтаж осуществляется в обратном порядке.

ЯЩИК

Ящик выдвигается обычным способом.

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

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

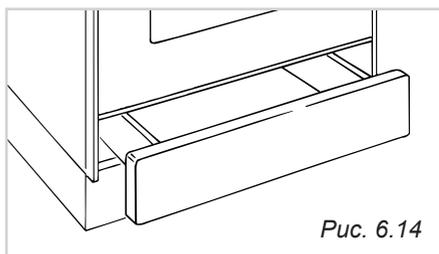


Рис. 6.14

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.

УСТАНОВКА ПЛИТ

Условия установки, с учетом необходимости предотвращения перегрева поверхностей, примыкающих к плите, показаны на Рис 7.1а - 7.1b.

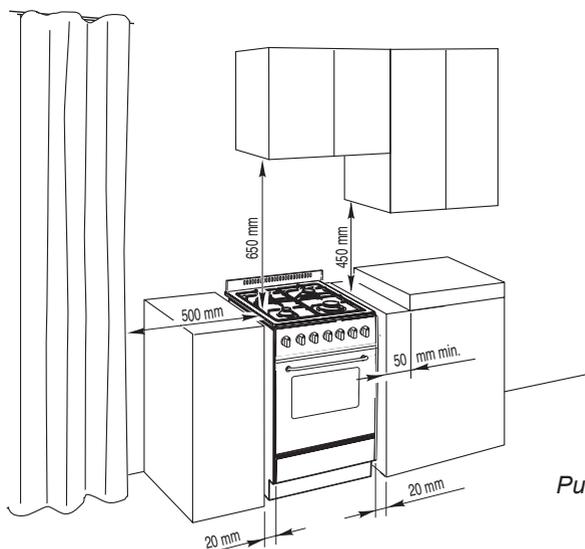


Рис. 7.1а

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.

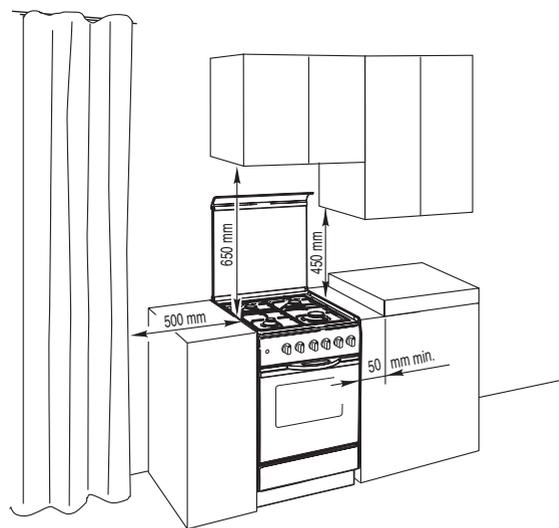


Рис. 7.1b

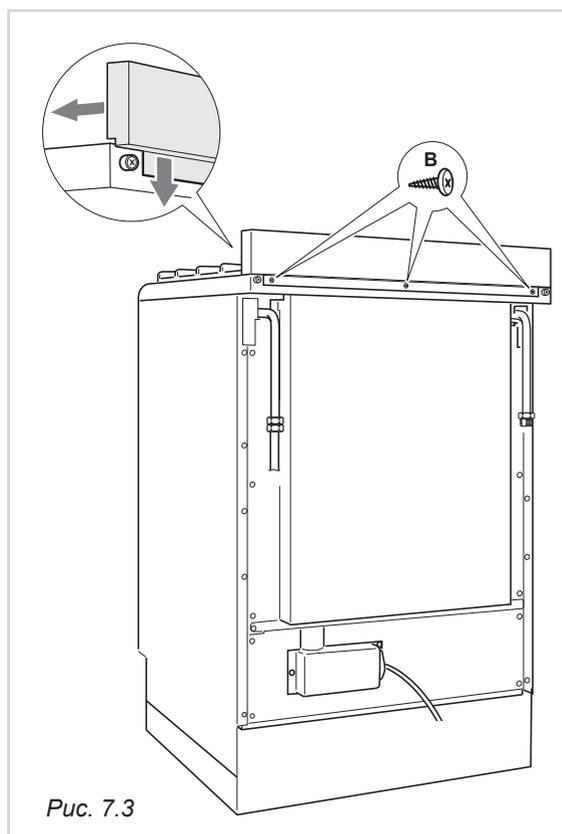
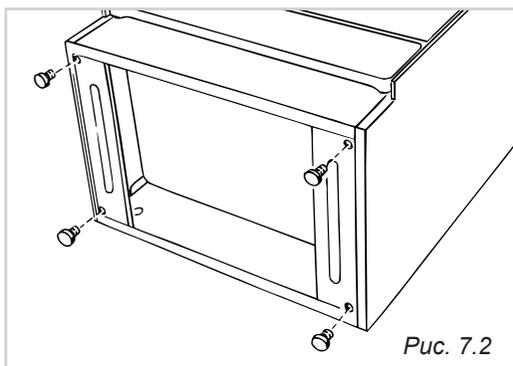
■ **Класс 2**

■ **Подкласс 1**

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

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Для предотвращения повреждения пола установите опорные ножки. Для этого положите плиту на пол, как показано на Рис. 7.2, и нажатием вставьте 4 ножки, включенные в комплект поставки, в соответствующие отверстия.



УСТАНОВКА ЗАЩИТНОЙ ПАНЕЛИ (Модель: PG.. 664 GGHI)

Установите защитную панель, как показано на рисунке 7.3 и зафиксируйте 3 винтами.

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 см².

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.7.4).

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. 7.4).

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. 7.5).

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

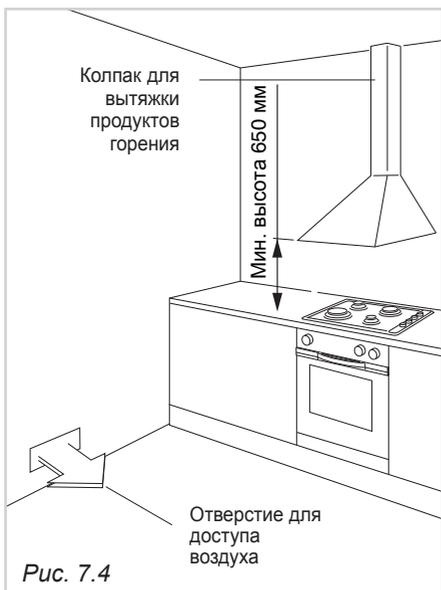


Рис. 7.4



Рис. 7.5

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:

Кат: 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.

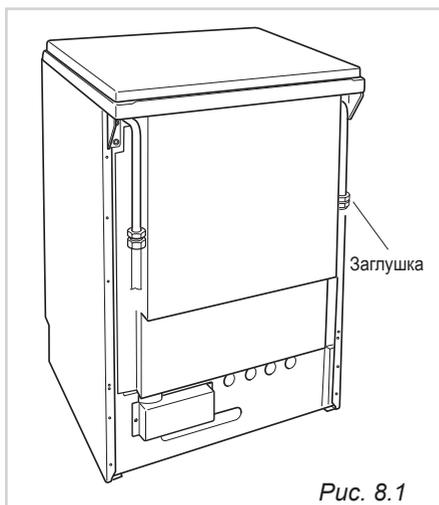


Рис. 8.1

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 нижеприведенным указаниям:

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

А также для моделей с газовой духовкой:

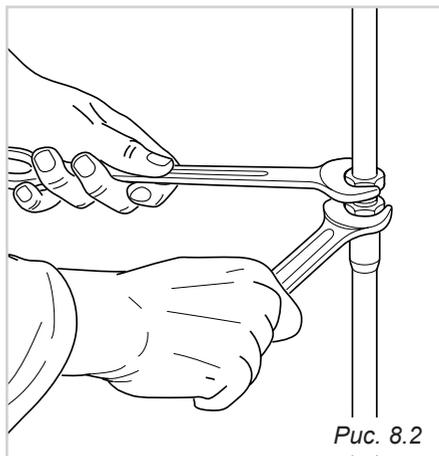
- Замена форсунок духовки и гриля,
- Регулирование первичного воздуха для горелки в духовке,
- Регулирование минимума для горелки в духовке.

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 с движущимися или сдавленными элементами.

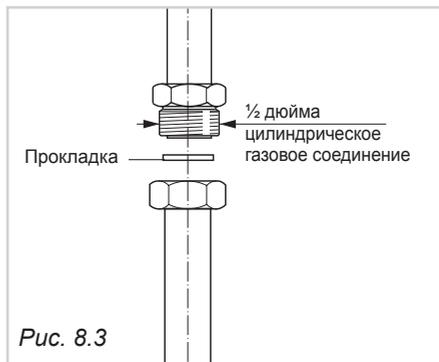
Уплотнительное кольцо должно отвечать требованиям, установленным в соответствующей норме.



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 (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 РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

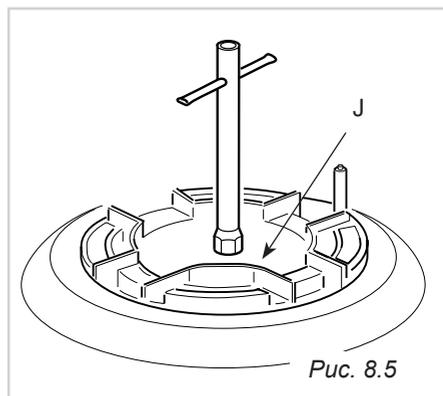
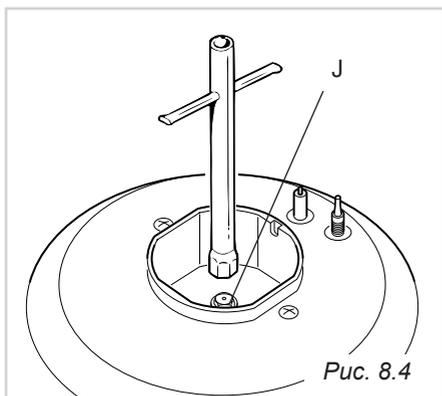
Если в комплект поставки не включены указанные детали, их можно легко достать в центрах технической поддержки.

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 (См. Таблицу на стр. 84).

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



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.

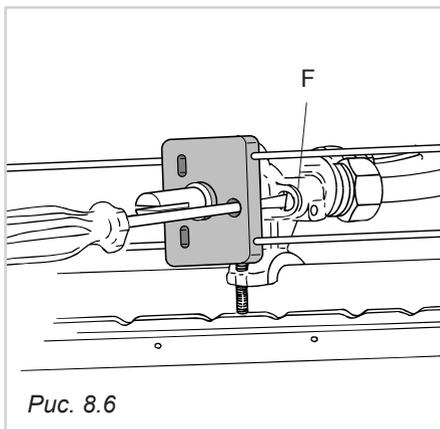


Рис. 8.6

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 (TC)	7,0
Духовка	7,4
Гриль	5,0

Cat: II 2H3+

ГОРЕЛКА	НОМНАЛЬН АЯ ПОДАЧА [кВт]	СНИЖЕНН АЯ ПОДАЧА [кВт]	G30/G31 28-30/37 мбар		G20 – Метан 20 мбар	
			Внутренний диаметр форсунки [1/100мм]	Открытие трубки [мм]	Внутренний диаметр форсунки [мм]	Открытие трубки [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)	-
Духовка	3,70	1,00	92	полностью открыта *	140	5*
Гриль	2,50		80	полностью открыта *	120	4*

(*) Контрольное значение

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ДУХОВКИ И ГРИЛЯ

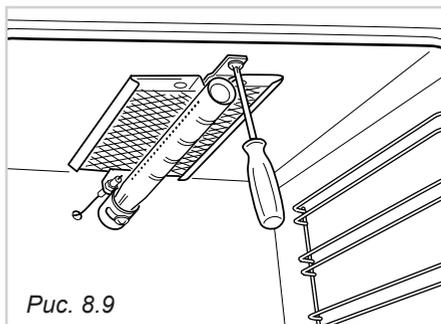
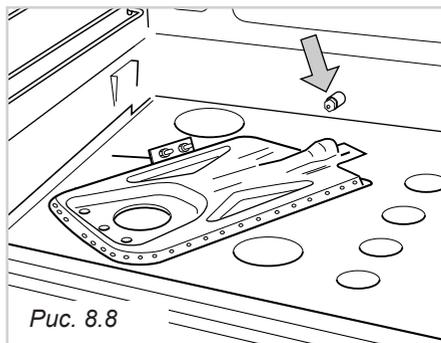
В случае если форсунки не включены в комплект поставки, Вы можете приобрести их в ближайшем сервис-центре.

Для получения информации о диаметре форсунок смотрите «Таблицу по замене форсунок».

Замена осуществляется в следующем порядке:

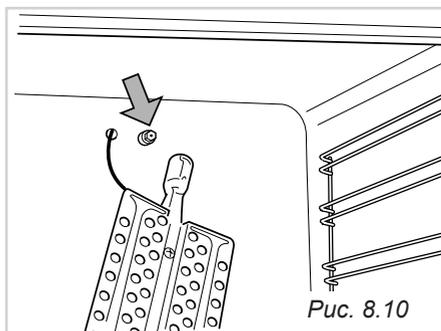
а) горелка в духовке

- Приподнимите и демонтируйте панель на основании духовки.
- Открутите винт, фиксирующий горелку (Рис. 8.7).
- Снимите горелку, как показано на Рис. 8.8, и расположите ее внутри духовки, не снимая. Будьте очень осторожны: не повредите лампочку предохранительного клапана и свечу зажигания (на моделях, оснащенных функцией электрического зажигания).
- С помощью торцового ключа на 7 мм замените форсунку (как показано стрелочкой на Рис. 8.8) согласно информации, представленной в «Таблице с данными о форсунках» и установите в прежнее положение горелку, выполняя все операции в обратном порядке.



б) горелка гриля

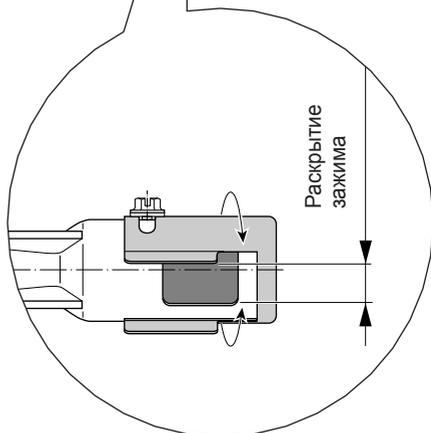
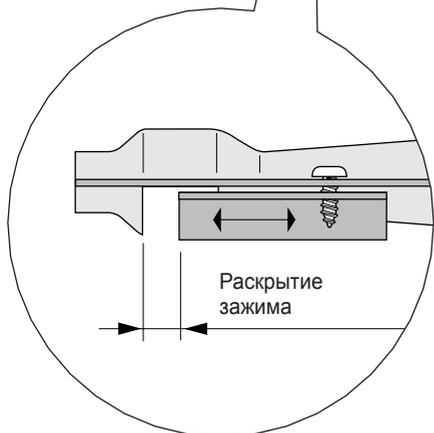
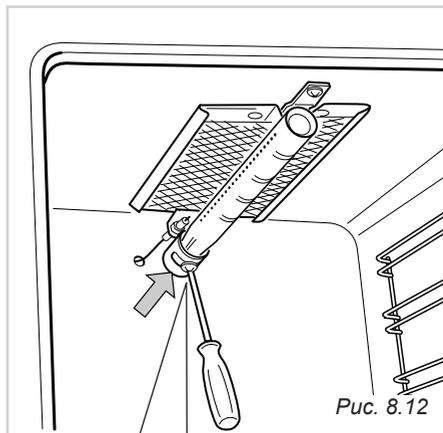
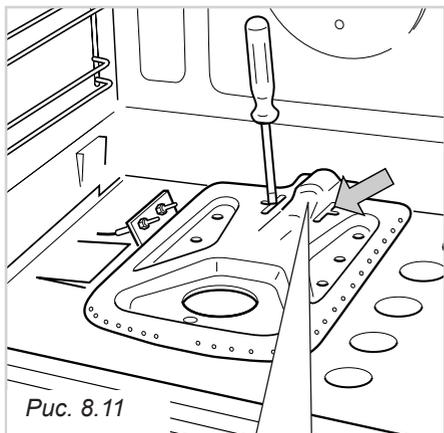
- Снимите горелку, предварительно открутив винт в передней части (Рис. 8.9). Аккуратно подвесьте горелку, как показано на Рис. 8.10.
- Будьте очень осторожны: не повредите провод электрического розжига и индикатор предохранительного клапана.
- С помощью торцового ключа на 7 мм замените форсунку (как показано стрелочкой на Рис. 8.10).
- Замените горелку, выполнив все операции в обратном порядке.



РЕГУЛИРОВАНИЕ ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА ДЛЯ ГОРЕЛКИ В ДУХОВКЕ

С помощью крестообразной отвертки ослабьте винт, фиксирующий пневмозажим (Рис. 8.11 и 8.12) и отодвиньте зажим вперед или назад, для того, чтобы открыть или закрыть отверстие, через которое поступает воздух согласно информации, представленной в Таблице с данными о форсунках. Зажгите горелку для проверки пламени.

Регулирование первичного воздуха для горелки в духовке.



РЕГУЛИРОВАНИЕ МИНИМУМА ГОРЕЛКИ В ДУХОВКЕ

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.

Порядок выполнения:

- Зажгите горелку в духовке, установив ручку в положение 10.
- Снимите ручку термостата и, вставив отвертку под винт с плоской головкой в отверстие на передней поверхности, ослабьте приблизительно на один оборот винт байпаса **G** (Рис. 8.13).
- Подождите 15 минут, пока духовка остынет, затем установите ручку в положение 1 (минимум), при котором работает байпас термостата.
- Медленно затяните винт байпаса **G** (Рис. 8.13), так чтобы длина пламени была 3-4 мм.
- Потушите горелку и установите ручку на место.

Гриль обладает фиксированной мощностью и не требует регулировки.

Примечание: при использовании бутана/пропана (G30/G31) винт **G** затягивается до конца.



Правильное пламя



Пламя при недостаточной подаче воздуха



Пламя при избыточной подаче воздуха

Пламя при недостаточной подаче воздуха	Правильное пламя	Пламя при избыточной подаче воздуха
Дрожащее, удлиненное пламя желтого цвета	Четкий внутренний конус, цвет - голубой	Траектория выброса скороткая, языки пламени часто отрываются
ПРИЧИНА		
Недостаточное открытие пневмозажима	Точное открытие пневмозажима	Чрезмерное открытие пневмозажима

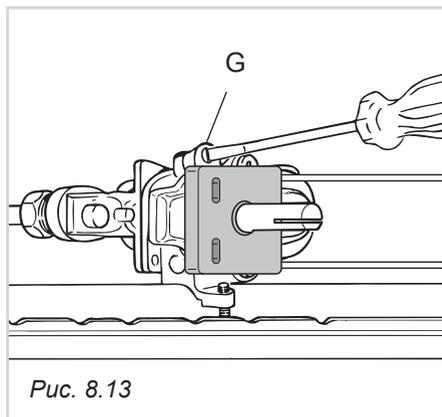


Рис. 8.13

СМАЗКА КРАНОВ ПОДАЧИ ГАЗА

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

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

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

Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.

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.
- Плита поставляется без сетевого штепселя; поэтому если Вы не соединяете плиту с сетью напрямую, необходимо установить штепсель, соответствующий данной нагрузке.
- Штепсель должен вставляться в розетку, соединенную с заземленным электрооборудованием, отвечающим правилам техники безопасности.
- Соединение оборудования с сетью может осуществляться напрямую 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 75°C.
- При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю или розетке.

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.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

ПОДСОЕДИНЕНИЕ НОВОГО ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

Для подсоединения питающего кабеля к плите необходимо следующее:

- Открутите винты, фиксирующие защитную пластину А на задней стороне плиты (Рис. 9.1).
- Вставьте в держатель D питающий кабель с сечением согласно указаниям, данным в главе «Сечение питающего кабеля».
- Подсоедините провода к клеммной панели В, как показано на рисунке 9.2:
- Подсоедините провода к клеммной панели В, как показано на рисунке 9.2, или фазовый провод к клеммной панели В, а заземляющий провод – к клемме РЕ (Рис. 9.1).
- Протяните питающий кабель и зафиксируйте его с помощью специального держателя D.
- Установите на прежнее место предохранительную пластину А.

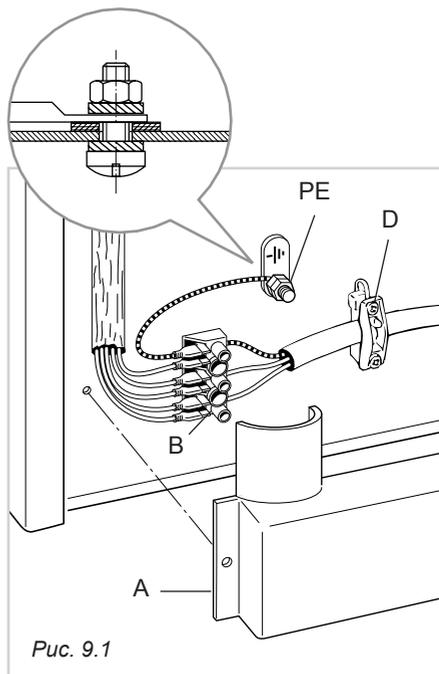


Рис. 9.1

СЕЧЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ типа HO5RR-F

Модель **TG..664 GHI, PG..664 GGHI**

230 В ~ 3 x 0,75 mm² (*) (**)

Модель **TEM..664 GHI**

230 В ~ 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) – штепсельное соединение

(**) – настенное соединение

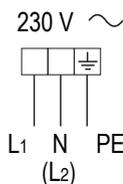


Рис. 9.2

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 потребует, 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 1103241 B3