

FOR YEARS TO COME

freggia

CUCINA

COOKER

ПЛИТА КУХОННАЯ

ПЛИТА КУХОННА

KUCHNIA

Istruzioni per l'uso

User manual

Руководство пользователя

Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

PM66CEE04

PM66GEE40

PM66GGG40

PM66MEE22

IT

Grazie per aver acquistato una cucina della nostra società Freggia.

Si prega di leggere attentamente il presente libretto istruzioni, in quanto fornisce importanti indicazioni, riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione del piano di cottura.

Conservarlo per ogni ulteriore consultazione.

EN

Thank you for purchasing Freggia cooker.

Please carefully read the user manual, as it contains the instructions for the safe installation, operation and maintenance of the cooker.

Save it for future use.

RU

Благодарим Вас за приобретение кухонной плиты компании Freggia. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство пользователя, так как в нем содержатся инструкции по безопасной установке, эксплуатации и обслуживанию кухонной плиты.

Сохраните его для использования в будущем.

UA

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали кухонну плиту компанії Freggia. Будь ласка, уважно прочитайте керівництво з експлуатації, бо в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування кухонної плити.

Зберігайте його для подальшого використання.

PL

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu kuchni marki Freggia.

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi, gdyż zawiera ona wskazówki dotyczące bezpiecznej instalacji, eksploatacji i obsługi kuchni.

Zalecamy zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości, jak również zapisanie nazwy modelu i numeru seryjnego Państwa urządzenia.

 **ATTENZIONE!**
Informazione importante per la sicurezza.

ATTENTION!
Important safety information.

ВНИМАНИЕ!
Важная информация по безопасности.

УВАГА!
Важлива інформація з безпеки.

UWAGA!
Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa.

 **INFORMAZIONE UTILE:**
informazione ulteriore per l'uso della cucina

IMPORTANT:
Edditional recommendations regarding usage.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
дополнительная информация по эксплуатации.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:
додаткова інформація з експлуатації приладу.

PRZYDATNA INFORMACJA:
dodatkowa informacja dotycząca eksploatacji kuchni.

 **NOTA:**
consigli e raccomandazioni per l'uso e manutenzione

NOTE:
Care and maintenance.

СОВЕТ:
советы и рекомендации по эксплуатации.

ПОРАДА:
поради та рекомендації з експлуатації приладу.

WSKAZÓWKA:
Wskazówki i porady dotyczące eksploatacji urządzenia.

NOTE IMPORTANTI E PRECAUZIONI D'USO.....	58	PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL FORNO.....	65
INFORMAZIONE GENERALE.....	4	PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL GRILL.....	11
CUCINE SERIE PM66CEE04.....	5	REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORI PIANO DI LAVORO.....	11
PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA.....	5	REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORE FORNO.....	11
PANELLO DI CONTROLLO.....	5	ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	12
SPIA ALIMENTAZIONE (ROSSA).....	5	PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA.....	12
SPIA FORNO (GIALLA).....	5	DISPOSITIVO DI SICUREZZA (CONTROLLO DI GAS).....	12
USO DEL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA.....	5	COME SI USA LA CUCINA.....	12
DISPLAY ELETTRONICO CON TOUCH CONTROL.....	6	BRUCIATORI A GAS.....	12
IMPOSTAZIONE DEL TEMPO CORRENTE.....	6	ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO...12	
REGIME MANUALE.....	6	PER CUCINE MUNITE DI PIASTRE ELETTRICHE.....	12
TIMER.....	6	COME SI USA IL FORNO A GAS.....	13
FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA DI COTTURA.....	6	ACCENSIONE DEL BRUCIATORE FORNO.....	13
FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON PREMETERE IL TEMPO DI FINE DI COTTURA.....	6	COME SI USA IL FORNO A GAS.....	13
CUCINE SERIE PM66GEE40.....	7	ACCENSIONE DEL BRUCIATORE GRILL (GRILL A GAS).....	13
PANO DI COTTURA A GAS.....	7	COME SI USA IL GRILL A GAS.....	13
PANELLO DI CONTROLLO.....	7	FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CON CONVEZIONE.....	13
SPIA ALIMENTAZIONE (ROSSA).....	7	GRILL ELETTRICO.....	14
SPIA FORNO (GIALLA).....	7	RACCOMENDAZIONI GENERALI PER L'USO DI FORNO...14	
MANOPOLA TERMOSTATO DI FORNO.....	7	SERVIZIO E MANUTENZIONE.....	14
MANOPOLA SELEZIONE REGIME FORNO.....	7	CONSIGLI GENERALI DI SICUREZZA.....	14
TIMER CON SPEGNIAMENTO AUTOMATICO.....	7	RACCOMENDAZIONI GENERALI PER MANUTENZIONE DI CUCINA.....	14
CUCINE SERIE PM66GGG40.....	8	SISTEMA CATALITICO PER PULIZIA.....	14
PANO DI COTTURA A GAS.....	8	PER TOGLIERE LA PORTA DEL FORNO.....	14
PANELLO DI CONTROLLO.....	8	PULIZIA PANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA.....	14
TIMER MECCANICO.....	8	PER SOSTITUIRE LAMPADA FORNO.....	14
MANOPOLA COMANDO FORNO / TEMPERATURA / REGIME "GRILL".....	8	DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EEC (WEEE).....	15
PULSANTE ILLUMINAZIONE INTERNA.....	8	REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004 – MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI.....	15
PULSANTE VENTOLA CONVEZIONE FORZATA.....	8	ALLEGATO 1. CARATTERISTICHE TECNICHE.....	15
CUCINE SERIE PM66MEE22.....	9	DIMENSIONI.....	15
PIANO DI COTTURA MISTE.....	9	CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI A GAS.....	15
PANELLO DI CONTROLLO.....	9	PIASTRE ELETTRICHE HI-LIGHT.....	15
SPIA ALIMENTAZIONE (ROSSA).....	9	PIASTRE ELETTRICHE RAPIDA.....	15
SPIA FORNO (GIALLA).....	9	POTENZE ELEMENTI DEL FORNO ELETTRICO.....	15
MANOPOLA TERMOSTATO DI FORNO.....	9	DATI UTILI PER CONSUMO DI ENERGIA DI FORNI ELETTRICI.....	15
MANOPOLA SELEZIONE REGIME FORNO.....	9		
TIMER CON SPEGNIAMENTO AUTOMATICO.....	9		
INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO.....	10		
SCHEMA DI COLLEGAMENTI ELETTRICI.....	10		
INSTALLAZIONE.....	10		
LE CATENELLE DI SICUREZZA.....	10		
AERAZIONE DEL LOCALE.....	10		
UBICAZIONE.....	10		
COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS.....	10		
RACCORDO CON TUBO METALLICO FLESSIBILE (figura 15 disegno A).....	10		
RACCORDO CON TUBO IN GOMMA (figura 15 disegno B e C).....	10		
ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS.....	11		
PER SOSTITUIRE GLI INIETTORI AI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO (FIG. 16).....	11		

ATTENZIONE:

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Lasciare una cucina incustodita con grassi e oli può essere pericoloso e può provocare un'incendio.
- Non bisogna mai tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

ATTENZIONE!

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.
- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare il vano scaldapiatti od il vano bombola di gas (se presente) come ripostiglio per liquidi infiammabili od oggetti che temono il calore, come legno, carta, bombole a pressione, fiammiferi, ecc.
- Controllare frequentemente il tubo di raccordo in gomma curare che sia sufficientemente lontano da pareti calde, che non abbia curve brusche o strozzature, e che sia in buone condizioni. Il tubo deve essere sostituito al più tardi alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate.
- Nel caso la rotazione dei rubinetti divenga difficoltosa nel tempo, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- Le parti smaltate o cromate si lavano con acqua tiepida saponata o con detersivi non abrasivi. Per i bruciatori superiori e gli spartifiamma, invece, si può usare anche uno spazzolino metallico per disincrostare. Asciugare accuratamente.
- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Lavando il piano di cottura, evitare inondazioni. Fare attenzione che non entri acqua o altro nei fori di alloggiamento dei bruciatori; ciò potrebbe risultare pericoloso.
- Le candele per l'accensione elettrica devono essere mantenute pulite ed asciugate al termine di ogni impiego, soprattutto se vi sono stati gocciolamenti o trabocchi dalle pentole.
- In caso di coperchio in vetro: non chiderlo finché i bruciatori o le del piano lavoro sono caldi perché potrebbe scheggiarsi o rompersi.
- Non urtare le parti smaltate e le candele di accensione.
- Non spostare mai la cucina tenendola per la maniglia porta forno.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non è previsto un piedistallo per l'installazione della cucina.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema a comando a distanza separato.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- L'uso di un apparecchio a gas per cucinare porta alla produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata specialmente quando l'apparecchio è in funzione: mantenere i fori di ventilazione naturale aprire o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldamento di ambienti.

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto della cucina.

In caso di anomalie, e soprattutto se si avvertissero fughe di gas o di corrente, interpellare il tecnico senza alcun indugio.

INFORMAZIONE GENERALE

La nostra Società nel RingraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspiccate al momento dell'acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto. La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto della cucina.

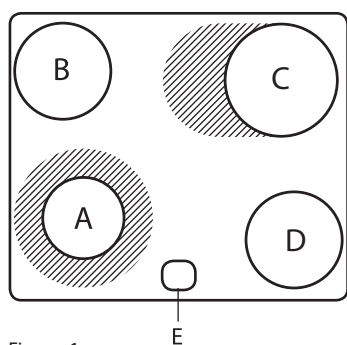
Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.

Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situata nello schienale della cucine.

Cucina conforme alle direttive:

- CEE 2009/142/ del 30/11/2009 (Gas)
- 2006/95/CE Bassa Tensione del 12/12/2006 e successive modifiche
- CEE 2004/108 del 15/12/2004 (Radiodisturbi)
- Regolamento CE 1935/2004 (materiali a contatto con alimenti)
- Regolamento CE 1275/2008 (consumo energia in stand-by e off-mode)
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2012/19/EEC (WEEE)
- 2005/32/CE (Energy-using Products)

PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA



- A — piastra elettrica Hi-Light Ø 120-210 mm;
- B — piastra elettrica Hi-Light Ø 145 mm;
- C — piastra elettrica Hi-Light Ø 170-265 mm;
- D — piastra elettrica Hi-Light Ø 145 mm;
- E — spia calore residuo

Figura 1

PANELLO DI CONTROLLO

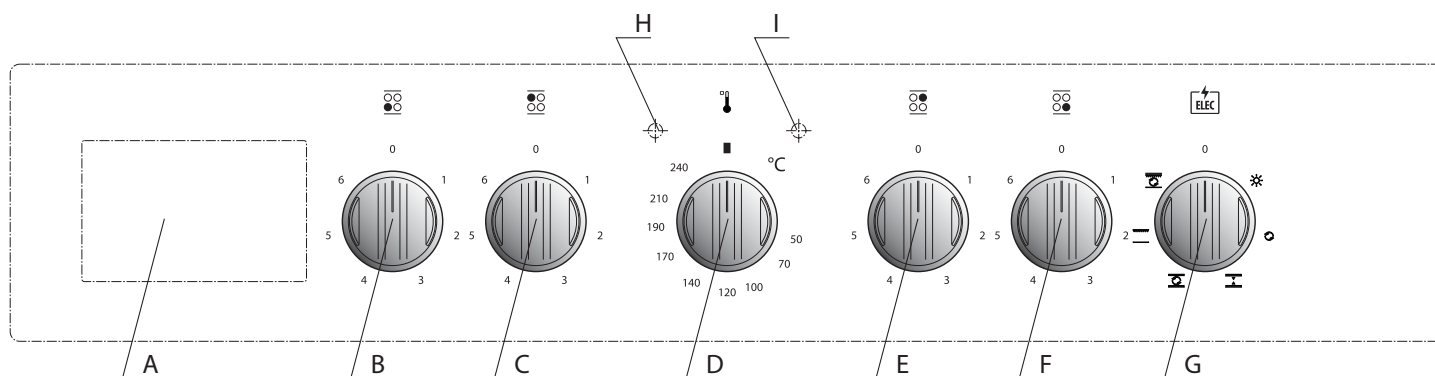


Figura 2

- A — display elettronico digitale con touch control;
- B — manopola comando piastra anteriore sinistra;
- C — manopola comando piastra posteriore sinistra;
- D — manopola termostato di forno;
- E — manopola comando piastra posteriore destra;

- F — manopola comando piastra anteriore destra;
- G — manopola selezione regime forno;
- H — spia alimentazione (rossa);
- I — spia forno (gialla).

• SPIA ALIMENTAZIONE (ROSSA)

Se la spia è accesa, indica che il forno acceso e funziona correttamente.

• SPIA FORNO (GIALLA)

Quando la spia è accesa, questo significa che il forno è in fase di preriscaldamento.

Quando è spenta, ciò significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

Quando è periodicamente acceso e spento, significa che la temperatura all'interno del forno è mantenuta ad un livello predeterminato.

USO DEL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

La potenza delle piastre è dosata da un dispositivo sequenziale che assicura un'eccellente regolazione della temperatura di cottura. Le diverse intensità di calore sono graduate da 1 a 6. La manopola può essere portata sulla posizione desiderata ruotandola verso destra o verso sinistra.

Per le piastre a doppio circuito, la manopola si gira solamente in senso orario, le diverse intensità di calore sono graduate da 1 a 6 per le sole zone centrali delle piastre. Un ulteriore scatto in avanti, dopo l'ultima graduazione, accenderà le restanti zone delle piastre.

Quando una delle piastre è calda, la spia E (fig. 1) si accende e non si spegnerà finché la temperatura di tutte le zone di cottura non sarà scesa al di sotto dei 60°C circa.

Le quattro zone di cottura sono delimitate dai contorni serigrafati sul piano. Per avere un buon rendimento e un consumo in energia proporzionato, è indispensabile utilizzare esclusivamente pentole e utensili il cui fondo sia spesso e perfettamente piano (fig. 3). Il diametro del fondo del recipiente deve essere almeno uguale ai contorni segnati sul piano. Se il fondo del recipiente non copre la zona riscaldante, si verifica uno spreco in energia; è meglio se è leggermente più grande.



Figura 3

Il fondo dei recipienti e il piano di cottura devono essere puliti e asciutti. L'inosservanza di questi consigli comporterebbe una perdita di calore e quindi di energia.

NOTA:

- Non cuocere mai direttamente sulle piastre.
- Con le piastre radianti, per guadagnare un po' di tempo, è possibile iniziare la cottura a pieno regime alla posizione 6, poi riportare la manopola alla posizione scelta per preparazione.
- Tutte le piastre sono provviste di un limitatore di temperatura che ne impedisce il surriscaldamento, anche in caso di funzionamento di una piastra al massimo regime senza pentole o di utilizzo di recipienti con fondo non piatto.

A titolo orientativo si può consultare il seguente quadro ricordandosi tuttavia che si possono avere variazioni dovute alla qualità ed alla quantità delle vivande messe a cuocere e al gusto di ciascuno.

• ATTENZIONE

- Non fissare la piastra alogene durante il loro funzionamento, in quanto la luce emessa dalle piastre potrebbe danneggiare gli occhi.
- Le superficie del vetroceramica è molto resistente, ma non infrangibile, e

Posizione manopola	Tipo cottura
1 – 2	Tenuta in caldo, besciamella, creme
2 – 3	Riscaldamento cibi
3 – 4	Pasta, minestra di verdure, ragù
4 – 5	Ebollizione, arrostiti
5 – 6	Verdure a vapore, bistecche, pesce
6	Grigliate, frittate, Costolette di agnello

non deve essere utilizzato per depositarvi alcunchè sopra. L'urto violento con oggetti appuntiti o molto duri può danneggiarla.

- Se si riscontrano rotture, incrinature o crepe sulla superficie si consiglia di sospendere l'uso e di contattare subito il servizio assistenza.
- Fogli in alluminio e recipienti in plastica non devono essere posti su superfici calde.
- Durante il primo periodo di funzionamento il piano può emettere un odore di bruciato, che scomparirà dopo alcune utilizzazioni.

IMPORTANTE!

! I bambini, vista la loro statura, rischiano di non vedere la spia di calore residuo. Occorre pertanto, fare attenzione che non appoggino le mani sulle piastre, anche se le resistenze sono spente.

DISPLAY ELETTRONICO CON TOUCH CONTROL

1 Funziona un programma automatico (alcuni modelli al posto del simbolo A viene

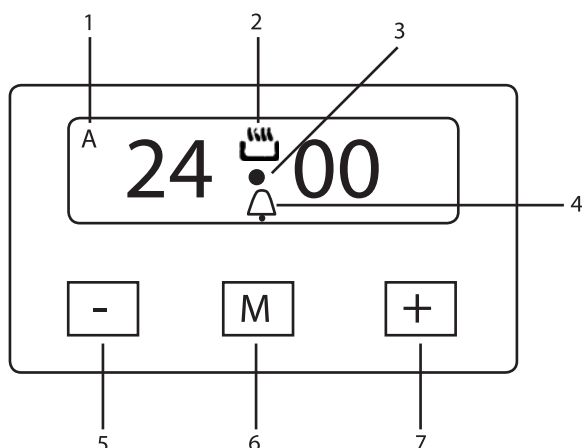


Figura 4

visualizzato "Auto").

2 Regime manuale.

3 Questo simbolo lampeggia quando si imposta il tempo corrente.

4 Simbolo viene visualizzata quando viene attivato il timer.

5 Pulsante decremento per l'impostazione un timer. Utilizzato anche per selezionare il livello del suono (disponibili tre livelli).

6 Pulsante di selezione del regime.

7 Pulsante per aumentare per l'impostazione un timer.

• IMPOSTAZIONE DEL TEMPO CORRENTE

La prima volta e dopo un'interruzione di corrente, i numeri e simbolo A lampeggiano in display - in questo modo un fornello non funzioneranno.

1. Dopo aver acceso della cucina premete il pulsante **M** e tenerlo premuto per almeno 2 secondi, finché il simbolo **A** scompare dal display. Il display visualizza un simbolo lampeggiante •.
2. Per impostare il tempo corrente utilizzando i pulsanti - e +.
3. Pochi secondi dopo aver premuto il tempo selezionato verranno salvati automaticamente.

• REGIME MANUALE

Il forno funzionerà in regime manuale (senza il tempo installato della fine di cottura o la durata di cottura) solo quando il simbolo visualizza in display.

• TIMER

Timer emette un segnale acustico quando il tempo scade senza spegnere la cucina. L'intervallo massimo che può essere impostato su un timer - 23 ore 59 minuti. Quando il display del tempo scompare il simbolo e segnale acustico suoni. Si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti, oppure premendo un tasto qualsiasi.

Per impostare il timer, effettuare le seguenti operazioni:

1. Premete il pulsante **M** e tenerlo premuto almeno 2 secondi, fino a quando il display mostra un simbolo lampeggiante .
2. Utilizzare i pulsanti - e + a desiderare il periodo necessario.
3. Pochi secondi dopo aver premuto il timer rimane impostato un conto alla rovescia. Il display mostrerà il simbolo .

• FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA DI COTTURA

1. Impostare il funzionamento desiderato del forno e la temperatura di cottura.
2. Premere il pulsante **M** per almeno 2 secondi fino a quando il display mostra un simbolo lampeggiante .
3. Rilasciare e premere nuovamente il pulsante **M**. Il display visualizza lampeggiante simbolo **A** e l'iscrizione «dur», che dopo qualche tempo cambierà a **0:00**.
4. Usare i pulsanti - e + per impostare il tempo di cottura desiderato (valore massimo - 10 ore).
5. Pochi secondi dopo l'ultimo valore premere il tasto viene salvato e il conto alla rovescia. Il display visualizza simboli **A** e si desidera visualizzare l'ora corrente, premere ripetutamente **M**.

Al termine del tempo impostato si sente un allarme acustico e il forno si spegne automaticamente. Si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti, oppure premendo un tasto qualsiasi.

• FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON PREMERE IL TEMPO DI FINE DI COTTURA

1. Impostare il regime di funzionamento desiderato del forno e la temperatura di cottura.
2. Premere il pulsante **M** per almeno 2 secondi fino a quando il display mostra un simbolo lampeggiante .
3. Rilasciare e premere nuovamente il pulsante **M**. Il display visualizza lampeggiante simbolo **A** e l'iscrizione "dur".
4. Premere il pulsante **M** di nuovo. Sul display appare "end", che dopo qualche tempo cambierà a **0:00**.
5. Usare i pulsanti - e + per impostare il tempo di fine di cottura.
6. Pochi secondi dopo l'ultimo valore premere il tasto viene salvato e il conto alla rovescia. Il display mostrerà ai simboli **A** e . Per visualizzare il tempo corrente, premete ripetutamente **M**.

Al termine del tempo impostato un segnale acustico e il forno si spegne automaticamente. Si attiverà un segnale acustico che si spegnerà automaticamente dopo 7 minuti, oppure premendo un tasto qualsiasi.

ATTENZIONE!

! Cucine serie PM66CEE04 attrezzate con forno elettrico multifunzione ventilato con convezione e grill elettrico. Informazioni sul loro uso, consultare le seguenti paragrafi del manuale presente.

PIANO DI COTTURA A GAS

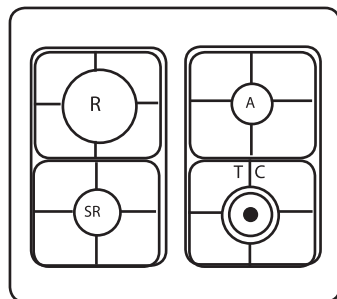


Figura 5

- SR — bruciatore a gas semirapido;
- R — bruciatore a gas rapido;
- A — bruciatore a gas ausiliario;
- TC — bruciatore a gas tripla corona.

PANELLO DI CONTROLLO

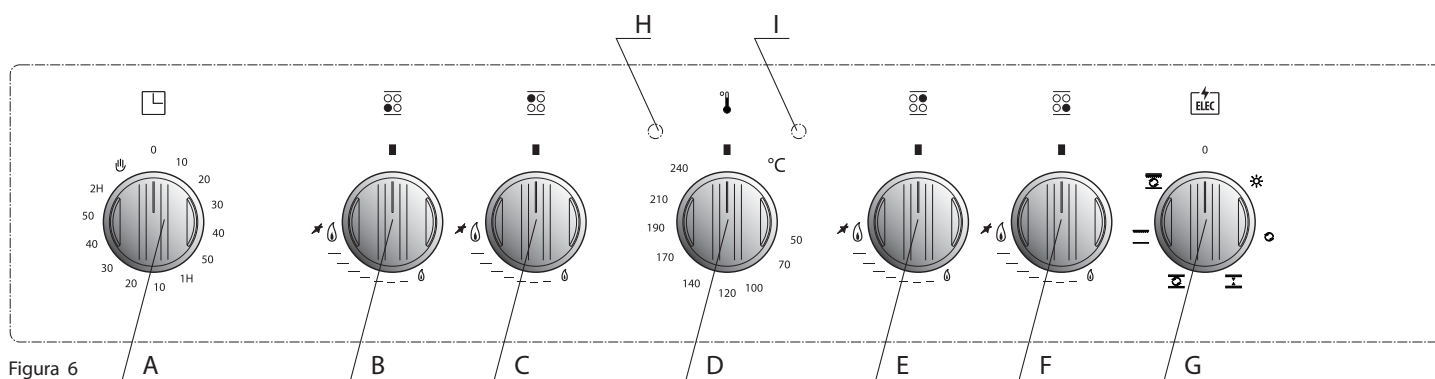


Figura 6

- A — timer con spegnimento automatico;
- B — manopola comando bruciatore anteriore sinistra;
- C — manopola comando bruciatore posteriore sinistra;
- D — manopola termostato di forno;
- E — manopola comando bruciatore posteriore destra;
- F — manopola comando bruciatore anteriore destra;
- G — manopola selezione regime forno;
- H — spia alimentazione (rossa);
- I — spia forno (gialla).

• SPIA ALIMENTAZIONE (ROSSA)

Se la spia è accesa, indica che il forno funziona correttamente e acceso.

• SPIA FORNO (GIALLA)

Quando la spia è accesa, questo significa che il forno è in fase di preriscaldamento.

• MANOPOLA TERMOSTATO DI FORNO

Termostato forno controlla la temperatura necessaria per la cottura in tutti i modi, compresi quelli che comportano l'uso della griglia. Girare la manopola corrispondente in senso orario consente di impostare la temperatura del forno al valore desiderato tra 50 °C e 240 °C.

• MANOPOLA SELEZIONE REGIME FORNO

L'interruttore attiva la modalità operativa necessaria per la cottura. Descrizione delle modalità operative, nonché le raccomandazioni per la loro selezione, vedere paragrafo «FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CON CONVEZIONE».

• TIMER CON SPEGNIAMENTO AUTOMATICO

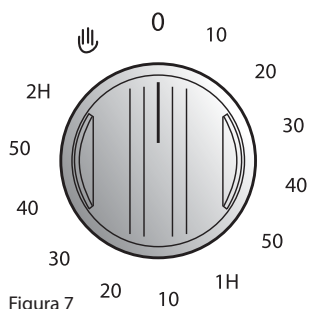


Figura 7

Questo dispositivo consente di programmare la fine della cottura.

• FUNZIONAMENTO

- Impostare il tempo di cottura desiderato (un massimo di 120 min. per il forno elettrico e un massimo di 100 min. per il forno a gas).
- Selezionare la temperatura tramite la manopola selezione temperatura forno e impostare l'interruttore al simbolo desiderato di regime di cottura.
- Quando la manopola del timer è adatta a zero (0), il cibo è pronto e il forno si spegnerà automaticamente.
- Dopo di che, ruotare la manopola del termostato sulla posizione ■.
- Azzerare 0.

NOTA: il forno funziona senza un dispositivo di programmazione solo quando la manopola di timer si trova nella posizione della modalità manuale.



ATTENZIONE!



Cucine serie PM66GEE40 attrezzate con forno elettrico multifunzione ventilato con convezione e grill elettrico. Informazioni sul loro uso, consultare le seguenti paragrafi del manuale presente.

PIANO DI COTTURA A GAS

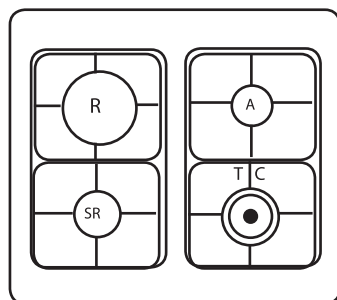


Figura 8

- SR — bruciatore a gas semirapido;
- R — bruciatore a gas rapido;
- A — bruciatore a gas ausiliario;
- TC — bruciatore a gas con triple corona.

PANELLO DI CONTROLLO

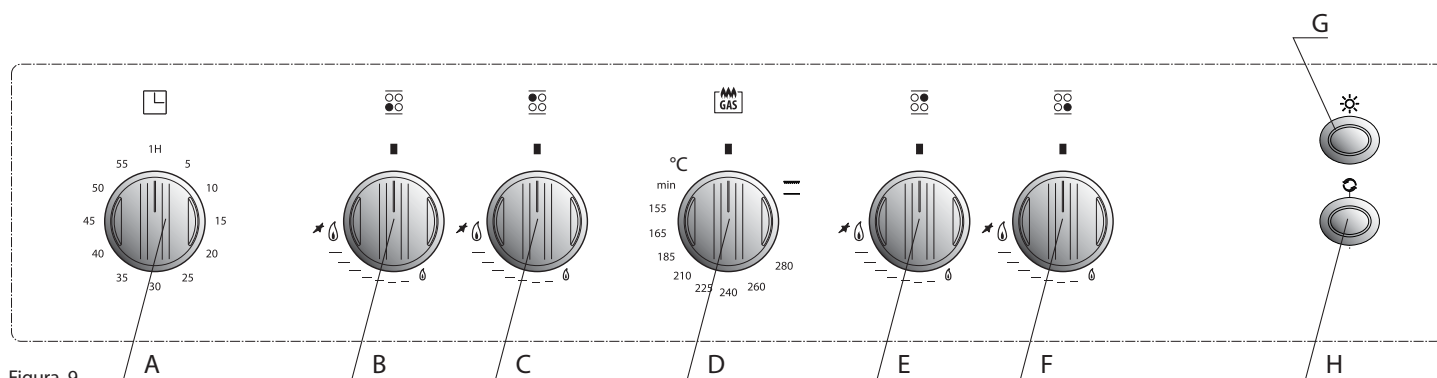


Figura 9

- A — timer meccanico;
- B — manopola comando bruciatore anteriore sinistra;
- C — manopola comando bruciatore posteriore sinistra;
- D — manopola comando forno / temperatura / regime "Grill";
- E — manopola comando bruciatore posteriore destra;
- F — manopola comando bruciatore anteriore destra;
- G — pulsante illuminazione interna;
- H — pulsante ventola convezione forzata.

• TIMER MECCANICO

Timer meccanico utilizzato per fornire un segnale acustico di fine cottura. Per selezionare il tempo desiderato, girare la manopola in senso orario a fissare il periodo desiderato (in minuti). Dopo un tempo predeterminato il timer emette un segnale acustico.

• MANOPOLA COMANDO FORNO / TEMPERATURA / REGIME "GRILL"

Manopola si accende il bruciatore a gas principale del forno e impostare la temperatura desiderata per la cottura.

! ATTENZIONE!

Cucine serie PM66GGG40 attrezzate con forno a convezione e grill a gas. Per ulteriori informazioni sull'attivazione e funzionamento del bruciatore a gas principale e del bruciatore di grill a gas, fare riferimento a paragrafo "FORNO A GAS".

• PULSANTE ILLUMINAZIONE INTERNA

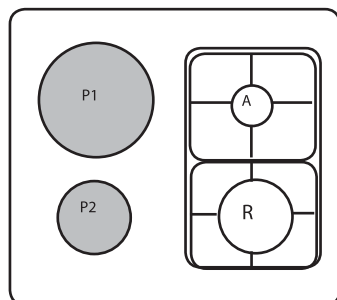
Consente di accendere la lampada dell'illuminazione interna.

• PULSANTE VENTOLA CONVEZIONE FORZATA

Premendo questo pulsante si attiva la ventola interna convezione forzata. Può essere attivata in concomitanza con il bruciatore principale gas (regime GAS CON CONVEZIONE), così come loro (SBRINAMENTO / ASCIUGATURA). Funzionamento simultaneo della ventola e grill a gas è impossibile.

Informazioni sull'uso del piano cottura a gas e forno, vedere le seguenti paragrafi del manuale presente.

PIANO DI COTTURA MISTE



P2 — piastra elettrica rapida Ø 145 mm;
 P1 — piastra elettrica rapida Ø 180 mm;
 A — bruciatore a gas ausiliario;
 R — bruciatore a gas rapido.

Figura 10

PANELLO DI CONTROLLO

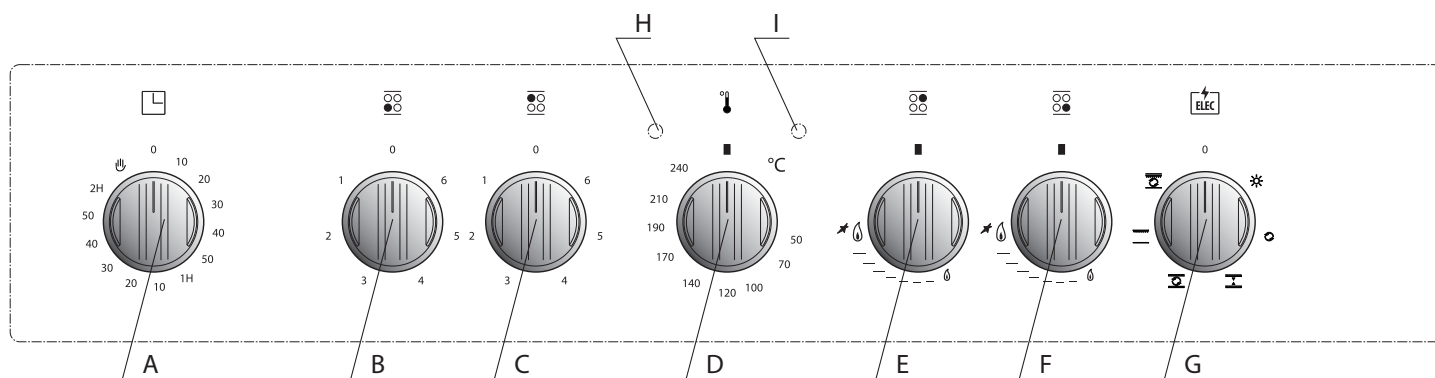


Figura 11

A — timer con spegnimento automatico;
 B — manopola comando piastra anteriore sinistra;
 C — manopola comando piastra posteriore sinistra;
 D — manopola termostato di forno;
 E — manopola comando bruciatore posteriore destra;

F — manopola comando bruciatore anteriore destra;
 G — manopola selezione regime forno;
 H — spia alimentazione (rossa);
 I — spia forno (gialla).

• SPIA ALIMENTAZIONE (ROSSA)

Se la spia è accesa, indica che il forno funziona correttamente e acceso.

• SPIA FORNO (GIALLA)

Quando la spia è accesa, questo significa che il forno è in fase di preriscaldamento.

• MANOPOLA TERMOSTATO DI FORNO

Termostato forno controlla la temperatura necessaria per la cottura in tutti i modi, compresi quelli che comportano l'uso della griglia. Girare la manopola corrispondente in senso orario consente di impostare la temperatura del forno al valore desiderato tra 50 °C e 240 °C.

• MANOPOLA SELEZIONE REGIME FORNO

L'interruttore attiva la modalità operativa necessaria per la cottura. Descrizione delle modalità operative, nonché le raccomandazioni per la loro selezione, vedere paragrafo "FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CON CONVEZIONE".

• TIMER CON SPEGNIAMENTO AUTOMATICO

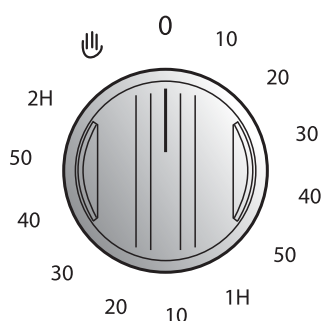


Figura 12

Questo dispositivo consente di programmare la fine della cottura.

• FUNZIONAMENTO

- Impostare il tempo di cottura desiderato (un massimo di 120 min. per il forno elettrico e un massimo di 100 min. per il forno a gas).
- Selezionare la temperatura tramite la manopola selezione temperatura forno e impostare l'interruttore al simbolo desiderato di regime di cottura.
- Quando la manopola del timer è adatta a zero (0), il cibo è pronto e il forno si spegnerà automaticamente.
- Dopo di che, ruotare la manopola del termostato sulla posizione ■.
- Azzerare 0.

➔ **NOTA:** il forno funziona senza un dispositivo di programmazione solo quando la manopola di timer si trova nella posizione della modalità manuale ⏸.

⚠ **ATTENZIONE!** Cucine serie PM66MEE22 attrezzate con forno elettrico multifunzione ventilato con convezione e grill elettrico. Informazioni sul l'uso piano di cottura miste e forno, consultare le seguenti paragrafi del manuale presente.

INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO

SCHEMA DI COLLEGAMENTI ELETTRICI

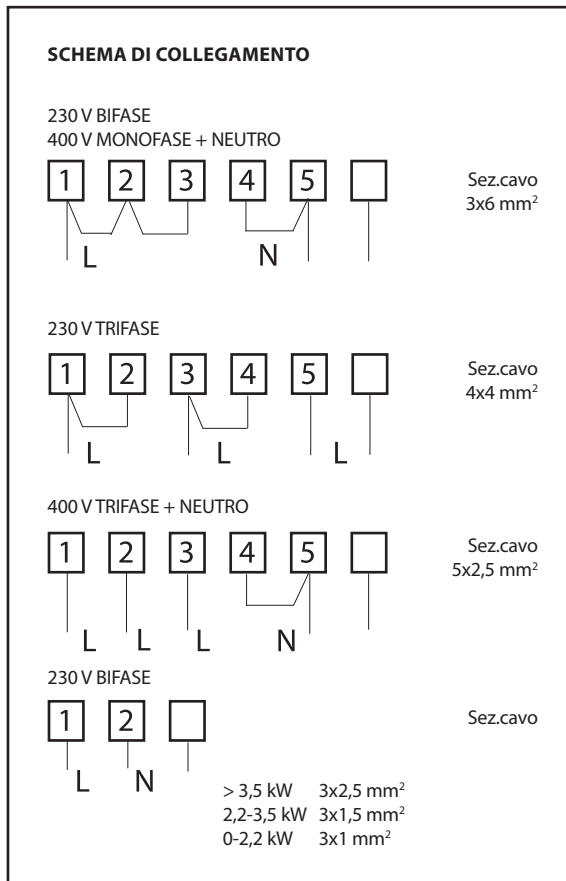


Figura 13

La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situato nello schienale della cucina. Una copia della targhetta è incollata sulla copertina del manuale (solo per prodotti a gas o misti).

INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata che dovrà attenersi alle norme di installazione vigenti. Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono scritte sulla targhetta in copertina. Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Dovrà essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore. Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme nazionali in vigore.

LE CATENELLE DI SICUREZZA

Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, le catenelle di sicurezza devono essere tassativamente installate! La cucina è dotata di catenelle di sicurezza che devono essere fissate con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio.

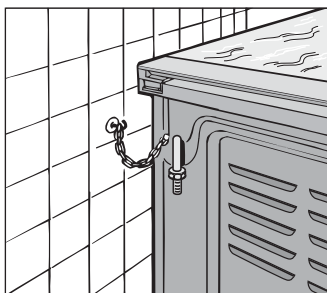


Figura 14

Assicurarsi che le catenelle siano fissate nella parte posteriore della cucina, come indicato in fig. 14, in modo che siano strette e parallele al livello del suolo. Ad installazione ultimata le catenelle devono essere mantenute in trazione!

AERAZIONE DEL LOCALE

I locali in cui sono installati gli apparecchi a gas devono essere ben aerati al fine di permettere una combustione del gas e una ventilazione corretta. In particolare l'afflusso di aria necessaria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per ciascun kW di portata nominale installato.

L'uso di un apparecchio a gas per cucinare porta alla produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurare la ventilazione, mantenere aperture naturali aperti o installare cappa. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata specialmente quando l'apparecchio è in funzione: mantenere i fori di ventilazione naturale aprire o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

UBICAZIONE

Liberare la cucina dagli accessori d'impallaggio, comprese le pellicole che rivestono le parti cromate o inox. Collocare la cucina in luogo asciutto, esente da correnti d'aria. Tenere l'opportuna distanza da pareti che temono il calore (legno, linoleum, carta, ecc). La cucina può essere installata libera oppure tra due mobili le cui pareti devono resistere ad una temperatura di 100°C, e che non possono essere più alte del piano di lavoro.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

Prima la collegare la cucina verificare che sia predisposta per il gas con il quale sarà alimentata. In caso contrario eseguire la trasformazione indicata nel paragrafo «Adattamento ai diversi gas». Il collegamento dell'apparecchio si fa a destra. Se il tubo deve passare dietro, deve rimanere nella parte bassa della cucina (in tale zona la temperatura è circa 50°C).

• RACCORDO CON TUBO METALLICO FLESSIBILE (FIGURA 15 DISEGNO A)

Il raccordo si effettua con un tubo conforme alle norme nazionali, avvitato direttamente sul raccordo, con l'interposizione di una guarnizione di tenuta, fornita in dotazione.

• RACCORDO CON TUBO IN GOMMA (FIGURA 15 DISEGNO B E C)

Si effettua con un tubo in gomma che porta il marchio di conformità alla norma in vigore. Il tubo deve essere sostituito alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate (UNI CIG 7141) e deve essere assolutamente accessibile per il controllo del suo stato su tutta la sua lunghezza.

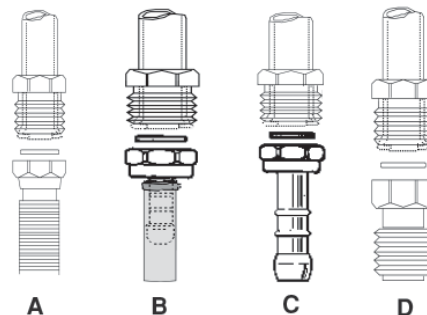


Figura 15

Dopo l'installazione verificare la buona tenuta dei raccordi.

Per il funzionamento con butano/propano verificare che la pressione del gas sia conforme a quanto indicato sulla targhetta matricolare.

! IMPORTANTE!

- Impiegare solo tubi flessibili metallici (UNI CIG 9891) o in gomma (UNI CIG 7140) normalizzati.
- Il regolatore di pressione per GPL deve essere conforme a UNI 7432.
- Il raccordo della rampa è conforme a ISO 228-1.
- Evitare curve brusche nel tubo e tenerlo opportunamente scostato da pareti calde.

ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS

B Qualora la cucina non fosse già predisposta per funzionare con il tipo di gas disponibile, occorre trasformata, procedendo nel seguente ordine:

- Sostituzione degli iniettori (vedere ALLEGATO 1).
- Regolazione dell'aria primaria.
- Regolazione dei "minimi".

➔ Nota: ad ogni cambiamento di gas incollare sull'etichetta matricolare l'indicazione del gas di nuova regolazione.

PER SOSTITUIRE GLI INIETTORI AI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO (fig. 16)

- Togliere la griglia, gli spartifiamma (A) e i bruciatori (B).
- Svitare e togliere l'iniettore situato nel fondo di ciascun portainiettore (C).
- Sostituire l'iniettore conformemente alla tabella di ALLEGATO 1, avvitare e stringere a fondo.
- Verificare la tenuta del gas.
- Riposizionare i bruciatori, gli spartifiamma e la griglia.

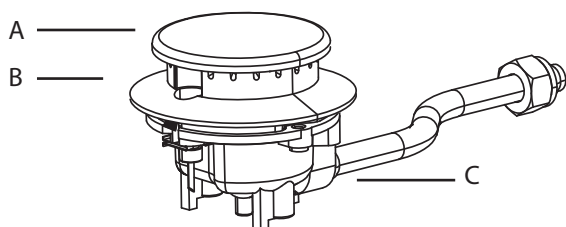


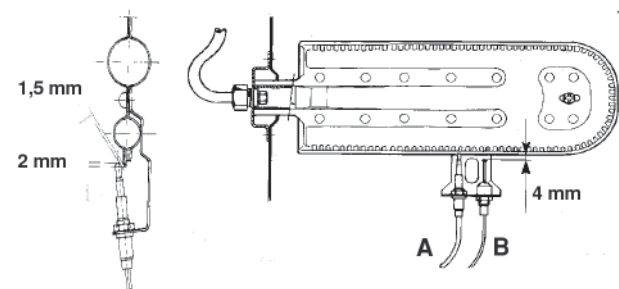
Figura 16

• RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

- Non serrare mai esageratamente gli iniettori.
- A sostituzione avvenuta, controllare la tenuta gas di tutti gli iniettori.

PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL FORNO

- Allentare la vite di fissaggio del fondo forno.
- Togliere il fondo forno (springendolo all'indietro e sollevandolo).
- Asportare il bruciatore forno dopo aver tolto la vite che lo fissa.
- Sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.



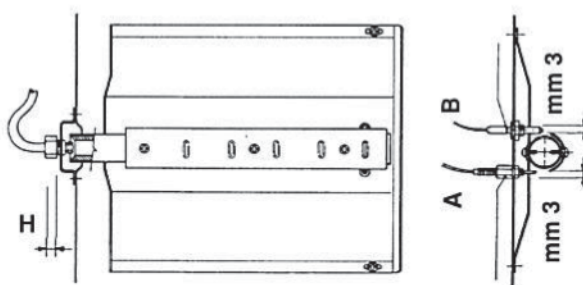
A = TERMOCOPPIA

B = CANDELA

Figura 17

PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL GRILL

- Asportare il bruciatore dopo aver tolto le due viti che lo fissano.
- Sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.



A = TERMOCOPPIA

B = CANDELA

Figura 18

• RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

- Non serrare mai esageratamente gli iniettori.
- A sostituzione avvenuta, controllare la tenuta gas di tutti gli iniettori.

REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORI PIANO DI LAVORO

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass dei rubinetti deve essere avvitato a fondo. La cucina può essere dotata di rubinetti tipo "A", aventi il by-pass all'interno (vi si accede introducendo un piccolo cacciavite nell'astina) o di tipo "B" aventi il by-pass all'esterno, sul lato destro (vi si accede direttamente), vedi figura 19.

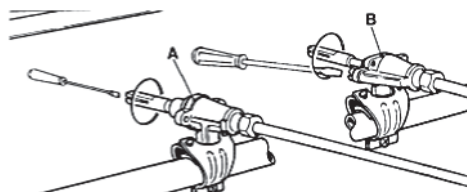


Figura 19

Se la cucina deve funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo per entrambi i tipi di rubinetto:

- Accendere il bruciatore con la fiamma al max.
- Sfilare la manopola, per semplice trazione, senza fare leva sul cruscotto, che si potrebbe danneggiare.
- Accedere il by-pass con un piccolo cacciavite e svitarlo di 3 giri circa (ruotando il cacciavite in senso antiorario).
- Ruotare ulteriormente l'astina del rubinetto, in senso antiorario, fino all'arresto: la fiamma si presenterà al max.
- Riavvitare molto lentamente il by-pass, senza spingere assialmente il cacciavite, fino a creare una fiamma apparentemente ridotta di $\frac{3}{4}$, curando tuttavia che sia sufficientemente stabile anche con moderate correnti d'aria.

REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORE FORNO

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass del termostato deve essere attivato a fondo. Qualora invece la cucina debba funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo:

- Togliere il fondo del forno (spingendolo verso lo schienale ed alzandolo).
- Accendere il bruciatore del forno posizionando l'indice della manopola sulla posizione di "massimo".
- Chiudere la porta del forno.
- Accedere il by-pass del termostato o del rubinetto (vedi fig. 20).
- Svitare il by-pass del termostato di circa 3 giri.
- Trascorsi 5 o 6 minuti, portare l'indice della manopola sulla posizione di "minimo".
- Riattivare lentamente il by-pass osservando l'abbassarsi della fiamma attraverso l'oblò della porta (chiusa) fino a che il dardo della fiamma si presenta lungo 4 mm circa. Si raccomanda di non tenere la fiamma eccessivamente bassa. Essa deve risultare stabile anche con movimento deciso della porta del forno sia in chiusura che in apertura.
- Spegner il bruciatore, rimontare il fondo forno.

INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO

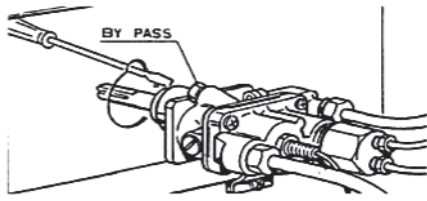


Figura 20

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:

- La tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- La presa di "terra" sia efficiente.

Se la cucina è equipaggiata di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo normalizzato e tenere conto che:

- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo HO5RR-F o HO5V2V2-F con sezione adeguata (vedi il paragrafo SCHEMA DI COLLEGAMENTI ELETTRICI);
- in caso la cucina sia fornita senza cavo, utilizzare cavo tipo HO5RR-F o HO5V2V2-F con sezione adeguata (vedi il paragrafo SCHEMA DI COLLEGAMENTI ELETTRICI).

Le cucine con piano in vetroceramica o con quattro piastre elettriche sono fornite sprovviste del cavo di alimentazione.

ATTENZIONE! Il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere il paragrafo SCHEMA DI COLLEGAMENTI ELETTRICI).

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Tutte le cucine sono dotate di accensione elettrica automatica. Le corrette distanze fra l'elettrodo ed il bruciatore sono indicate nelle figure 17 e 18.

Se non scocca la scintilla è bene non insistere, si potrebbe danneggiare il generatore.

Possibili cause di funzionamento anomalo o inefficiente:

- candela umida, incrostata o rotta;
- distanza non corretta elettrodo-bruciatore;
- filo conduttore della candela rotto o privo di guaina;
- scintilla che scarica a massa (in altre parti della cucina);
- generatore o microinterruttore danneggiati;
- accumulo di aria nelle tubazioni (specie dopo lunga inattività della cucina);
- miscela aria-gas non corretta (cattiva carburazione).

DISPOSITIVO DI SICUREZZA (CONTROLLO DI GAS)

Il vantaggio di questo dispositivo è dotato di bruciatori che, nel caso di sistema di estinzione incendi protezione fiamma involontaria: interrompe automaticamente l'erogazione del gas al bruciatore spento, che evita il rischio di una perdita di gas. Dopo l'estinzione della valvola di controllo del gas involontario fiamma si attiva automaticamente dopo non più di 90 secondi per bruciatori piano di lavoro e fra 1 min per bruciatori forno e grill.

La corretta distanza fra l'estremità dell'elemento sensibile della termocoppia ed il bruciatore è indicata nelle figure 17 e 18.

Per controllare l'efficienza delle valvole, operare come segue:

- accendere il bruciatore e lasciarlo funzionare per 3 minuti circa;
- spegnere il bruciatore riportando la manopola sulla posizione di chiusura, indicato dal simbolo ■;
- trascorsi 90 secondi per i bruciatori del piano, 60 secondi per i bruciatori forno e grill, portare l'indice della manopola sulla posizione di "aperto";
- abbandonare la manopola in questa posizione ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore. Non deve accendersi!

Tempo occorrente per eccitare il magnete durante l'accensione – 10 secondi circa.

Tempo di intervento automatico, dopo lo spegnimento della fiamma non oltre 90 secondi per i bruciatori del piano; non oltre 60 secondi per i bruciatori forno e grill.

• AVVERTENZE

- Qualunque intervento tecnico all'interno della cucina deve essere preceduto dal disinserimento della spina elettrica e dalla chiusura del rubinetto del gas.
- Le verifiche di tenuta sul circuito gas non devono essere eseguite con l'uso di fiamme. Se non si dispone di uno specifico dispositivo di controllo, si può utilizzare schiuma od acqua abbondantemente saponata.
- Richiudendo il piano di lavoro curare che i fili elettrici delle candele (se vi sono) non si trovino in prossimità degli iniettori, per evitare che vadano a posarsi sugli stessi.

COME SI USA LA CUCINA

BRUCIATORI A GAS

• ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo segnato sul cruscotto (posizione di fiamma al max).
- Per bruciatori automatici di accensione spingere la manopola tutto il senso e tenere in questa posizione per circa 10 secondi.
- Rilasciare la manopola e assicurarsi che il bruciatore sia acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

• COME SI USANO I BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

Usare recipienti con diametro adeguato al tipo di bruciatore. Le fiamme infatti non devono sporgere dal fondo delle pentole.

Consigliamo:

- per bruciatore ausiliario – recipiente di almeno cm 8, utilizzando la griglia di riduzione fornita con la cucina;
- per bruciatore semirapido – recipiente di almeno cm 14;
- per bruciatore rapido e tripla corona – recipiente di almeno cm 22.

Tripla corona (bruciatore con tre file di fiamma) è adatto per pentole wok.

NOTA: non stazionare mai la manopola in posizione intermedia fra il simbolo di fiamma al massimo e la posizione di chiusura ■.

PER CUCINE MUNITE DI PIASTRE ELETTRICHE

Le diverse intensità di calore si ottengono nel seguente modo.

- Posizione 1 — intensità minima per tutte le piastre.
- Posizione 6 — intensità massima per piastre normali e piastre rapide (con disco rosso).
- Posizione 0 — tutto spento.

Le pentole non devono mai avere diametro inferiore a quello della piastra ed il loro fondo deve essere piatto il più possibile (fig. 21).

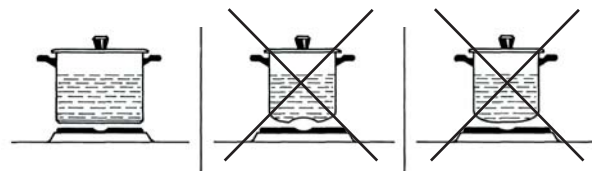


Figura 21

• AVVERTENZE

- Non lasciare funzionare zona riscaldamento senza pentole. Non lasciare funzionare piastre con coperte da pentole, salvo la prima volta, per circa 10 minuti, per far asciugare residui di olio o di umidità.
- Se la piastra deve rimanere a lungo inattiva, è bene ungerne moderatamente la superficie verniciata.
- Non usare abrasivi per la pulizia della zona di riscaldamento.

COME SI USA IL FORNO A GAS

• ACCENSIONE DEL BRUCIATORE FORNO

- Aprire la porta del forno.
- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di massimo.
- Per bruciatore di accensione automatica manopola da premere fino all'arresto.
- Senza rilasciare la manopola, assicurarsi che il bruciatore si accende: guardare le fiamme attraverso i fori sul fondo del forno.
- Dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

• COME SI USA IL FORNO A GAS

- Dopo aver acceso il bruciatore, lasciare riscaldare il forno per 10 minuti.
- Predisporre la vivanda da cuocere in una teglia di normale commercio, e appoggiarla sulla griglia cromata.
- Introdurre il tutto nel forno utilizzando di preferenza il gradino più alto possibile e portare l'indice della manopola sulla posizione desiderata.
- La fase di cottura può essere osservata attraverso l'oblò della porta e con forno illuminato. In tal modo si eviterà di aprire frequentemente la porta stessa, salvo che per oleare o ungere la vivanda.



NOTA per cucine prive di termostato:

- con la manopola in posizione di massimo \wedge — **280°C**;
- con la manopola in posizione di minimo it — **150°C**;
- tutte le altre temperature comprese fra 150°C e 280°C si ricercano approssimativamente fra le posizioni di min. e max.

Non stazionare mai la manopola in posizioni intermedie fra i simboli di "massimo" \wedge e di chiusura ■.

• ACCENSIONE DEL BRUCIATORE GRILL (GRILL A GAS)

- Collocare la protezione manopole come indicato in fig. 22.

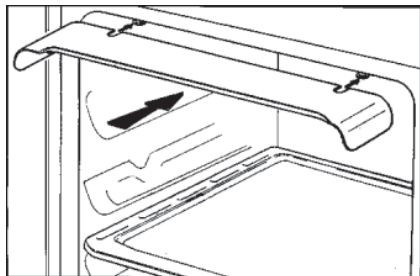


Figura 22

- Premere e ruotare la manopola del forno verso destra, fino all'arresto.
- Accostare un fiammifero acceso al tubo forato del bruciatore e premere a fondo di manopola.
- Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore mantenendo sempre premuta la manopola.
- Dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

• ATTENZIONE!

- Per la cucine munite di accensione elettrica ai bruciatori forno e grill, è imperativo accendere questi bruciatori con la porta del forno totalmente aperta.
- Durante l'accensione dei bruciatori del forno e del grill che sono provvisti del dispositivo di accensione, esso non deve essere azionato per più di 10 secondi. Se dopo questi 10 secondi il bruciatore non è acceso, smettere di agire sul dispositivo, lasciando la porta aperta e attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore. Qualora il malfunzionamento del dispositivo di accensione dovesse ripetersi, provvedere all'accensione manuale e chiamare il servizio assistenza.

• AVVERTENZE

- Se, dopo una certa inattività della cucina, l'accensione risultasse difficoltosa, è un fatto normale. Basteranno tuttavia pochi secondi perché l'aria accumulata nelle tubazioni venga espulsa.
- In ogni caso, bisogna evitare una esagerata erogazione di gas incombusto dai bruciatori. Se l'accensione non avviene in un tempo relativamente breve, si ripete l'operazione dopo avere riportato la manopola sulla posizione di chiusura ■.

- Alla prima accensione del forno e del grill si potrà avvertire un caratteristico odore e fumo uscire dalla bocca del forno stesso. Ciò è dovuto al trattamento delle superfici ed a residui oleosi sui bruciatori.

• COME SI USA IL GRILL A GAS

- Collocare la protezione manopole, come indicato in fig. 22.
- Accendere il bruciatore ed attendere qualche minuto per dare tempo al bruciatore di riscaldarsi.
- Posare la vivanda sulla griglia.
- Introdurre il tutto sul gradino più alto del forno.
- Collocare la leccarda sul gradino inferiore.
- Richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole.
- Dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi. Così entrambi i lati di arrosto uniformemente. Il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell'utente.

Alimenti da grigliare	Tempo in minuti	
	1° lato	2° lato
Carni basse o sottili	6	4
Carni moderatamente alte	8	5
Pesci sottili senza squame	10	8
Pesci moderatamente voluminosi	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2
Piccoli volatili	20	15



NOTA: al primo impiego del grill si nota una fuoriuscita di fumo dal forno. Prima di mettere vivande a cuocere, occorre quindi attendere che eventuali residui di olio sul bruciatore siano totalmente bruciati. Il grill deve essere usato solo alla sua portata calorica nominale.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza!

FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CON CONVEZIONE

Grazie ai diversi elementi riscaldanti e il ventilatore interno, il forno funziona nei regimi come segue:

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

	Illuminazione	Consente di cuocere in forno, in qualsiasi momento, anche senza attivare gli elementi riscaldanti.
	Sbrinatorio/asciugatura	In questo regime funziona la sola ventola, senza attivazione degli elementi riscaldanti. Funzione può essere utilizzata per scongelare e / o alimento asciutto utilizzando solo la circolazione dell'aria a temperatura ambiente. Questo assicura che il cibo sbrinatorio senza modificare il gusto o l'aspetto.
	Cottura tradizionale statico	In questo regime prevede funzionamento simultaneo degli elementi riscaldanti superiori e inferiori ed è progettato per la torrefazione cibi che richiedono una cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Si tratta di una modalità universale, è ideale per qualsiasi tipo di cottura cibi fritti, pane, torte e dolci in genere.
	Cottura intensiva	L'attivazione degli elementi riscaldanti superiori e inferiori contemporaneamente con ventilatore assicura una distribuzione uniforme del calore all'interno del forno. Questo regime operativo consente al forno una cottura simultanea per diversi piatti su uno o più livelli. Quando si frigge l'ottimizzazione calore di distribuzione del calore permette di cuocere a temperature più basse. Questo aiuta a mantenere la carne più tenera.
	Grill	Consente di cuocere sotto il grill carne, pesce, pollame o verdure. La manopola del termostato deve essere impostato alla temperatura massima.
	Ventilato doppio grill	Regime consente il funzionamento simultaneo di resistenza grill, la resistenza superiore e la ventola interna. L'uso di convezione forzata può preparare rapidamente grandi porzioni sotto la griglia modo più morbido. Circolazione forzata d'aria nel forno aumenta la penetrazione del calore nel cibo e impedisce piatti roventi sulla superficie.



NOTA: la spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

COME SI USA LA CUCINA

GRILL ELETTRICO

Cucine attrezzate forno elettrico con grill elettrico, permettono di cucinare sotto il grill con la porta chiusa, senza l'utilizzo protezione di manopole.

Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 180°C.

RACCOMENDAZIONI GENERALI PER L'USO DI FORNO

- Griglia del forno: serve a supporre una leccarda (non incluso) per contenere i dolci, arrostiti o direttamente la carni da cuocere al grilla ("carne al grill").
- Leccarda: posizionata sotto la griglia serve per raccogliere i sughi colati dagli alimenti cotti direttamente sulla griglia stessa. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.
- Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se gli alimenti differiscono fra loro per quantità o qualità, anche i tempi saranno ovviamente diversi.
- Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle, come indicato in fig. 23.

SERVIZIO E MANUTENZIONE

CONSIGLI GENERALI DI SICUREZZA

In caso di anomalie si raccomanda di fare seguenti azioni.

Prima di consultare il Servizio Assistenza di fiducia controllare che:

- la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente;
- la spia generale di funzionamento sia accesa.

Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato e autorizzato che sia in grado di riparare il guasto.

Se la luce del forno non funziona, procedere come segue:

- staccare il collegamento all'alimentazione elettrica;
- togliere il vetro di protezione che si trova all'interno del forno nella parte posteriore;
- sostituire la lampadina.

RACCOMENDAZIONI GENERALI PER MANUTENZIONE DI CUCINA

Staccare la spina di alimentazione prima di eseguire la manutenzione di qualsiasi tipo. Non pulire l'apparecchio con pulitori a vapore.

Non utilizzare raschietti metallici duri, abrasivi o affilati per pulire la porta del forno, in quanto possono graffiare o danneggiare la superficie o vetro.

Non utilizzare prodotti con un acido (come la decalcificazione), in quanto potrebbero danneggiare le parti smaltate.

Spegnerne gli elementi riscaldanti, attendere il raffreddamento delle parti interne del forno prima di toccarli, o prima della pulizia.

Fare molta attenzione con la resistenza grill per evitare ustioni.

Pulire accuratamente il forno per evitare scottature vapore dalle parti calde, se strofinata con un panno umido o una spugna.

Inoltre, alcuni detersivi emettono fumi nocivi a contatto con superfici calde.

SISTEMA CATALITICO PER PULIZIA

Due laterali e pannello posteriore del forno hanno apposito pannello autopulente catalitico.

Per attivare il meccanismo autopulente abbastanza ogni 10-15 volte dopo aver usato il forno, lasciarlo abilitato alla massima temperatura. Il tempo necessario per la completa pulizia dipende dal grado di inquinamento del forno.

Alcuni piatti durante la cottura può lasciare schizzi testardi su pannelli catalitici che ostruiscono i pori, impedendo il flusso d'aria e quindi rendendo impossibile processo di autopulizia. In questo caso è necessario raffreddare completamente il forno, poi ammorbidire lo sporco con acqua molto calda e rimuovere la contaminazione con una spazzola morbida senza l'uso di detersivi. Poi accendere il forno alla massima potenza per pochi minuti.

Attenzione! Non usare mai spazzole di metallo o abrasivi per la pulizia pannelli catalitici.

PER TOGLIERE LA PORTA DEL FORNO

La porta può essere rimossa per poter pulire il forno in maniera più agevole seguendo le seguenti istruzioni:

- Aprire completamente la porta.
- Ruotare le due leve "B" portandole dalla posizione 1 alla posizione 2 (fig. 23).
- Richiudere lentamente la porta fino all'arresto; afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra, chiuderla ulteriormente ed estrarla sollevandola verso l'alto.

Per rimontare la porta occorre eseguire la procedura di sgancio in ordine inverso:

- Inserire le due cerniere nelle rispettive sedi ed aprire completamente la porta.
- Ruotare le due leve "B" riportandole nella posizione 1.
- Chiudere normalmente la porta.

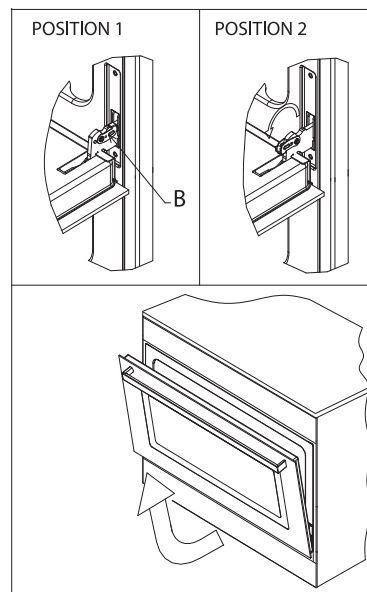


Figura 23

PULIZIA PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

La forma piatta del piano in vetroceramica facilita enormemente la pulizia rispetto ai piani di cottura a piastre tradizionali. Lo sporco leggero e non incrostato si toglie con un foglio di carta inumidito. Per togliere lo sporco resistente si possono applicare gli stessi metodi di pulizia solitamente adottati per i vetri e utilizzare quindi prodotti specifici.

In caso di fuoriuscita del contenuto della pentola sul piano, togliere il deposito per mezzo di una spatola. Se si rovesciano zucchero o sciroppo, bisogna prevedere a rimuoverli subito prima che si caramellino sul vetro. Allo stesso modo occorre togliere immediatamente anche ogni residuo di pellicole d'alluminio o di materie plastiche lasciato da oggetti inopportuno appoggiati sulla zona di cottura ancora calda. L'alone d'acqua e le tracce di calcare possono essere rimosse con aceto di vino bianco.

Racordarsi sempre di sciacquare e asciugare la superficie con carta assorbente dopo l'uso. Non utilizzare in alcun caso detersivi abrasivi o corrosivi come bombolette spray per forni, sgrassatori, prodotti togli-ruggine, detersivi lucidanti in polvere e spugne abrasive. Evitare che si depositino granelli di sabbia durante la mondatura di verdure, per esempio, in quanto potrebbero graffiare la superficie. Evitare di strisciare pentole a fondo ruvido che potrebbero segnare il vetro o addirittura graffiarlo.

PER SOSTITUIRE LAMPADA FORNO

Per evitare scosse elettriche e / o danni a persone, leggere e seguire la procedura indicata di seguito.

- Scollagare l'apparecchio dalla rete.
- Assicurarsi che il forno e la lampada sono raffreddati, quindi rimuovere la calotta di protezione. Non toccare la lampada calda con un panno umido come la lampada potrebbe rompersi.
- Sostituire la lampada con altra adatta 15 W 230 V tipo E14, resistente alle alte temperature.

Nel caso se la calotta protettiva è danneggiata o rotta, non sostituirla quando il forno è in funzione..

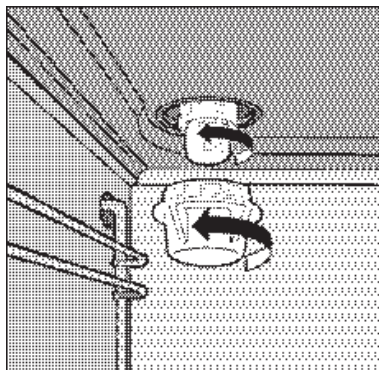


Figura 24

DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EEC (WEEE)



Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori d'apparecchi che presentano il tale simbolo nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica ed elettronica ed è conforme alla Direttiva 2012/19/EEC (WEEE). Quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004 - MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI



Il simbolo rappresentato in figura, presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004. All'interno della cavità del forno gli alimenti potrebbero venire a contatto con: griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, schidioni girarrosti, pareti forno.

Sul piano di lavoro con: griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo. Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

DIMENSIONI	
Dimensioni esterne nominali	
Altezza al piano di lavoro, cm	86,5
Altezza a coperchio alzato, cm	143
Profondità a porta chiusa, cm	60
Profondità a porta aperta, cm	104
Larghezza, cm	60
Dimensioni utili	
Larghezza, cm	41
Profondità, cm	38
Altezza, cm	31
Volume, l	50

CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI A GAS

Tipo di gas	Pressione nominale, mbar	Tipo di bruciatore	Iniettore	Portata ridotta (kW)	Portata nominale (kW)
G20	20	Ausiliario	77	0,4	1
		Semirapido	97	0,58	1,65
		Rapido	123	0,8	2,8
		Tripla corona	145	1,7	4
		Forno	130	1	3
G30	28 - 30	Grill	105	-	1,85
		Ausiliario	50	0,4	1
		Semirapido	65	0,58	1,65
		Rapido	83	2,8	2,8
		Tripla corona	98	1,7	4
G31	37	Forno	86	1	3
		Grill	68	-	1,85
		Ausiliario	50	0,4	1
		Semirapido	65	0,58	1,65
		Rapido	83	2,8	2,8
G110	8	Tripla corona	98	1,7	4
		Forno	86	1	3
		Grill	68	-	1,85
		Ausiliario	150	0,4	1
		Semirapido	185	0,58	1,65
G110	8	Rapido	265	0,8	2,8
		Tripla corona	350	1,7	4
		Forno	300	1	3
		Grill	200	-	1,85

PIASTRE ELETTRICHE HI-LIGHT

Diametro, mm	Potenza massima, kW	Tipo di piastra
145	1,2	High-Light
265-170	2,2 - 1,4	High-Light
210-120	2,1 - 0,7	High-Light

PIASTRE ELETTRICHE RAPIDA

Diametro, mm	Potenza massima, kW	Tipo di piastra
145	1,5	Rapida
180	2,0	Rapida

POTENZE ELEMENTI DEL FORNO ELETTRICO

Resistenza platea, kW	1,1
Resistenza cielo-grill, kW	1,1-1,5
Luce forno, W	15
Fan, W	22-26

DATI UTILI PER CONSUMO DI ENERGIA DI FORNI ELETTRICI

Tempo impiegato per cottura carico normale statico in minuti	43,8
Tempo impiegato per cottura carico normale ventilato in minuti	44,9
Superficie utile del piano di cottura leccarda in cm ²	1143

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS.....	17	REDUCED FLOW ADJUSTMENT FOR HOB BURNERS (SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS).....	24
GENERAL INFORMATION.....	17	REDUCED FLOW ADJUSTMENT FOR OVEN BURNERS (SETTING OVEN BURNER MINIMUM LEVELS).....	24
CEE 2004/108 (Electromagnetic Compatibility (EMC) Legislation: Directive 2004/108/EC 15/12/2004.....	17	CONNECTING TO THE MAINS.....	25
PM66CEE04 RANGE COOKERS.....	18	AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION.....	25
CERAMIC GLASS BURNER PLATE.....	18	GAS CONTROL SAFETY DEVICE.....	25
CONTROL PANEL.....	18	USING THE COOKER.....	26
USING THE CERAMIC GLASS BURNER PLATE.....	18	GAS BURNERS.....	26
DIGITAL DISPLAY WITH TOUCH CONTROL.....	19	SWITCHING ON THE GAS HOB BURNERS.....	26
SETTING THE CLOCK.....	19	USING THE HOB GAS BURNERS.....	26
MANUAL MODE.....	19	ELECTRIC HOTPLATES.....	26
TIMER.....	19	GAS OVEN.....	26
SEMI-AUTOMATIC SET-TIME COOKING.....	19	SWITCHING ON THE MAIN GAS OVEN BURNER.....	26
SEMI-AUTOMATIC SET STOP-TIME COOKING.....	19	USING THE GAS OVEN.....	26
PM66GEE40 RANGE COOKERS.....	20	IGNITING THE GAS GRILL INJECTOR.....	26
GAS BURNER PLATE.....	20	USING THE GAS GRILL.....	26
CONTROL PANEL.....	20	MULTI-FUNCTIONAL ELECTRIC OVEN WITH IN-BUILT FAN...26	
POWER SUPPLY INDICATOR (RED).....	20	ELECTRIC GRILL.....	26
OVEN IGNITION INDICATOR (AMBER).....	20	GENERAL RECOMMENDATIONS REGARDING OVEN USE.....	26
OVEN THERMOSTAT KNOB.....	20	CARE AND MAINTENANCE.....	27
OVEN PROGRAMME CONTROL KNOB.....	20	GENERAL RECOMMENDATIONS REGARDING SAFE TECHNIQUE.....	27
TIMER WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF.....	20	GENERAL RECOMMENDATIONS REGARDING COOKER CARE.....	27
PM66GGG40 RANGE COOKERS.....	21	CATALYTIC SELF-CLEANING OVEN.....	27
GAS BURNER PLATE.....	21	REMOVING THE OVEN DOOR.....	27
CONTROL PANEL.....	21	CLEANING THE COOKER'S GLASS AND CERAMIC SURFACE.....	27
MECHANICAL TIMER.....	21	CHANGING THE LIGHTING BULB.....	27
SWITCHING ON THE OVEN/THE THERMOSTAT/SWITCHING ON THE GRILL.....	21	EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EEC (WEEE).....	27
INTERNAL LIGHTING ON/OFF BUTTON.....	21	EUROPEAN REGULATION № 1935/2004 REGARDING THE MATERIALS WHICH ARE DESIGNED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD PRODUCTS.....	27
IN-BUILT FAN ON/OFF BUTTON.....	21	APPENDIX 1. TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	28
PM66MEE22 RANGE COOKERS.....	22	DIMENSIONS.....	28
COMBI BURNER PLATE.....	22	GAS BURNER CHARACTERISTICS.....	28
CONTROL PANEL.....	22	HI-LIGHT HOBS.....	28
POWER SUPPLY INDICATOR (RED).....	22	RAPID ELECTRIC HOBS.....	28
OVEN IGNITION INDICATOR (AMBER).....	22	ELECTRIC OVEN POWER.....	28
OVEN THERMOSTAT KNOB.....	22	USEFUL INFORMATION REGARDING ELECTRIC OVEN ENERGY CONSUMPTION.....	28
OVEN WORKING MODE KNOB.....	22	INSTALLATION AND SWITCHING ON.....	23
TIMER WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF.....	22	CONNECTING TO THE MAINS.....	23
INSTALLATION AND SWITCHING ON.....	23	INSTALLATION.....	23
CONNECTING TO THE MAINS.....	23	SAFETY CHAINS.....	23
INSTALLATION.....	23	ROOM VENTILATION.....	23
SAFETY CHAINS.....	23	PLACEMENT.....	23
ROOM VENTILATION.....	23	CONNECTING TO THE GAS SUPPLY.....	23
PLACEMENT.....	23	CONNECTING WITH A METAL HOSE (A – Fig. 15).....	23
CONNECTING TO THE GAS SUPPLY.....	23	CONNECTING WITH A RUBBER HOSE (B and C – Fig. 15).....	23
CONNECTING WITH A METAL HOSE (A – Fig. 15).....	23	ADJUSTING FOR DIFFERENT TYPES OF GAS.....	24
CONNECTING WITH A RUBBER HOSE (B and C – Fig. 15).....	23	REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (FIG 16).....	24
ADJUSTING FOR DIFFERENT TYPES OF GAS.....	24	REPLACING AN OVEN INJECTOR.....	24
REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (FIG 16).....	24	REPLACING THE GRILL INJECTORS.....	24
REPLACING AN OVEN INJECTOR.....	24		
REPLACING THE GRILL INJECTORS.....	24		

WARNING!

- The appliance and its external parts get hot when it is in use. Be careful not to touch the heaters, Children under 8 should remain at a distance or be supervised by adults.
- Children under 8, as well as people with special needs, or those lacking in experience and knowledge, can use this appliance provided they are supervised or were given instructions as to how to use it safely and correctly, and that they are fully aware of the risks.
- Children should not be allowed to play with the appliance, or to clean and adjust it without adult supervision.
- Never leave a switched-on cooker cooking oils and fats unattended. It can be dangerous and cause a fire.
- Never use water to put out flames! First, disconnect the appliance from the mains, and only then extinguish flames, if possible by covering the source of the fire with a fire-resistant blanket or cover.
- The internal surfaces of the kitchenware drawer (if it has been included in your package) can get hot.
- Before taking off the protective cover, wipe off any liquid from its surface.

- When the gas cooker is in use, it creates extra heat, humidity and by-products of combustion in the room where it is installed. Make sure that the room is well-ventilated, particularly when the cooker is in use: do not close natural ventilation openings, and switch on (or install if you do not have one) a device for mechanical ventilation (an extractor).
- The product can only be used for cooking. Do not use it for any other purpose, like heating the premises.

The manufacturer does not accept any responsibility for any damage and faults of the product, as well as accidents, caused by not following the installation and usage recommendations.

If you discover a fault, or a gas leak, or damaged electrical cords, immediately report it to the Service Centre and arrange an expert visit.



Important!

Before changing the lighting bulb inside the oven make sure that the appliance is disconnected from the mains – to avoid possible injury from electrical current.

- When in use, the appliance gets very hot. Be careful: don't touch the heaters inside the oven.
- Before connecting to the mains, you should prepare a device, which will be able to disconnect the appliance from the mains. A gap between the contacts in this device should be able to ensure total disconnection if the voltage increases to category III, according to the installation manual.
- The appliance must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures. It is dangerous to touch any appliance parts that are live.
- Don't use compartments intended for warming up plates and storing gas cylinders (if such compartments are part of your product) to store inflammable liquids or materials, such as wood, paper, sprays, liquids and gas under pressure, matches etc.
- From time to time, check the condition of the supply cord connecting the cooker with the gas supply: make sure it does not contact the heating surfaces, that it is not trapped, significantly bent or damaged. When damaged, the cord should be immediately replaced. It is also needs to be replaced by the set date. Both ends of the cord should be fixed with approved standard clamps, guaranteeing safety.
- If in time, a gas valve becomes difficult to open, we recommend calling a technical services expert.
- Clean the ceramic and chrome parts of the cooker in soapy water or non-abrasive cleaning products. To clean burner bodies and caps and saucepan carriers you can use a metal scourer. Thoroughly dry out clean surfaces.
- Don't use abrasive cleaning products to clean the ceramic and chrome parts of the appliance.
- During cleaning, try to avoid the burner plate of the cooker. Avoid getting water into injector openings.
- Always keep clean ignition candles and dry them out after every use of the cooker, particularly if some liquid was spilled from saucepans during cooking.
- If the cooker has got a glass cover, never close it before the burners and heated surfaces of the burner plate have cooled down. Otherwise, the cover can crack or get damaged.
- Protect the ceramic parts of the cooker and ignition candles from physical impact.
- Do not use the door handle to move the cooker around.
- It is not advisable to use rough abrasive products and sharp metallic scourers to clean glass doors – they can get scratched or the glass can get damaged.
- Do not use steaming devices for cleaning the device.
- This cooker does not need a special stand for installation.
- This device is not intended to be switched on by an external timer or a separate remote control system.
- If cracks appear on the cooker surface, disconnect it from the mains to avoid possible electrical shock.

GENERAL INFORMATION

Thank you for choosing and buying one of our high-quality products. We are hoping very much that in your hands our cookers will function most effectively, and provide the best results, living up to your expectations. With this in mind, we suggest that you read the manual carefully and follow its instructions. It is important to understand that the manufacturer does not accept responsibility for any damage or faults of the product, as well as accidents, caused by not following the installation and usage recommendations.

To produce cookers that live up to modern technological demands and/or to continuously enhance the quality of our products, the company reserves the right to introduce any changes without prior notice, which will not however cause any problems or difficulties for the user.

If you need to order spare parts or accessories for the product, get in touch with your seller or call the company helpline, stating the model number and the serial number, which you will find on the manufacturer's identification panel. This panel can be found either inside the compartment for warming-up plates (if your model does have this compartment) or on the external back wall.

The cooker complies with the following standards:

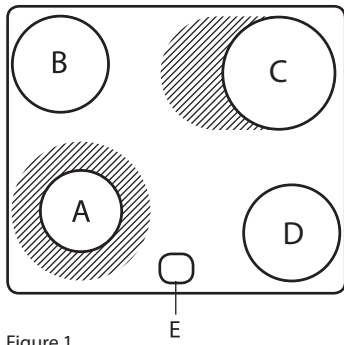
- CEE 2009/142/ (30/11/2009)
- 2006/95/CE Low Voltage directive (12/12/2006 and further amendments)
- CEE 2004/108 (on radio interference levels) – 15/12/2004)

CEE 2004/108 (ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY (EMC) LEGISLATION: DIRECTIVE 2004/108/EC -15/12/2004

- Regulation (CE) No 1935/2004 of the European Parliament (food contact materials)
- Regulation (CE) No 1275/2008 of the European Parliament
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2012/19/EEC (WEEE)
- The Restriction of Hazardous Substances Directive 2002/95/CE , RoHS

PM66CEE04 RANGE COOKERS

CERAMIC GLASS BURNER PLATE



- A — electrical Hi-Light burner, diameter 120-210 mm;
- B — electrical Hi-Light burner, diameter 145 mm;
- C — electrical Hi-Light burner, diameter 170-265 mm;
- D — electrical Hi-Light burner, diameter 145 mm;
- E — remaining heat Indicator.

Figure 1

CONTROL PANEL

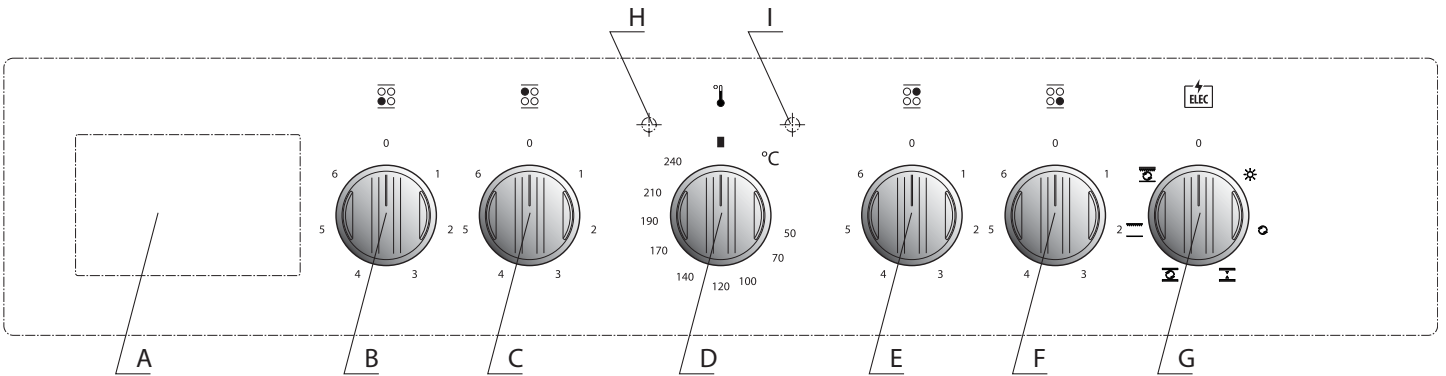


Figure 2

- A — digital display with touch control
- B — left front burner knob – used to switch on and adjust the flame
- C — left rear burner knob – used to switch on and adjust the flame
- D — oven thermostat handle
- E — right rear burner knob – used to switch on and adjust the flame

- F — right front burner knob – used to switch on and adjust the flame
- G — oven setting control knob
- H — power supply indicator (red)
- I — oven ignition indicator (amber)

• POWER SUPPLY INDICATOR (RED)

If the indicator is lit, it means that the oven is not faulty and is switched on.

• OVEN IGNITION INDICATOR (AMBER)

When this indicator is switched on, it means that the oven is in the preliminary heating phase.

When it is switched off, it means that the oven has reached the set temperature.

When the indicator is switching on and off periodically, it means that the oven temperature is being maintained at a planned level.

of the heating area. If the base does not cover the heating area, electricity is being wasted. Ideally, the base should be a little bigger than the heating area.

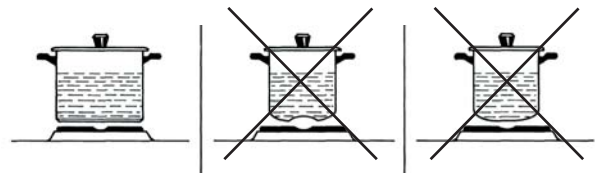


Figure 3

Cooking vessels' bases and the work surface should be clean and dry. Failing to comply with this recommendation will lead to the waste of heat and, therefore, electricity.

NOTES

- Under no circumstances should you cook meals directly on the electrical heating areas.
- To reduce cooking time on the heating surface, you can start cooking at the maximum temperature, level 6, and then move the knob to the optimum position for cooking.
- All electrical heating surfaces are supplied with a temperature limiter, protecting them from overheating even when they are in use without containers or when containers with uneven bases are used. Please see below a guide to cooking times.

USING THE CERAMIC GLASS BURNER PLATE

The power of the electrical heating surfaces is regulated by a device that sets an exact cooking temperature. Different levels of heat are identified from 1 to 6. The control knob can be set to the desirable level by turning it to the right or to the left.

Heating surfaces with double contours are controlled by a knob that turns only clockwise. The heat intensity from 1 to 6 is relevant only for the central parts of heating surfaces. Other areas of the heating surfaces switch on after a click, which can be heard after the knob in its turn passes the last notch.

While one of the electrical heating surfaces remains hot, the lamp on the burner plate (Remaining Heat Indicator, fig. 1) will be lit. It will switch off when the temperature of all cooking surfaces goes below 60°C.

Four cooking areas are shown with marks on their surfaces. To achieve maximum performance from the ceramic heating surface, as well as balanced energy consumption, use saucepans and kitchenware with a thick and a completely flat base. The diameter of the saucepan base should not be smaller than the diameter

PM66CEE04 RANGE COOKERS

A titolo orientativo si può consultare il seguente quadro ricordandosi tuttavia che si possono avere variazioni dovute alla qualità ed alla quantità delle vivande messe a cuocere e al gusto di ciascuno.

Knob position	Type of cooking
1 – 2	Maintaining the set temperature (Bechamel Sauce)
2 – 3	Warming up dishes
3 – 4	Pasta, vegetable soup, stew, ragu
4 – 5	Cooking, meat stew
5 – 6	Steamed vegetables, beef steak, fish
6	Grilled meals, fried eggs, lamb steaks

• WARNING!

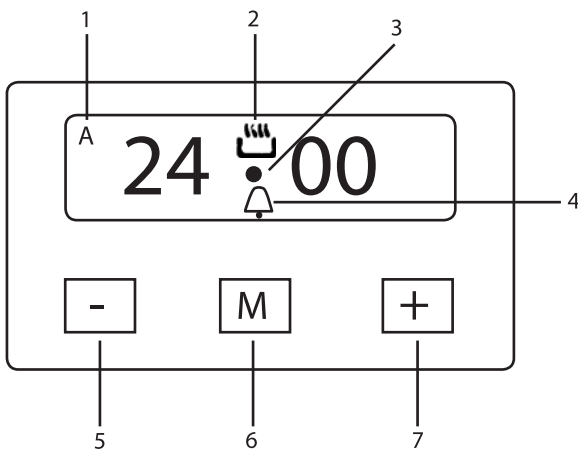
- Don't look at the Halogen plates when they are in use – the light can be harmful to the eyes.
- The ceramic glass surface is very sturdy, but a very strong hit with a solid and heavy object can still damage it.
- If any damage occurs, if you find thin or thick cracks on the ceramic glass surface, it is recommended that you do not use the cooker and contact the technical support service.
- Do not put aluminium foil or plastic containers on heated surfaces.
- During its first days of use, the surface can produce a burning smell which will eventually disappear.



BE CAREFUL!

Children, because of their height, may not see the remaining heat indicator. This is why it is necessary to make sure that they don't touch electrical heating areas even when the heaters are switched off.

DIGITAL DISPLAY WITH TOUCH CONTROL



1. An automatic programme is in use (in some models you will see an inscription "Auto" instead of the letter A).
2. Manual control setting.
3. This indicator flashes when the timer is being set up
4. This indicator shows when a timer is activated.
5. A button used to decrease the time when a timer is being set. It is also used to choose an audio signal level (three levels are available).
6. Setting selection button.
7. Button used to increase the time, when a timer is set.

• SETTING THE CLOCK

The first time you switch the appliance on, as well as after a power cut, the digits and the indicator A on the display will flicker, and the cooker will not operate in this position.

1. After switching on the cooker, press the **M** button and hold for at least 2 seconds, until the symbol **A** disappears. A flashing **•** symbol will appear on the display..
2. Using the **-** and **+** buttons, set the time.
3. A few seconds after the last depression of the buttons, the chosen time will be automatically saved.

• MANUAL MODE

The oven will operate in a manual mode (without a set cooking stop-time or set cooking period) only when this symbol is seen on the display:

• TIMER

The timer produces an audio signal when the set time is up without switching off the cooker. The maximum interval that can be set on a timer is 23 hours and 59 minutes. When the set time runs out, the symbol will disappear from the display, and the signal will sound. The audio signal will automatically stop in 7 minutes, or you can stop it by pressing any button on the display.

To set up the timer, please do the following:

1. Press the **M** button and hold for at least 2 seconds, until a flashing symbol appears on the display.
2. Using the **-** and **+** buttons, set the required interval.
3. A few seconds after the last depression of the buttons, the timer will save the required time and will start the count-down time.

• SEMI-AUTOMATIC SET-TIME COOKING

1. Set the required oven setting and the cooking temperature.
2. Press the **M** button and hold for at least 2 seconds, until a flashing symbol appears on the display.
3. Release the **M** button and press it again. A flashing **A** symbol will appear on the display as well as the sign "**dur**", which will eventually be replaced by **0:00**.
4. Using the **-** and **+** buttons, set the required cooking time (the maximum allowed is 10 hours).
5. A few seconds after the last depression of the buttons, the time will be saved and the count-down will start. The symbols **A** and will appear on the display. To show the current time on the display, press the **M** button several times.

When the set time is up, a signal will sound, and the oven will automatically switch-off. The audio signal will automatically switch off in 7 minutes, or you can stop it by pressing any button on the display.

• SEMI-AUTOMATIC SET STOP-TIME COOKING

1. Set the required oven setting and the cooking temperature.
2. Press the **M** button and hold for at least 2 seconds, until a flashing symbol appears on the display.
3. Release the **M** button and press it again. A flashing **A** symbol will appear on the display as well as the sign "**dur**", which will eventually be replaced by **0:00**.
4. Press the **M** button once more. You will see the inscription "**end**" on the display, which will eventually change to **0:00**.
5. Using the **-** and **+** buttons, set the required cooking time.
6. A few seconds after the last depression of the buttons, the time will be saved and the count-down will start. The symbols **A** and will appear on the display. To show the current time on the display, press the **M** button several times.

When the set time expires, an audio signal will sound, and the oven will automatically switch off. The audio signal will automatically switch off in 7 minutes, or you can stop it, by using any button on the display.

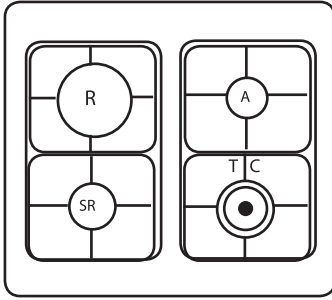


ATTENTION!

PM66CEE04 range cookers are equipped with an electrical multi-functional oven with an in-built fan and an electrical grill. Information on how to use them can be found in the next chapters of this manual.

PM66GEE40 RANGE COOKERS

GAS BURNER PLATE



SR – Normal gas burner;
 R – Rapid gas burner;
 A – Auxiliary gas burner;
 TC – a gas burner with three rows of flames.

Figure 5

CONTROL PANEL

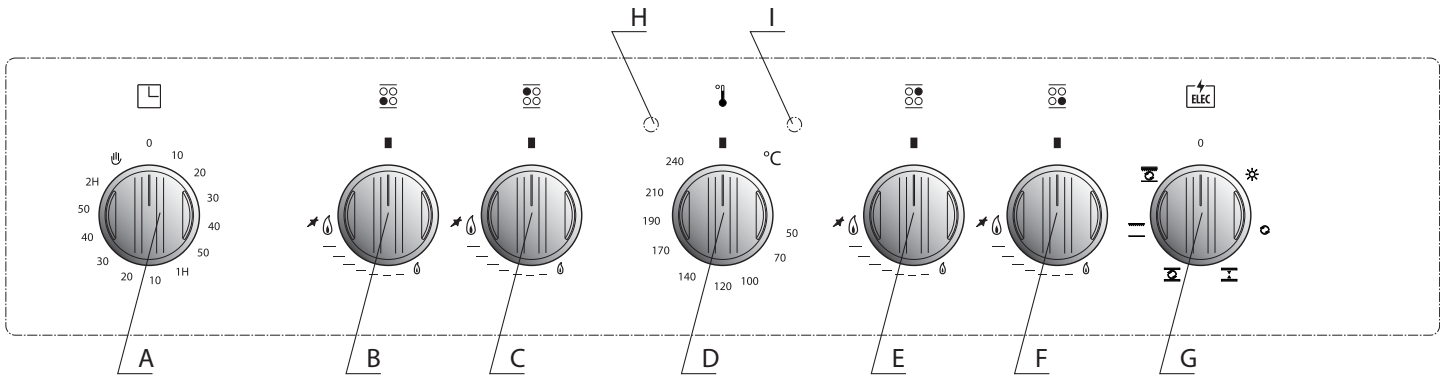


Figure 6

A – timer with automatic switch-off;
 B – front left burner knob (for switching on and adjusting the power);
 C – rear left burner knob (for switching on and adjusting the power);
 D – Oven thermostat;
 E – rear right burner knob (for switching on and adjusting the power);

F – front right burner knob (for switching on and adjusting the power);
 G – oven setting control knob;
 H – power supply indicator (red);
 I – oven ignition indicator (amber);

• POWER SUPPLY INDICATOR (RED)

If the indicator is lit, it means the oven is functioning properly and is switched on.

• OVEN IGNITION INDICATOR (AMBER)

When this indicator is switched on, it means that the oven is in the preliminary heating phase.

• OVEN THERMOSTAT KNOB

The oven thermostat controls the cooking temperature in all settings, including those for the grill. Turning the corresponding knob clockwise will allow you to set the temperature inside the oven at the required level within the range of 50°C to 240°C.

• OVEN PROGRAMME CONTROL KNOB

The knob will activate the required setting needed for cooking. The description of the settings, and tips how to choose them, can be found in the chapter "MULTIFUNCTIONAL ELECTRIC OVEN WITH IN-BUILT FAN".

• TIMER WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF

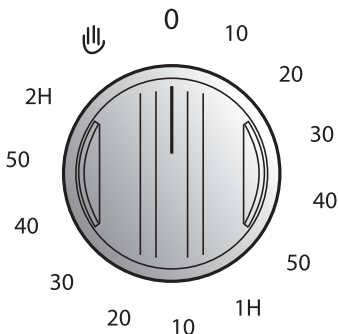


Figure 7

This device helps to programme the switch-off time.

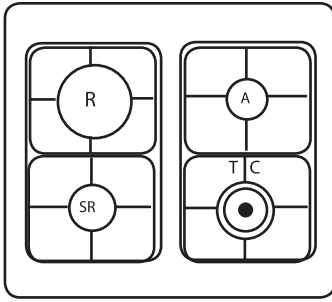
• HOW TO USE THIS FUNCTION

- Set the required cooking time (maximum 120 min for an electric oven and maximum 100 minutes for a gas cooker).
- Using the thermostat knob, choose the temperature and adjust the knob so that it will correspond with the required cooking setting.
- When the control handle reaches the 0 position, it means that the meal is ready, and the oven will turn off automatically.
- Then turn the thermostat knob to the ■ position.
- Turn the knob to the 0 position.

NOTE: Without using the programming device, the oven will function only when the oven mode control knob is set to the manual mode position.

ATTENTION! PM66GEE40 range cookers are supplied with a multifunctional oven with an in-built fan and an electrical grill. Information on how to use the gas burner plate and the oven can be found in the subsequent chapters of this manual.

GAS BURNER PLATE



SR – Normal gas burner.
 R – rapid gas burner.
 A – auxiliary gas burner.
 TC – gas burner with three rows of flames.

Figure 8

CONTROL PANEL

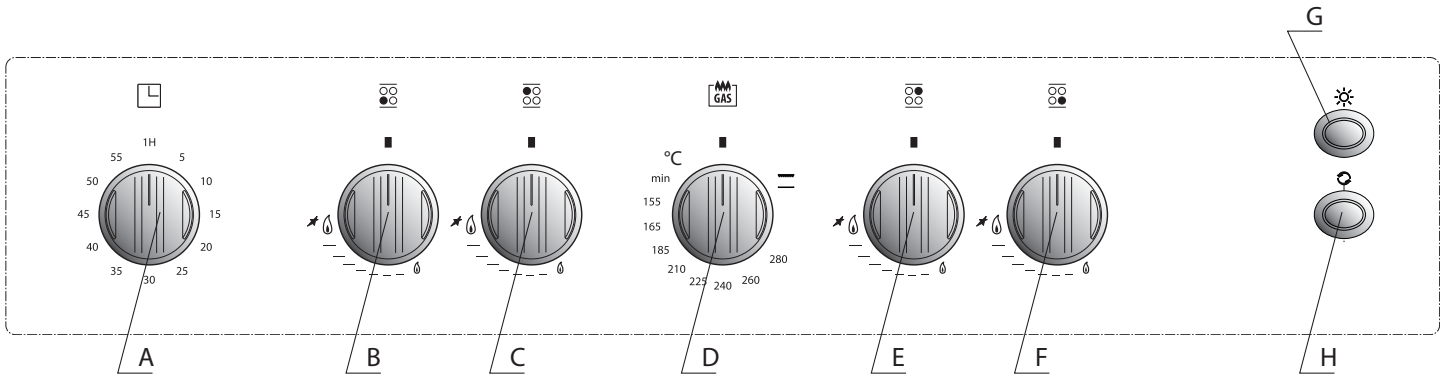


Figure 9

- A – mechanical timer;
- B – Front left burner knob (for switching on and adjusting the gas supply);
- C – Rear left burner knob (for switching on and adjusting the gas supply);
- D – oven switch/temperature regulator/Grill mode switch;
- E – Rear right burner knob (for switching on and adjusting the gas supply);
- F – Front right burner knob (for switching on and adjusting the gas supply);
- G – internal lighting switch;
- H – in-built fan switch.

• MECHANICAL TIMER

A mechanical timer is used to produce a warning audio signal when the cooking time expires. To choose the desired time, turn the knob to a corresponding notch (in minutes).

• SWITCHING ON THE OVEN/THE THERMOSTAT/SWITCHING ON THE GRILL

A thermostat knob allows you to switch on the main gas injector in the oven and to set the desired temperature for cooking.

! ATTENTION!
PM66GGG40 range cookers are supplied with a gas oven with an in-built fan and gas grill, Detailed information on switching on the gas grill and on its functioning can be found in the "GAS OVEN" chapter.

• INTERNAL LIGHTING ON/OFF BUTTON

Used to switch on the internal lighting.

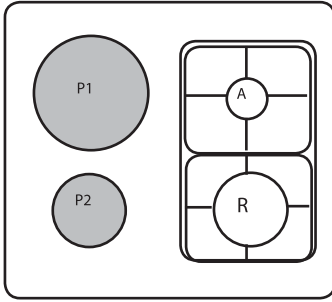
• IN-BUILT FAN ON/OFF BUTTON

By pressing this button, you activate the functioning of the in-built fan. It can be switched on alongside the main gas injector (GAS WITH VENTILATION mode), as well as independently (DE-FROSTING/DRYING mode). The simultaneous functioning of the fan and the grill is not allowed.

Information on how to use the gas burner plate and the oven can be found in subsequent chapters of this manual.

PM66MEE22 RANGE COOKERS

COMBI BURNER PLATE



P2 – a rapid electrical burner with a 145 mm diameter;
 P1 – a rapid electrical burner with a 180 mm diameter;
 A – an auxiliary burner;
 R – rapid gas burner.

Figure 10

CONTROL PANEL

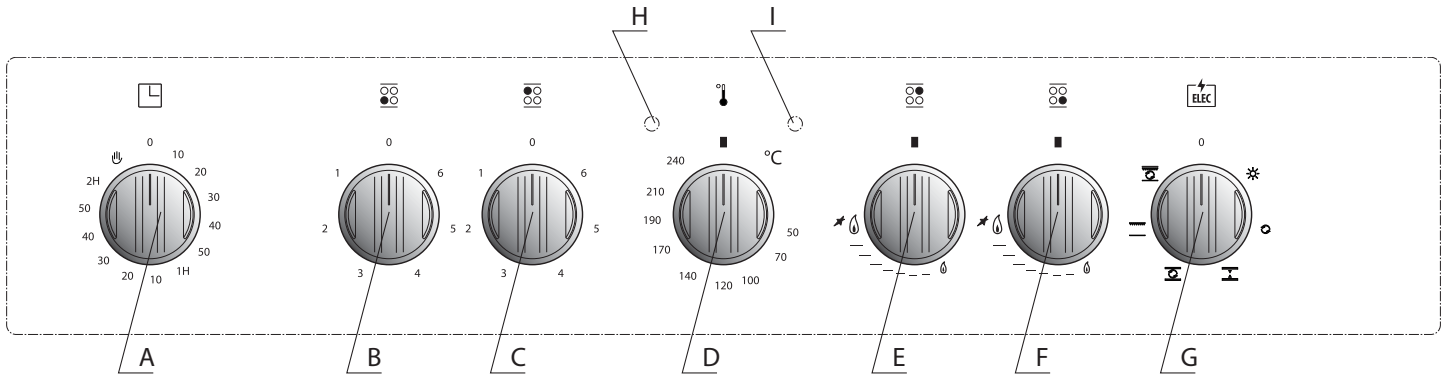


Figure 11

A – timer with automatic switch-off;
 B – front left burner knob (for switching on and regulating the power supply);
 C – rear left burner knob (for switching on and regulating the power supply);
 D – oven thermostat knob;
 E – Rear right burner knob (for switching on and regulating the power supply);

F – front right burner knob (for switching on and regulating the power supply);
 G – oven mode control knob;
 H – power supply indicator (red);
 I – oven ignition indicator (amber).

• POWER SUPPLY INDICATOR (RED)

When the indicator is lit, it means that the oven is in good working order and is switched on.

• OVEN IGNITION INDICATOR (AMBER)

When this indicator is switched on, it means that the oven is in the preliminary heating phase.

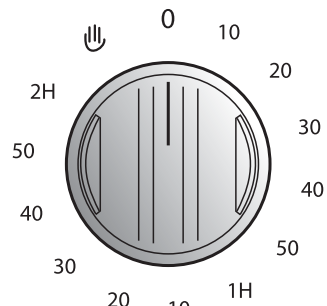
• OVEN THERMOSTAT KNOB

The oven thermostat controls the cooking temperature in all settings, including those for the grill. Turning the corresponding knob clockwise will allow you to set the temperature inside the oven at the required level within the range of 50°C to 240°C.

• OVEN WORKING MODE KNOB

This switch activates a certain mode needed for cooking. The description of working modes, as well as tips on how to choose between them, can be found in the chapter "MULTIFUNCTIONAL ELECTRIC OVEN WITH IN-BUILT FAN".

• TIMER WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF



This device allows you to programme the switch-off time.

Figure 12

• HOW IT WORKS

- Set- the required cooking time (maximum 120 min for an electric cooker, and 100 min for a gas cooker).
- By turning the thermostat knob, choose the temperature and set the switch to the required cooking mode sign.
- When the regulating knob reaches the 0 position, the meal is cooked and the oven will switch off automatically.
- Then turn the thermostat knob to the ■ position.
- Turn the regulating knob to the 0 position.

NOTE: Without using the programming device, the cooker functions only when the mode control knob is set to the manual position.



ATTENTION!

PM66MEE22 range cookers are supplied with an electric multi-functional oven with an in-built fan and electric grill. Information on how to use the combined burner plate and the oven can be found in the subsequent chapters of this manual.

CONNECTING TO THE MAINS

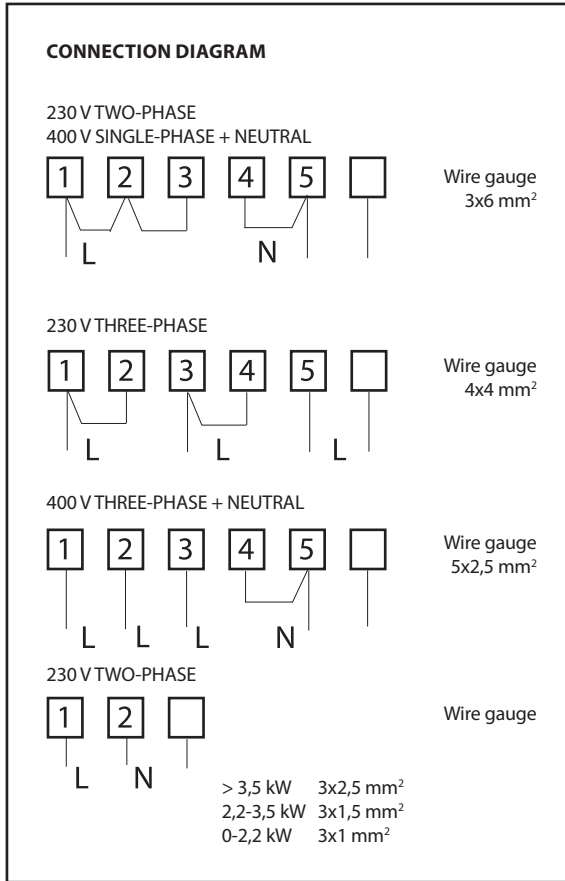


Figure 13

The voltage is shown on the manufacturer's identification plate. This plate can be found either inside a compartment for warming up plates (if such a compartment has been included with your package) or on the exterior rear wall of the cooker. One copy is stuck to this manual cover (only for gas or combi-cookers).

INSTALLATION

The appliance must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. Prior to commencing installation, it is essential to ensure that the properties (nature and gas pressure) of the local gas supply network are compatible with the cooker. The conditions to be met are indicated on a sticker stuck to the cover of this manual. This cooker is not connected to any devices that extract combustion by-products. Such a device must be installed and connected to the cooker in accordance with existing guidelines on installation and usage. Cookers may only be installed in constantly ventilated buildings, in accordance with existing national regulations.

SAFETY CHAINS

To avoid the accidental overturning of the cooker (for example, in case of a child climbing on the oven door), safety chains supplied with the cooker must be installed! They have to be fitted with a screw (not included in the package) to the rear wall, behind the appliance.

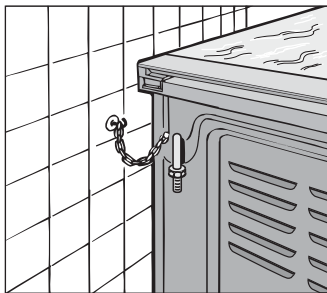


Figure 14

Make sure that the chains are fixed to the back of the cooker, tight and parallel to the floor. When the installation is complete, the safety chains must be fastened tight!

ROOM VENTILATION

The room intended for the installation of the gas cooker must have a constant supply of fresh air – this will ensure that the gas burns, and provide good ventilation. In particular, the amount of fresh air needed for combustion is at least 2 m³/h per kW of rated power.

When the gas cooker is in use, heat and moisture are emitted into the room where the cooker is installed. Ventilation of the room is essential, ventilation openings must be kept unobstructed or a permanent vent (extractor) must be installed. In case of long and intensive usage of the cooker, additional ventilation is needed – in this case you can open a window, for example, or increase the power of the in-built fan or an extractor.

PLACEMENT

Remove all packaging, including protective cling film, from the chrome and stainless steel parts. Choose for installation a well-ventilated dry room without a draft. The cooker should not touch any materials which may be affected by heat, such as wood, lino, paper etc. – ensure a safe distance from them during installation. The cooker may be installed as a stand-alone or between two kitchen units, provided that these units' walls can withstand temperatures of up to 100°C, and that its height does not exceed the height of the burner plate.

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the cooker to the gas supply, make sure that it is compatible with the type of gas to be used. Otherwise, act according to the chapter "Adjusting for different types of gas". A gas pipe should be connected on the right. If the pipe has to pass behind the cooker, it must be located at the lower part of the cooker (this area reaches temperatures of up to 50°C).

• CONNECTING WITH A METAL HOSE (A – FIG. 15)

Connect to a hose that complies with current national standards. The hose should be screwed onto the connector with a ring seal that had been added beforehand.

• CONNECTING WITH A RUBBER HOSE (B AND C – FIG. 15)

Connect to a rubber hose of a make which complies with current national standards. Both ends of the hose should be secured with standard hose clamps. It is essential to arrange for the hose to be replaced at the allotted time. In order to enable the hose to be maintained in good condition, you should have physical access to the hose along the whole of its length.

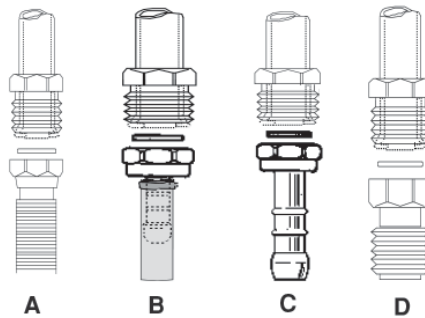


Figure 15

After connecting the cooker to the power supply, you must check that all connections are air-tight.

When working with butane/propane, check that the gas pressure is as indicated on the name plate.

! ATTENTION!


- Use only standard metal or rubber hoses.
- The pressure regulator must comply with national norms and standards.
- Hose joints should comply with the ISO 228-1 standards.
- Avoid sharp bending of pipes and hoses, don't over squeeze them and keep them well away from heated cooker walls.

INSTALLATION AND SWITCHING ON

ADJUSTING FOR DIFFERENT TYPES OF GAS

If the cooker is not already pre-set to operate with the type of gas available, it must be converted by following these steps:

- Replace the injectors (see APPENDIX 1);
- Regulate the primary air flow;
- Regulate the minimum flow settings for all burners.

 Note: after every such adaptation, you must stick to the nameplate the name of the new gas type to which the cooker has been set.

REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (Fig 16)

- Remove the shelf, the burner caps (A) and the burners (B).
- Unscrew and remove the injector, which is found at the bottom of every injector holder (C).
- Replace injectors as shown in the table in Attachment 1, and screw and tighten them all the way.
- Check that injectors are air-tight.
- Put the burners, the burner caps and the shelf back into place.

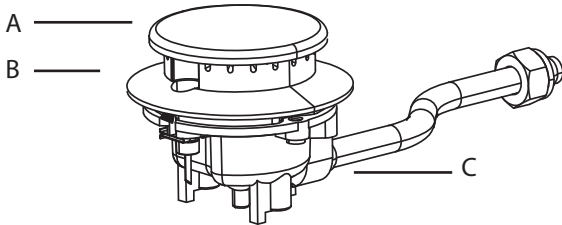


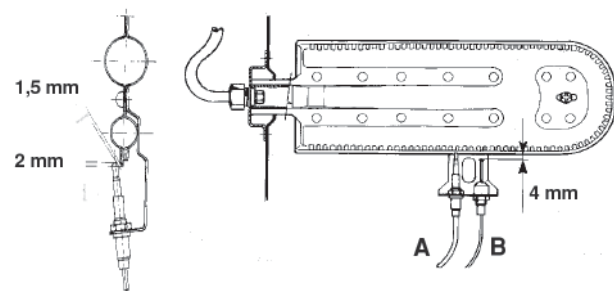
Figure 16

• IMPORTANT RECOMMENDATIONS

- Under no circumstances should you over-tighten the injectors.
- After replacing all the injectors, check that they are air-tight.

REPLACING AN OVEN INJECTOR

- Loosen the screw securing the cooker base.
- Remove the cooker base (by pushing it back and lifting).
- Remove the oven injector, after first loosening the screw fastening it in place.
- Replace the injector, using a 7 mm socket wrench.



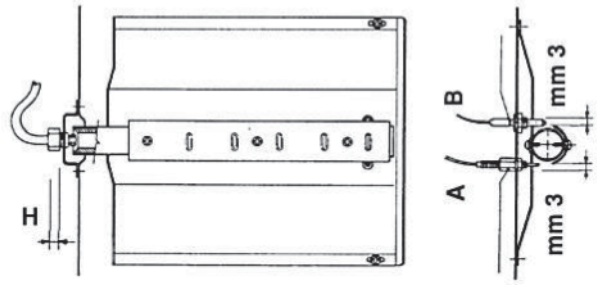
A = THERMOCOUPLE

B = SPARK PLUG

Figure 17

REPLACING THE GRILL INJECTORS

- Asportare il bruciatore dopo aver tolto le due viti che lo fissano.
- Sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.



A = THERMOCOUPLE

B = SPARK PLUG

Figure 18

• IMPORTANT RECOMMENDATIONS

- Under no circumstances should you over-tighten the injectors.
- After replacing all the injectors check that they are air-tight.

REDUCED FLOW ADJUSTMENT FOR HOB BURNERS (SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS)

If the cooker is intended to work on bottled gas (butane/propane), the thermostat by-pass must be screwed right down. A cooker can be equipped with type A taps with a by-pass inside (accessed by inserting a small screwdriver into the rod) or type B taps, with a by-pass on the right (accessed directly); see figure 19.

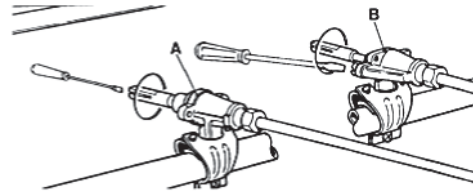


Figure 19

If the cooker is intended to work on natural gas, proceed as follows, no matter what type of tap is used:

- Ignite the burner and turn the knob to the maximum flame position.
- Remove the knob by pulling it towards you, without putting pressure on the front panel of the cooker to avoid damage.
- Using a small screwdriver, loosen the regulating screw, turning it by approximately 3 notches, moving anti-clockwise.
- Turn the tap rod anti-clockwise again until it stops. In this position the flame will be at its maximum level.
- Very slowly screw the by-pass back in, without pushing the screwdriver, until the flame reduces to three-quarters of its maximum size. Make sure that the flame is sufficiently stable, even with moderate draughts.

REDUCED FLOW ADJUSTMENT FOR OVEN BURNERS (SETTING OVEN BURNER MINIMUM LEVELS)

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass del termostato deve essere attivato a fondo. Qualora invece la cucina debba funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo:

- Remove the oven base (by pushing it to the back wall and lifting).
- Ignite the oven burner, turning the knob pointer to the maximum setting.
- Close the oven door.
- Access the thermostat or tap by-pass (see fig. 20).
- Loosen the adjustment screw by approximately three notches.
- In 5-6 minutes, turn the knob pointer to the maximum setting.
- Slowly retighten the by-pass, watching the flame decrease through the window in the closed oven door, until the size of the flame is reduced to approximately 4 mm. It is not recommended to keep the flame too low. It must be stable even when the oven door is opened or closed quickly.
- Switch off the burner and replace the oven base.

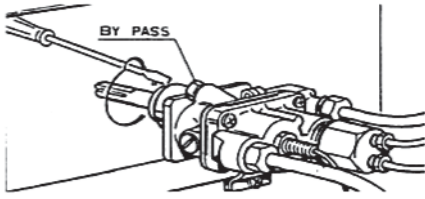


Figure 20

CONNECTING TO THE MAINS

Before connecting to the mains, make sure that:

- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
- the earth connection is in good working order.

If the cooker is equipped with a power lead without a plug, a standard plug can be used to connect it. While connecting, please take into account the following:

- the green–yellow wire must be used to earth;
- the blue wire is for the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch the cooker walls, which heat up to over 75°C;
- if you need to replace a lead, use types HO5RR-F or HO5V2V2-F of a suitable size (see the CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS DIAGRAM);
- if the appliance is supplied without a lead, for connecting use leads of HO5RR-F or HO5V2V2-F types of suitable size.
- Le cucine con piano in vetroceramica o con quattro piastre elettriche sono fornite sprovviste del cavo di alimentazione.

All cookers with ceramic glass burner plates or with four electric heating areas are supplied without a power cable.

ATTENTION! The manufacturer does not accept liability for any damage caused during cooker connection by breaching the described above rules as well as the current safety regulations. Always ensure that the cooker's earth wire is earthed properly (see the CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS DIAGRAM).

AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION

All cookers are equipped with an automatic electric ignition system. The correct distances between an electrode and a burner are shown in figures 17 and 18.

If no spark is generated, do not persist, as it can damage the generator.

Possible causes of ignition system malfunctions are as follows:

- the spark plug is damp, dirty or broken;
- the gap between the electrodes and the burners is not correct;
- the spark plug wire is broken or missing its sheathing;
- the spark discharges to earth (in other parts of the cooker);
- a generator or a micro switch is damaged;
- built-up air in the pipes (particularly after a long period when the cooker was not in use);
- an incorrect gas–air mixture (poor fuel setting).

GAS CONTROL SAFETY DEVICE

The advantage of burners equipped with such a device is that in case of the spontaneous extinguishing of a flame, a defence system comes into force: gas supply to the extinguished burner stops and it prevents the danger of a gas leak. After the spontaneous extinguishing of a flame, the safety device switches on automatically in under 90 seconds for hob burners, and under one minute for oven and grill burners.

The correct gap between the thermocouple sensor and the burner is shown in figures 17 and 18.

To check that the gas control safety valve is working properly, proceed as follows:

- ignite the burner and leave it working for approximately three minutes;
- switch off the burner and turn the knob to the “off” position, indicated by the symbol ■;
- in 90 seconds for hob burners, and in one minute for oven and grill burners, turn the knob to the “on” position;
- leave the knob in this position and place a burning match to the burner. The burner should not ignite!

Tempo occorrente per eccitare il magnete durante l'accensione – 10 secondi circa.


Tempo di intervento automatico, dopo lo spegnimento della fiamma non oltre 90 secondi per i bruciatori del piano; non oltre 60 secondi per i bruciatori forno e grill.

WARNING

- Before undertaking any cleaning or maintenance procedure, switch off the cooker and turn off the gas supply tap.
- When connecting a cooker to the gas supply, never check the gas circuit for leaks with a flame. If you do not have specialist equipment to control airtightness, you can use foam or concentrated soapy water.
- When installing the hob burner plate, make sure that the electrical wires of the spark plugs (if your cooker is equipped with them) are not in contact with the injectors and are not obstructing them.

GAS BURNERS

SWITCHING ON THE GAS HOB BURNERS

- Press the regulating knob down and turn it anti-clockwise until it reaches the notch opposite the sign , on the front panel of the cooker (the maximum flame position).
- To ignite a burner automatically, press the button down all the way and hold it in this position for approximately 10 seconds.
- Release the knob and make sure that the burner has started to burn. Otherwise, repeat from the start.

USING THE HOB GAS BURNERS


Use saucepans of a diameter suitable for the burner type. The flame must not project beyond the base of the pan.

Recommendations:

- for the auxiliary burner use pans of at least 8 cm in diameter, using the adjusting grid supplied with the cooker;
- for normal burners, use pans 14 cm in diameter;
- for a rapid or a triple-flame burner, use a pan no less than 22 cm in diameter.

A triple burner (a burner with three rows of flames) can be used for cooking in woks.

NOTE:

Never leave a knob at settings between the maximum flame sign  and the “shut” position ■.

ELECTRIC HOTPLATES

Hotplates have different heat intensities depending on heating settings (the control knob position).

- Position 1 – minimum heating for all hotplates.
- Position 6 – maximum heating of normal and rapid hot plates (with a red disc).
- Position 0 – switching off all hot plates.

Do not use pans with base diameter smaller than the diameter of the heating zone. The pan's base should be as flat as possible and lie flush against the heating surface (fig. 21).

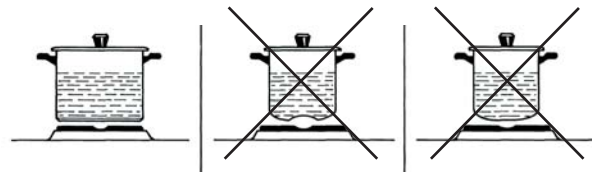


Figure 21

WARNING

- Never leave a hotplate switched on without any pans on it. If you are using the hotplate for the first time, it is recommended to leave it on for 10 minutes or so, so as to dry out any moisture and oil residues on its surface.
- If a hotplate has not been used for a long time, it is advisable to lightly oil it first.
- When cleaning the heating surface, do not use abrasive materials.

INSTALLATION AND SWITCHING ON

GAS OVEN

• SWITCHING ON THE MAIN GAS OVEN BURNER



- Open the oven door.
- Press the knob down and turn it anti-clockwise to the maximum flame position.
- To ignite the burner automatically, press the button down all the way.
- Without releasing a knob, make sure that the burner has lit up: watch the flame through special openings in the oven base.
- After 10 seconds or so, release the knob and check that the burner has not gone out. If it has, repeat the whole process again from the start.

• USING THE GAS OVEN

- After switching a burner on, close the oven door and wait for 10 minutes while the oven heats up.
- Place the food to be prepared on an ordinary pan or any other container without handles, and put it on a chrome-plated shelf.
- Put the shelf with the pan into oven, and turn the knob pointer to the required setting.
- You can watch the cooking through a glass oven door when the internal lighting is on; open the door only when necessary (for example, if you need to add oil to the dish which is being prepared).

NOTE for cookers without a thermostat:

- when the knob pointer is set to the maximum temperature setting, it is at **280°C**;
- when the knob pointer is set to the minimum temperature setting, it is at **150°C**;
- all other temperatures between 150°C and 280°C are achieved approximately, moving the knob between the maximum and minimum heating positions.

Never place the thermostat in an intermediate position between the maximum heating  and the oven switched off  signs.

• IGNITING THE GAS GRILL INJECTOR

- Fit the knob guard to protect it from hot air, as shown in Fig. 22.

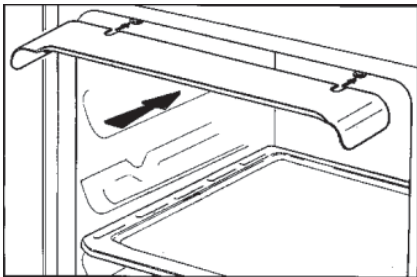



Figure 22

- Press the oven knob down and turn it to the right until it stops.
- Then bring a lit match to the perforated burner pipe and press the knob down all the way.
- Without releasing the knob, check that the burner has ignited.
- In 10 minutes or so, release the knob and make sure that the burner has not gone out.

• ATTENTION!

- When using ovens' and grill burners' electric ignition, you must keep the oven door completely open.
- When switching on the burners of ovens and grills equipped with electric ignition systems, do not press the ignition button down for more than 10 seconds. If the burner has not ignited during this time, release the button, open the oven door and wait at least one minute before repeating the switching on process. If the burner is not igniting because of a faulty electric ignition system, switch it on manually with a match, and then call technical services.

• WARNING

- Usually after a prolonged period out of use, it is difficult to switch on a burner immediately. Before ignition, wait a few seconds for air that has accumulated in the piping to escape.
- Watch that not too much gas be released together with air coming out of the burners. If a burner has not lit within several seconds, repeat the ignition by turning the control knob to the "off"  position, and then opening it again.

- When an oven or a grill is being used for the first time, smoke may come out, as well as an unpleasant smell caused by the heating of ceramic surfaces of oven walls and oil residue.

• USING THE GAS GRILL

- Fit the knob guard to protect it from hot air, as shown in Figure 22.
- Light the burner and wait for a few minutes while the oven is warming up.
- Place the food to be prepared onto a shelf.
- Place the shelf in the oven along the highest runner.
- Under the shelf, place a drip tray.
- Close the oven door, resting it against the knob guard.
- In a few minutes turn the grilled food upside down, to expose the other side to the infrared rays. This way both sides will be grilled equally. The time of cooking depends of the type of food and desired taste.

Grilled food	Time, minutes	
	Side 1	Side 2
Thin cuts of meat	6	4
Fairly thick cuts of meat	8	5
Small fish without scales	10	8
Fairly big fish	15	12
sausages	12	10
Toast	5	2
Small poultry	20	15

NOTE:







When the grill is turned on for the first time, you might notice some smoke coming out of the oven. Before starting cooking, it is advisable to wait until any oil residue burns off completely. While cooking under the grill you must set the maximum allowed temperature.

When in use, the appliance heats up a lot, so you must be careful and never touch any of the heated parts inside the oven. Besides, when the grill is in use, the external parts of the oven can heat up greatly. Do not allow children to come close to the oven!

MULTI-FUNCTIONAL ELECTRIC OVEN WITH IN-BUILT FAN

Through combining various heating areas and an internal fan, the oven supports the following settings:

When any setting (except off) is activated, the red indicator light and internal oven lighting will both turn on.

	Lighting	Allows you to switch on the oven lighting at any point, even when the heating areas are not activated.
	De-frosting/drying	In this setting only the fan is on, without the heating areas being activated. This function can be used to de-frost and/or dry out food using the air flow alone, circulating at the ambient temperature. This allows you to de-frost food without changing its taste and appearance.
	Upper + lower element	This setting ensures the simultaneous function of the upper and lower heating elements and is designed for preparing dishes which need to be slow cooked with the continuous addition of fluids. This is a universal setting, ideal for preparing any kind of fried dish, bread, cakes, and baking in general.
	Upper + lower element + fan	Activating the upper and lower heating elements alongside the fan guarantees the uniform distribution of heat within the oven. This setting enables you to prepare different dishes on one or more levels. When roasting meat the optimisation of the spread of heat allows you to cook at lower temperatures. This helps keep the meat more tender and decreases the amount by which it gets burnt.
	Grill	This setting allows you to grill meat, fish, poultry and vegetables. The thermostat knob must be set to the maximum temperature setting.
	Double grill + fan	This setting simultaneously turns on the grill's heating element, the upper heating element and the internal fan. Using the in-built fan lets you quickly grill larger portions whilst setting the grill to a gentler setting. The forced circulation of air around the oven increases heat penetration and prevents dishes from getting burnt on the surface.

NOTE: the yellow indicator light turns on once the thermostat has been activated. Before placing items in the oven, first heat it up for at least 10 minutes.

CARE AND MAINTENANCE

ELECTRIC GRILL

Cookers which are equipped with an electric oven and electric grill allow you to grill items with the oven door closed, without using the knob guard. When grilling food with the oven door closed, you must not set the temperature any higher than 180°C.

- Oven shelf: place drip trays on it for baking, stewing etc. (not included); meat can be prepared ("grilled") on the shelf itself.
- Drip tray: this is usually placed underneath the shelf and serves to collect any fluids that run off the food being prepared on the shelf, although it can be used for preparing dishes directly, too.
- If you are cooking in an oven with a ventilation system, then two shelves may be installed simultaneously. When doing so, it is important to bear in mind that, if the different food items you are looking to prepare differ from one another in quantity or quality, then they are also likely to have different preparation times.
- System for securing the shelves: the oven is fitted with a system for securing the shelves which allows them to be pulled out of the oven without removing them completely; although if it is necessary to completely remove the shelves, you can just lift them up and pull, as indicated in fig. 23.

GENERAL RECOMMENDATIONS REGARDING SAFE TECHNIQUE

Upon the discovery of faults, we recommend you do the following.

Before calling the technical support team, you must ensure that:

- the plug has been inserted into the socket properly;
- the oven on/off indicator is lit.

If this has not fixed the problem, call a qualified and authorized specialist who will be able to fix the fault.

If the oven lighting fails to come on, it is essential that you:

- unplug the cooker;
- remove the protective glass located at the back panel inside the oven;
- change the bulb.

GENERAL RECOMMENDATIONS REGARDING COOKER CARE

Disconnect the power supply before undertaking any kind of maintenance.

Do not steam-clean the appliance.

Do not use rough, abrasive or sharp metal scourers to clean the oven doors, since these may scratch or damage the door's surface and its glass panel.

Do not use acidic cleaning products (such as those used to remove limescale), since these may damage any enamelled oven parts.

Turn off the heating elements and wait for the inside of the oven to cool down before touching or cleaning them.

Be very careful around the grill heating elements; these can be very hot.

Clean the oven carefully, so as to avoid getting scalded by steam whilst wiping down hot oven parts with a wet cloth or sponge.

Furthermore, some cleaning agents emit toxic fumes when they come into contact with hot surfaces.

CATALYTIC SELF-CLEANING OVEN

The two side walls and the back of the oven are coated with a catalytic self-cleaning enamel.

Every 10-15 times it is used, leave the oven empty at full heat. The time required for cleaning depends on the condition of the oven.

Some splashes tend to set hard and may clog the pores of the special coating, preventing oxidation and eliminating its self-cleaning properties. In this case, as soon as the oven has completely cooled apply very hot water to soften the deposits and use a soft brush, without detergent, to remove them. Then switch the oven back on at maximum heat for a few minutes.

! Important: never use metal brushes or abrasive substances for cleaning catalytic panels.

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door may be removed in order to make the process of cleaning the oven more convenient. Carry out the following instructions:

- Open the door fully.
- Turn the two levers marked "B", turning them from position 1 to position 2 (fig. 23).
- Slowly start to close the door until it stops. Grip the door from both sides with both hands, close it further still and then remove it, lifting it upwards.

In order to fit the door in place again it is essential to carry out the door removal instructions in reverse order:

- Insert the two loops into their respective sockets and open the door fully.
- Turn the two levers marked "B", moving them back to position 1.
- Close the door in the usual manner.

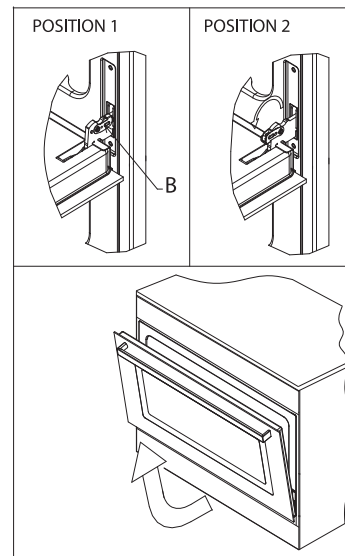


Figure 23

CLEANING THE COOKER'S GLASS AND CERAMIC SURFACE

The flatness of the cooker's worktop makes care of the cooker significantly easier compared with cleaning the worktops of traditional cookers. Light stains may be removed with damp paper. In order to remove more stubborn stains you may use cleaning products and methods designed for cleaning glass.

If the contents of a saucepan have overflowed onto the cooker surface, you may remove them with the help of a spatula. If it is sugar or syrup that has overflowed, then these must be removed immediately, before they have had a chance to harden. The same goes for any bits of aluminium foil or plastic, if any items made of those materials accidentally end up on a still-hot cooking surface. Water-based stains and traces of limescale may be removed with white vinegar.

After using the glass and ceramic surface, always wash it down and dry it with water-absorbent paper. Under no circumstances should you use abrasive or corrosive cleaning products such as oven spray, grease-removal products, rust-removal products, polishing powders and abrasive sponges. Do not let sand get onto the cooker surface (when cleaning vegetables, for example) – for it may scratch the surface. If using a saucepan with a rough bottom, do not slide it back and forth along the cooker surface but lift it up, or else the pan may leave stains on the glass surface, or even scratch it.

CHANGING THE LIGHTING BULB

So as to avoid electrocution and/or causing damage to people, read and follow the instructions indicated below.

- Unplug the cooker from the mains.
- Make sure that the oven and the light bulb have cooled, and then take off the protective covering. Do not touch a hot bulb with damp cloth, because this may cause the bulb to crack.
- Replace the bulb with another suitable 15 W, 230 V E14-type bulb, designed to be used at high temperatures.

In case the protective covering is damaged or broken, do not resume use of the oven until you have replaced it.

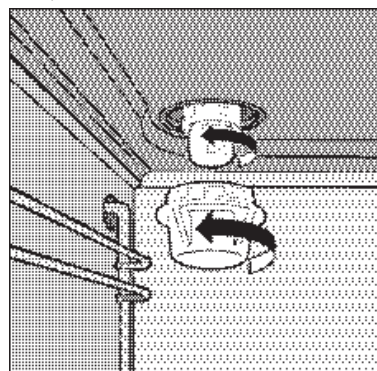


Figure 24

EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EEC (WEEE)



The following is only designed for owners of appliances whose technical details tags (passport tables) contain this symbol.

This symbol means that the product has been classified according to current regulations regarding electrical or electronic goods, and that it meets the requirements of Directive 2012/19/EEC (WEEE). Per the above, once it reaches the end of its life, it must be recycled separately from normal household waste. To do this, it is essential to take it down (for free) to an electrical or electronic goods recycling centre, or else to hand it back to its distributor, at the point of purchase of a new appliance.

The user carries the responsibility of taking the appliance to a recycling centre once it has reached the end of its life-cycle, or else face sanctions, as stipulated in the legislation regarding the recycling of waste.

Differentiated waste collection (for its future recycling, processing or use) that is performed in a manner compatible with the surrounding environment enables us to avoid making a negative impact on nature and on people's health, as well as enabling the materials that appliances are made of to be used several times over.

In order to get more detailed information on existing systems of waste collection you ought to ask your local recycling service, or else the shop where you bought the appliance.

Manufacturers and importers are responsible for ensuring that recycling, processing and utilisation are carried out in a manner safe for the environment, both when they are running a project on their own, and when they are doing so in concert with another party.

EUROPEAN REGULATION Nº 1935/2004 REGARDING THE MATERIALS WHICH ARE DESIGNED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD PRODUCTS



This symbol, which may also be seen on packaging, indicates that the materials which these wares are made from, and which may potentially come into contact with food products, adhere to the requirements of European Regulation Nº 1935/2004. Inside the body of the oven, food products may come into contact with oven shelves, drip trays, baking trays, the glass panel on the door of the oven, the rubber seals, the turnspit, and the oven walls.

With the hob, food may touch the pan stands, burners and the hob surface. In the food-warmer, contact may occur with the sides of the compartment.

DIMENSIONS	
Nominal external dimensions	
Height up to the work surface, cm	86,5
Height with the lid up, cm	143
Depth with the oven door closed, cm	60
Depth with the oven door open, cm	104
Width, cm	60
Useful dimensions	
Width, cm	41
Depth, cm	38
Height, cm	31
Volume, l	50

GAS BURNER CHARACTERISTICS					
Gas type	Nominal pressure, mb	Burner type	Nozzle	Reduced power, kW	Nominal power, kW
G20	20	Auxiliary	77	0,4	1
		Semi-rapid	97	0,58	1,65
		Rapid	123	0,8	2,8
		WOK burner	145	1,7	4
		Oven	130	1	3
		Grill	105	-	1,85
G30	28 – 30	Auxiliary	50	0,4	1
		Semi-rapid	65	0,58	1,65
		Rapid	83	2,8	2,8
		WOK burner	98	1,7	4
		Oven	86	1	3
		Grill	68	-	1,85
G31	37	Auxiliary	50	0,4	1
		Semi-rapid	65	0,58	1,65
		Rapid	83	2,8	2,8
		WOK burner	98	1,7	4
		Oven	86	1	3
		Grill	68	-	1,85
G110	8	Auxiliary	150	0,4	1
		Semi-rapid	185	0,58	1,65
		Rapid	265	0,8	2,8
		WOK burner	350	1,7	4
		Oven	300	1	3
		Grill	200	-	1,85

HI-LIGHT HOBS		
Diameter, mm	Maximum power, kW	Hob type
145	1,2	High-Light
265-170	2,2 – 1,4	High-Light
210-120	2,1 – 0,7	High-Light

RAPID ELECTRIC HOBS		
Diameter, mm	Maximum power, kW	Hob type
145	1,5	Rapid
180	2,0	Rapid

ELECTRIC OVEN POWER	
Lower element, kW	1,1
Upper element / Grill, kW	1.1-1.5
Oven lighting, W	15
Tangential cooling fan, W	22-26

USEFUL INFORMATION REGARDING ELECTRIC OVEN ENERGY CONSUMPTION	
Average preparation time of an average quantity of food using the static heat setting, mins.	43,8
Average preparation time of an average quantity of food using the ventilated heating setting, mins.	44,9
Usable drip-tray area, cm ²	1143

ОГЛАВЛЕНИЕ

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ.....	30
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	30
КУХОННЫЕ ПЛИТЫ СЕРИИ RM66CEE04.....	31
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.....	31
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	31
ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ (КРАСНЫЙ).....	31
ИНДИКАТОР РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ЖЕЛТЫЙ).....	31
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	31
ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ.....	32
УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ.....	32
РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ.....	32
ТАЙМЕР.....	32
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНИЕМ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	32
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНИЕМ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	32
КУХОННЫЕ ПЛИТЫ СЕРИИ RM66GEE40.....	33
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.....	33
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	33
ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ (КРАСНЫЙ).....	33
ИНДИКАТОР РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ЖЕЛТЫЙ).....	33
РУЧКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....	33
РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....	33
ТАЙМЕР С АВТОМАТИЧЕСКИМ ОТКЛЮЧЕНИЕМ.....	33
КУХОННЫЕ ПЛИТЫ СЕРИИ RM66GGG40.....	34
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.....	34
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	34
МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР.....	34
ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА / РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ / ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА «ГРИЛЬ».....	34
КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ.....	34
КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ.....	34
КУХОННЫЕ ПЛИТЫ СЕРИИ RM66MEE22.....	35
КОМБИНИРОВАННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.....	35
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	35
ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ (КРАСНЫЙ).....	35
ИНДИКАТОР РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ЖЕЛТЫЙ).....	35
РУЧКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....	35
РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА.....	35
ТАЙМЕР С АВТОМАТИЧЕСКИМ ОТКЛЮЧЕНИЕМ.....	35
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....	36
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	36
УСТАНОВКА.....	36
ЦЕПОЧКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	36
ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ.....	36
РАЗМЕЩЕНИЕ.....	36
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ.....	36
СОЕДИНЕНИЕ С ГИБКОЙ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ТРУБОЙ.....	36
СОЕДИНЕНИЕ С РЕЗИНОВЫМ ШЛАНГОМ.....	36
НАСТРОЙКА ПОД РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА.....	37
ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ (РИС. 4).....	37
ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ.....	37
ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ.....	37
РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ.....	37
РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ.....	37
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	38
АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРОПОДЖИГ.....	38
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ГАЗОКОНТРОЛЯ.....	38
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ.....	38
ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ.....	38
ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	38
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	38
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ.....	38
ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ.....	39
ВКЛЮЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА.....	39
ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ (ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ).....	39
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ.....	39
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С КОНВЕКЦИЕЙ.....	40
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ.....	40
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВЫХ ШКАФОВ.....	40
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД.....	40
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	40
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА КУХОННОЙ ПЛИТОЙ.....	40
КАТАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА САМООЧИСТКИ.....	40
ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.....	40
ЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ.....	41
ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ.....	41
ЕВРОПЕЙСКАЯ ДИРЕКТИВА 2012/19/ЕЕС (WEEE).....	41
ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 О МАТЕРИАЛАХ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ.....	41
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	42
ГАБАРИТЫ.....	42
ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК.....	42
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ HI-LIGHT.....	42
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ БЫСТРОГО НАГРЕВА.....	42
МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ.....	42
ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК.....	42

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ

ВНИМАНИЕ!

- Изделие и его наружные части сильно нагреваются во время работы. Следует проявлять осторожность. Нельзя касаться нагревательных элементов. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на расстоянии или под присмотром взрослых.
- Дети в возрасте от 8 лет, лица с ограниченными физическими или умственными способностями либо с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным изделием при условии, что они находятся под присмотром или получили указания о том, как правильно и безопасно использовать изделие, и понимают связанные с эксплуатацией риски.
- Дети не должны играть с изделием, а также чистить и наладывать его без присмотра взрослых.
- Никогда не оставляйте без присмотра включенную плиту с жирами и маслами — это может быть опасно и привести к пожару.
- Никогда не используйте воду для тушения пламени! Сначала следует отключить изделие от электросети и только затем тушить пламя, по возможности накрыв очаг возгорания огнеупорным одеялом или огнеупорной крышкой.
- Внутренние поверхности ящика для посуды (если таковой есть в комплектации), могут стать горячими.
- Перед открытием защитной крышки удалите любую жидкость с ее поверхности.

ВАЖНО!

Перед заменой лампы внутри духового шкафа необходимо убедиться, что изделие отключено от сети, для того чтобы избежать вероятного поражения электрическим током.

- Во время работы прибор сильно нагревается. Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.
- Перед подключением к электросети необходимо подготовить устройство, которое будет обеспечивать отключение от сети, зазор замыкания контактов в нем должен обеспечивать полное отключение в условиях перенапряжения категории III, в соответствии с инструкцией по установке.
- Отключайте плиту от электросети перед любой операцией, связанной с техобслуживанием изделия, его чисткой или ремонтом — существует опасность соприкосновения с деталями, находящимися под напряжением.
- Не используйте отделение разогрева тарелок и отделение размещения газового баллона (если они предусмотрены конструкцией) для хранения воспламеняющихся жидкостей или неустойчивых к воздействию температуры материалов, таких как дерево, бумага, аэрозоли, жидкости и газы под давлением, спички и т. п.
- Периодически проверяйте состояние шланга, соединяющего плиту с источником подачи газа: он должен быть достаточно удален от нагреваемых стенок, не должен быть пережат, сильно изогнут или поврежден. При обнаружении повреждений нужно немедленно заменить шланг. Также его необходимо заменять в установленный срок. Оба конца шланга должны быть закреплены при помощи стандартных, гарантирующих безопасность зажимов.
- В случае, если со временем кран подачи газа будет открываться с трудом, рекомендуется вызвать специалиста технической службы.
- Для очистки эмалированных или хромированных частей плиты применяйте теплую мыльную воду или неабразивные моющие средства. Для очистки горелок рабочей поверхности и рассекателей пламени можно использовать металлическую щеточку для удаления накипи. Очищенные поверхности аккуратно высушивайте.
- Не применяйте абразивные моющие средства для чистки эмалированных или хромированных элементов изделия.
- При чистке старайтесь не заливать водой рабочую поверхность плиты. Избегайте попадания воды или моющего средства в отверстия горелок.
- Всегда поддерживайте в чистоте свечи для электроподжига и просушивайте их после каждого использования плиты, особенно если в процессе приготовления пищи из кастрюль вытекала жидкость.
- Если плита укомплектована стеклянной крышкой, никогда не закрывайте крышку до тех пор, пока не остынут горелки или зоны нагрева рабочей поверхности. Иначе крышка может треснуть или разбиться.
- Берегите от ударов эмалированные части плиты и свечи электроподжига.

- Не используйте ручку дверцы для переноса плиты.
- Для чистки стеклянной дверцы духовки не следует использовать грубые абразивные материалы и острые металлические скребки — они могут поцарапать поверхность или повредить стекло.
- Не используйте парогенераторы для чистки изделия.
- Для данной плиты специальная подставка для установки не требуется.
- Прибор не предназначен для введения его в эксплуатацию при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При наличии трещин на поверхности плиты отключите изделие от электрической сети для предотвращения возможного удара током.
- При приготовлении еды использование газовой плиты приводит к образованию избыточного тепла, влажности и продуктов горения в помещении, где она установлена. Убедитесь, что это помещение хорошо проветривается, особенно при работающей плите: не закрывайте естественные вентиляционные отверстия, включите (или установите, если его нет) устройство механической вентиляции (вытяжку).
- Изделие можно использовать только для приготовления пищи. Не используйте его для иных целей, например, для обогрева помещений.

Компания-изготовитель не несет ответственности за повреждения и неисправности изделия, а также несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.

В случае неисправности плиты, обнаружения утечки газа или повреждения электропроводки немедленно обратитесь в Центр техобслуживания и вызовите специалиста.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Благодарим Вас за выбор и покупку одного из наших высококачественных изделий. Мы очень надеемся, что в Ваших руках наши плиты будут функционировать с максимальной отдачей и наилучшими результатами, оправдывая все Ваши ожидания. С этой целью предлагаем Вам внимательно прочитать настоящее руководство и придерживаться его указаний. При этом важно понимать, что компания-изготовитель не несет ответственности за повреждения и неисправности изделия, а также несчастные случаи, вызванные несоблюдением рекомендаций по установке и эксплуатации плиты.

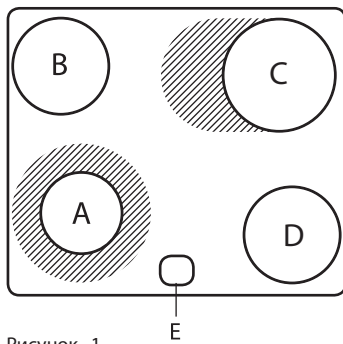
Для того чтобы выпускать плиты в соответствии с современными технологическими решениями и/или для постоянного повышения качества наших изделий, компания оставляет за собой право внесения каких-либо изменений без предварительного предупреждения, что, однако, не вызывает проблем или затруднений при эксплуатации.

Если у Вас возникнет необходимость заказа запчастей или аксессуаров к изделию, сделайте запрос Вашему продавцу или обратитесь на информационную линию компании, при этом укажите номер модели и номер серии плиты, нанесенные на фабричной опознавательной табличке. Эта табличка может быть расположена внутри отделения разогрева тарелок (если таковое есть) или на задней стенке плиты.

Плита соответствует нормативам:

- СЕЕ 2009/142/ (30/11/2009)
- 2006/95/CE по низкому напряжению (12/12/2006 и последующие поправки)
- СЕЕ 2004/108 (по уровню радиопомех– 15/12/2004)
- ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контактирование с пищевыми продуктами)
- ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1275/2008
- СЕЕ 40/2002
- СЕЕ 92/75
- 2012/19/EEC (WEEE)
- 2005/32/CE (устройства, использующие электроэнергию)

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



- A — электрическая конфорка Hi-Light диаметром 120-210 мм;
- B — электрическая конфорка Hi-Light диаметром 145 мм;
- C — электрическая конфорка Hi-Light диаметром 170-265 мм;
- D — электрическая конфорка Hi-Light диаметром 145 мм;
- E — индикатор остаточного тепла.

Рисунок 1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

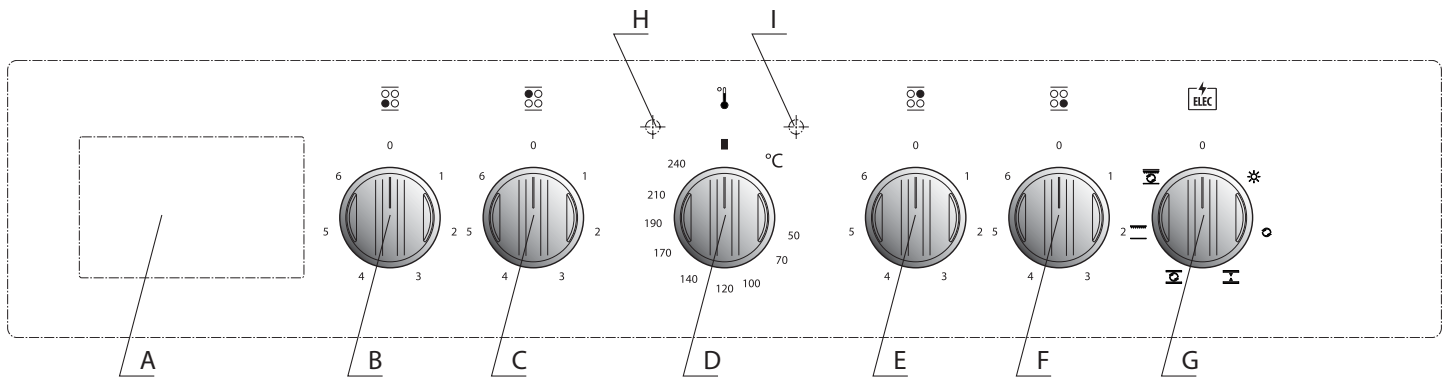


Рисунок 2

- A — электронный дисплей с сенсорным управлением;
- B — ручка включения и регулировки мощности левой передней конфорки;
- C — ручка включения и регулировки мощности левой задней конфорки;
- D — ручка выбора температуры духового шкафа;
- E — ручка включения и регулировки мощности правой задней конфорки;

- F — ручка включения и регулировки мощности правой передней конфорки;
- G — ручка выбора режима работы духового шкафа;
- H — индикатор питания (красный);
- I — индикатор работы духового шкафа (желтый).

• ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ (КРАСНЫЙ)

Если индикатор горит, это указывает на то, что духовой шкаф исправен и включен.

• ИНДИКАТОР РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ЖЕЛТЫЙ)

Когда этот индикатор включен, это означает, что духовой шкаф находится в фазе предварительного нагрева.

Когда он выключен, это означает, что духовой шкаф достиг установленной температуры.

Когда он периодически включается и выключается, это означает, что температура в духовом шкафу постоянно поддерживается на заданном уровне.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Мощность электрических зон нагрева регулируется устройством, которое обеспечивает точную установку температуры приготовления. Различные уровни тепла градуированы от 1 до 6. Ручка может быть установлена на желаемую отметку путем ее поворота вправо или влево.

Для зон нагрева с двойным контуром ручка вращается только по часовой стрелке. Интенсивность тепла градуирована от 1 до 6 лишь для центральных областей зон нагрева. При щелчке, который раздастся после преодоления последнего деления, включаются остальные области зон нагрева.

Пока одна из электрических зон нагрева горячая, сигнальная лампочка E (рис. 1) будет гореть. Она отключится, когда температура всех зон приготовления опустится ниже 60°C.

Четыре зоны приготовления обозначены нанесенными на их поверхность отметками. Для наивысшей эффективности работы стеклокерамической поверх-

ности плиты и сбалансированного расхода электроэнергии используйте кастрюли и принадлежности только с толстым и совершенно ровным дном (рис. 3). Диаметр дна емкости не должен быть меньше диаметра зоны нагрева. Если дно емкости не покрывает зону нагрева, энергия расходуется впустую. Лучше всего, чтобы дно было немного больше зоны нагрева.

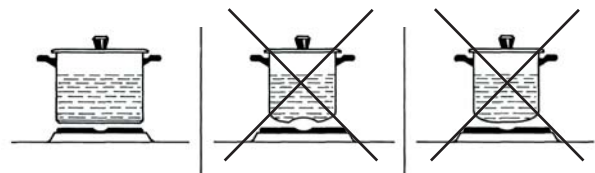


Рисунок 3

Дно емкости и рабочая поверхность должны быть чистыми и сухими. Несоблюдение этой рекомендации влечет за собой потерю тепла и, следовательно, электроэнергии.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Ни в коем случае не готовьте блюда непосредственно на электрических зонах нагрева.
- Чтобы сократить время приготовления еды на зоне нагрева, можно начать готовить на максимальной отметке 6, после чего установить ручку в оптимальное для приготовления положение.
- Все электрические зоны нагрева оборудованы ограничителем температуры, который предотвращает их перегрев даже в случае работы на максимальной отметке без посуды или при использовании емкостей с неровным дном. Ниже приведена ориентировочная таблица режимов приготовления для различных блюд. Помните, что эти параметры могут изменяться в зависимости от количества и типа приготовляемой пищи, а также от индивидуального вкуса.

Положение ручки	Тип приготовления
1 – 2	Поддержание заданной температуры (крем бешамель).
2 – 3	Разогрев блюд.
3 – 4	Макаронные изделия, овощной суп, рагу.
4 – 5	Варка, жаркое.
5 – 6	Овощи на пару, бифштекс, рыба.
6	Блюда на гриле, яичница, отбивные из ягнатины.

• ВНИМАНИЕ!

- Не смотрите на галогенные пластины во время их работы — свет пластин может повредить глаза.
- Стеклокерамическая поверхность очень прочная, однако сильный удар острым или очень твердым и тяжелым предметом может повредить ее.
- При обнаружении поломок, тонких или глубоких трещин на стеклокерамической поверхности рекомендуется не пользоваться плитой и обратиться в службу технической помощи.
- Не кладите на горячую поверхность алюминиевую фольгу и пластмассовую посуду.
- В первые дни эксплуатации от поверхности может исходить запах горелого, который исчезнет по мере ее использования.

! ОСТОРОЖНО!

Дети из-за своего невысокого роста могут не видеть сигнальную лампу остаточного тепла. Поэтому необходимо позаботиться о том, чтобы они не дотрагивались до электрических зон нагрева даже тогда, когда нагревательные элементы отключены.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ДИСПЛЕЙ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

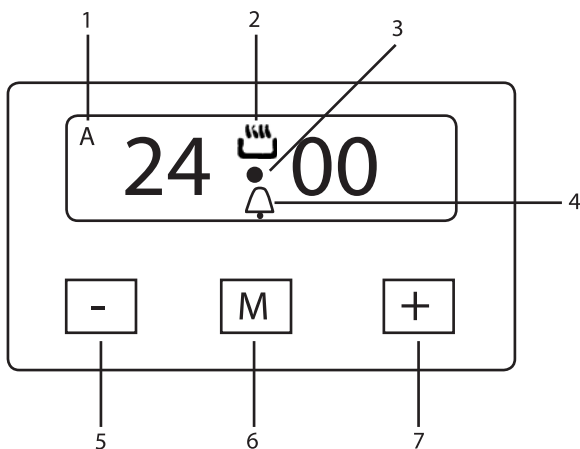


Рисунок 4

1. Работает автоматическая программа (в некоторых моделях вместо символа А отображается надпись «Auto»).
2. Режим ручного управления.
3. Данный символ мигает в режиме установки текущего времени.
4. Символ отображается при активации таймера.
5. Кнопка уменьшения значения при установке таймера. Также используется для выбора уровня звукового сигнала (доступно три уровня).
6. Кнопка выбора режима работы.
7. Кнопка увеличения значения при установке таймера.

• УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

При первом включении и после перебоя в подаче электроэнергии на дисплее мигают цифры и символ А — в таком режиме плита не будет функционировать.

1. После включения плиты нажмите кнопку М и удерживайте ее не менее 2 секунд, пока символ А не исчезнет с дисплея. На дисплее появится мигающий символ •.
2. С помощью кнопок - и + установите текущее время.
3. Через несколько секунд после последнего нажатия кнопок выбранное время будет сохранено автоматически.

• РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Духовой шкаф будет работать в ручном режиме (без установленного времени окончания приготовления или длительности приготовления) только при отображении на дисплее символа 🔥.

• ТАЙМЕР

Таймер издает звуковой сигнал по истечении заданного времени без отключения плиты. Максимальный интервал, который может быть установлен на таймере — 23 часа 59 минут. По истечении установленного времени на дисплее исчезает символ ⏰ и звучит сигнал. Звуковой сигнал автоматически отключится через 7 минут, или же Вы можете его прервать, нажав любую клавишу на дисплее.

Для установки таймера выполните следующее:

1. Нажмите кнопку М и удерживайте ее не менее 2 секунд, пока на дисплее не появится мигающий символ ⏰.
2. С помощью кнопок - и + задайте необходимый интервал времени.
3. Через несколько секунд после последнего нажатия кнопок таймер сохранит значение и начнет обратный отсчет времени. На дисплее будет отображаться символ ⏰.

• ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНИЕМ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите желаемый режим работы духового шкафа и температуру приготовления.
2. Нажмите кнопку М и удерживайте ее не менее 2 секунд, пока на дисплее не появится мигающий символ ⏰.
3. Отпустите и нажмите кнопку М опять. На дисплее появится мигающий символ А, а также надпись «dur», которая через некоторое время изменится на 0:00.
4. С помощью кнопок - и + установите желаемую длительность приготовления (максимально допустимое значение — 10 часов).
5. Через несколько секунд после последнего нажатия кнопок значение сохранится и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будут отображаться символы А и 🔥. Для того, чтобы отобразить на дисплее текущее время, нажмите несколько раз кнопку М.

По окончании установленного времени прозвучит сигнал, и духовой шкаф автоматически выключится. Звуковой сигнал автоматически отключится через 7 минут, или же Вы можете его прервать, нажав любую клавишу на дисплее.

• ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С ЗАДАНИЕМ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

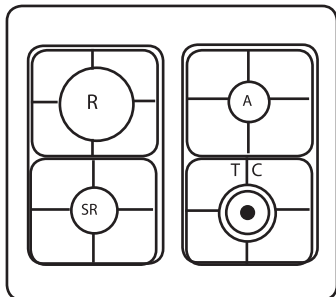
1. Установите желаемый режим работы духового шкафа и температуру приготовления.
2. Нажмите кнопку М и удерживайте ее не менее 2 секунд, пока на дисплее не появится мигающий символ ⏰.
3. Отпустите и нажмите кнопку М опять. На дисплее появится мигающий символ А, а также надпись «dur».
4. Нажмите кнопку М еще раз. На дисплее появится надпись «end», которая через некоторое время изменится на 0:00.
5. С помощью кнопок - и + установите желаемое время окончания приготовления.
6. Через несколько секунд после последнего нажатия кнопок значение сохранится и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будут отображаться символы А и 🔥. Для того, чтобы отобразить на дисплее текущее время, нажмите несколько раз кнопку М.

По окончании установленного времени прозвучит сигнал, и духовой шкаф автоматически выключится. Звуковой сигнал автоматически отключится через 7 минут, или же Вы можете его прервать, нажав любую клавишу на дисплее.

! ВНИМАНИЕ!

Кухонные плиты серии PM66CEE04 оснащены электрическим многофункциональным духовым шкафом с конвекцией и электрическим грилем. Информация об их использовании приведена в дальнейших разделах данного руководства.

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



- SR — стандартная газовая конфорка;
- R — быстрая газовая конфорка;
- A — вспомогательная газовая конфорка;
- TC — газовая конфорка с тремя рядами пламени.

Рисунок 5

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

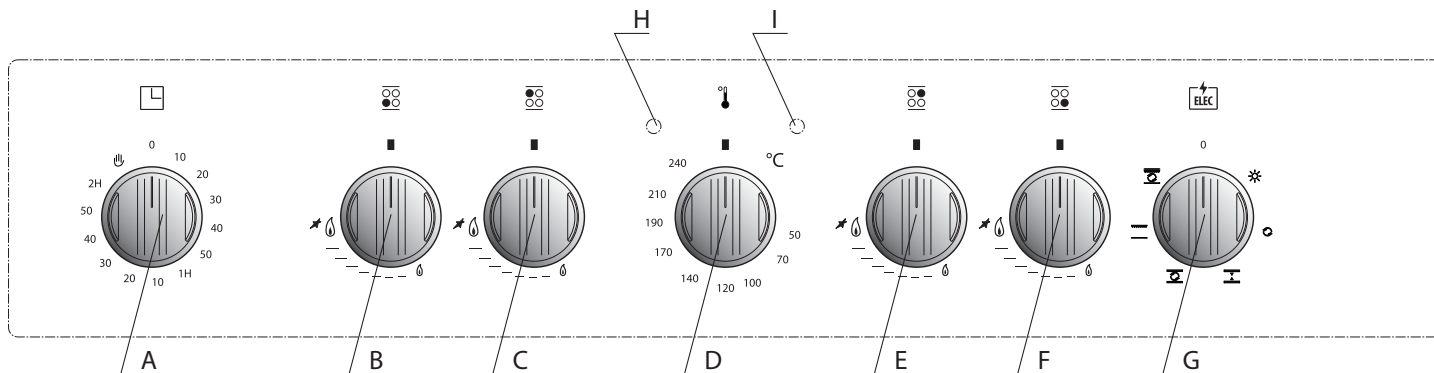


Рисунок 6

- A — таймер с автоматическим отключением;
- B — ручка включения и регулировки мощности левой передней конфорки;
- C — ручка включения и регулировки мощности левой задней конфорки;
- D — ручка выбора температуры духового шкафа;
- E — ручка включения и регулировки мощности правой задней конфорки;

- F — ручка включения и регулировки мощности правой передней конфорки;
- G — ручка выбора режима работы духового шкафа;
- H — индикатор питания (красный);
- I — индикатор работы духового шкафа (желтый).

• ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ (КРАСНЫЙ)

Если индикатор горит, это указывает на то, что духовой шкаф исправен и включен.

• ИНДИКАТОР РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ЖЕЛТЫЙ)

Когда этот индикатор включен, это означает, что духовой шкаф находится в фазе предварительного нагрева.

• РУЧКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Термостат духового шкафа регулирует температуру, необходимую для приготовления пищи, во всех режимах работы, включая те, которые предполагают использование гриля. Поворот соответствующего регулятора по часовой стрелке позволяет установить температуру в духовом шкафу на требуемом значении между 50°C и 240°C.

• РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Переключатель активизирует режим работы, необходимый для приготовления. Описание режимов работы, а также рекомендации по их выбору приведены в разделе «МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С КОНВЕКЦИЕЙ».

• ТАЙМЕР С АВТОМАТИЧЕСКИМ ОТКЛЮЧЕНИЕМ

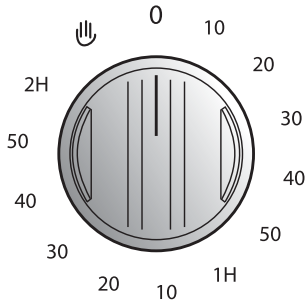


Рисунок 7

Это устройство позволяет запрограммировать время окончания приготовления пищи.

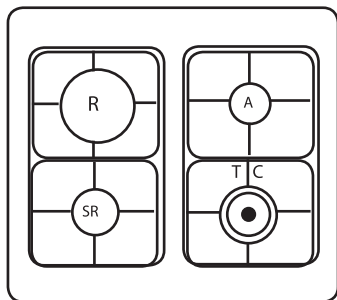
• ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Установите желаемое время приготовления (максимум 120 мин. для электрической духовки и максимум 100 мин. для газовой духовки).
- При помощи ручки терморегулятора выберите температуру и установите переключатель на символ желаемого способа приготовления.
- Когда ручка программатора дойдет до нулевого положения (0), пища будет готова и духовка автоматически отключится.
- После этого переведите ручку терморегулятора в положение ■.
- Установите переключатель в нулевое положение 0.

▶ ПРИМЕЧАНИЕ: без использования программирующего устройства духовка функционирует только в том случае, когда ручка программатора установлена в положение ручного режима

! ВНИМАНИЕ!
Кухонные плиты серии PM66GEE40 оснащены электрическим многофункциональным духовым шкафом с конвекцией и электрическим грилем.
Информация об использовании газовой варочной поверхности и духового шкафа приведена в дальнейших разделах данного руководства.

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



- SR — стандартная газовая конфорка;
- R — быстрая газовая конфорка;
- A — вспомогательная газовая конфорка;
- TC — газовая конфорка с тремя рядами пламени.

Рисунок 8

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

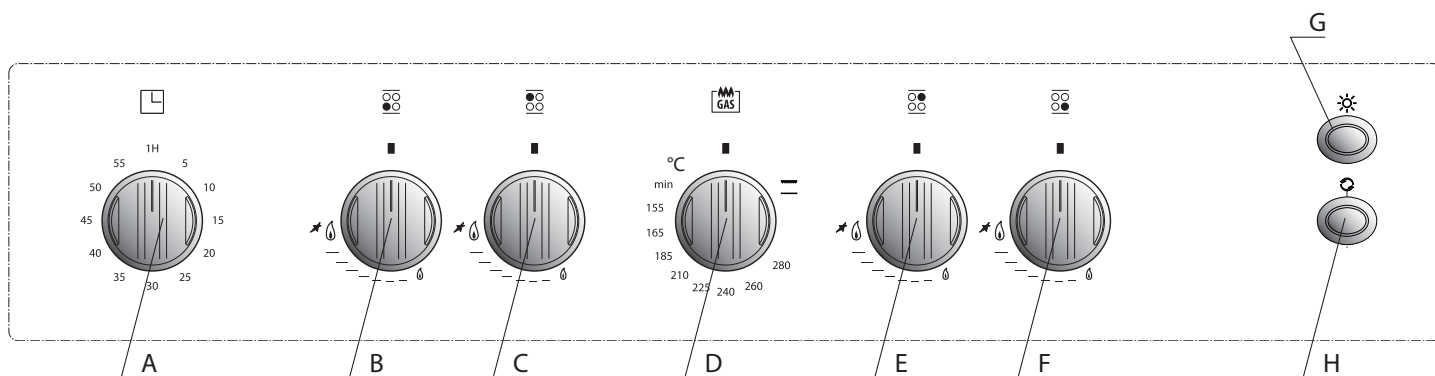


Рисунок 9

- A — механический таймер;
- B — ручка включения и регулировки мощности левой передней конфорки;
- C — ручка включения и регулировки мощности левой задней конфорки;
- D — включение духового шкафа / регулятор температуры / включение режима «Гриль»;

- E — ручка включения и регулировки мощности правой задней конфорки;
- F — ручка включения и регулировки мощности правой передней конфорки;
- G — кнопка включения внутреннего освещения;
- H — кнопка включения вентилятора принудительной конвекции.

• МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Механический таймер используется для подачи предупреждающего звукового сигнала по окончании приготовления пищи. Чтобы выбрать желаемое время, поверните регулятор на соответствующую отметку (в минутах). По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

• ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА / РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ / ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА «ГРИЛЬ»

Ручка регулятора температуры позволяет включить основную газовую горелку духового шкафа и установить необходимую температуру для приготовления пищи.

! ВНИМАНИЕ!

Кухонные плиты серии PM66GGG40 оснащены газовым духовым шкафом с конвекцией и газовым грилем. Для получения подробной информации о включении и работе основной газовой горелки и горелки газового гриля обратитесь к разделу «ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ».

• КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ

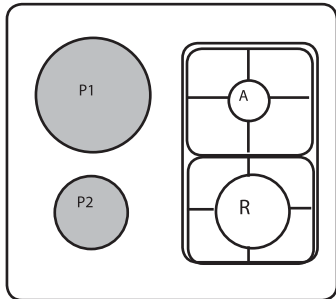
Позволяет включить лампу внутреннего освещения.

• КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИИ

Нажатие данной кнопки активирует работу внутреннего вентилятора принудительной конвекции. Он может быть включен одновременно с работой основной газовой горелки (режим ГАЗ С КОНВЕКЦИЕЙ), а также самостоятельно (режим РАЗМОРОЗКА/СУШКА). Одновременная работа вентилятора и газового гриля невозможна.

Информация об использовании газовой варочной поверхности и духового шкафа приведена в дальнейших разделах данного руководства

КОМБИНИРОВАННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



P2 — электрическая конфорка быстрого нагрева диаметром 145 мм;
 P1 — электрическая конфорка быстрого нагрева диаметром 180 мм;
 A — вспомогательная газовая конфорка;
 R — быстрая газовая конфорка.

Рисунок 10

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

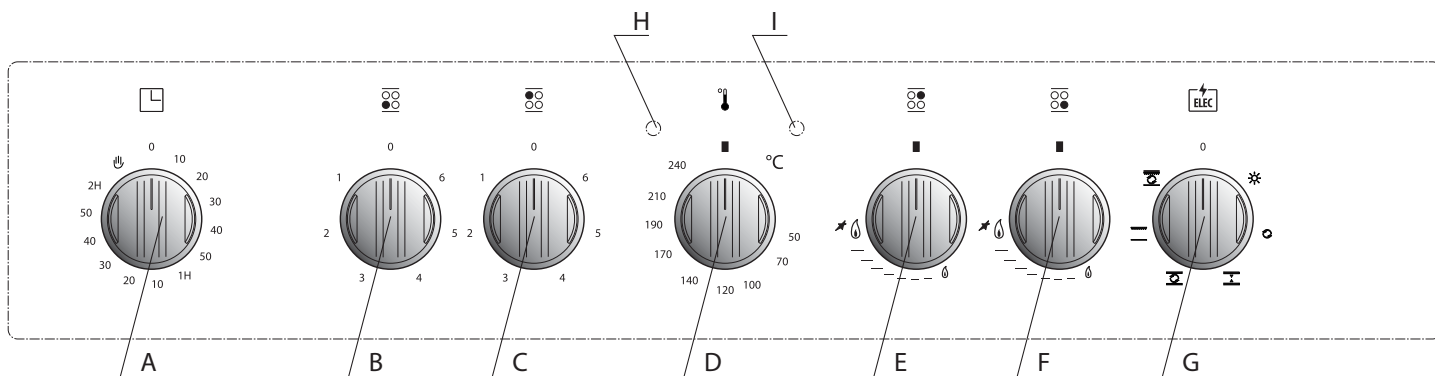


Рисунок 11

A — таймер с автоматическим отключением;
 B — ручка включения и регулировки мощности левой передней конфорки;
 C — ручка включения и регулировки мощности левой задней конфорки;
 D — ручка выбора температуры духового шкафа;
 E — ручка включения и регулировки мощности правой задней конфорки;

F — ручка включения и регулировки мощности правой передней конфорки;
 G — ручка выбора режима работы духового шкафа;
 H — индикатор питания (красный);
 I — индикатор работы духового шкафа (желтый).

• ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ (КРАСНЫЙ)

Если индикатор горит, это указывает на то, что духовой шкаф исправен и включен.

• ИНДИКАТОР РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА (ЖЕЛТЫЙ)

Когда этот индикатор включен, это означает, что духовой шкаф находится в фазе предварительного нагрева.

• РУЧКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Термостат духового шкафа регулирует температуру, необходимую для приготовления пищи, во всех режимах работы, включая те, которые предполагают использование гриля. Поворот соответствующего регулятора по часовой стрелке позволяет установить температуру в духовом шкафу на требуемом значении между 50°C и 240°C.

• РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Переключатель активизирует режим работы, необходимый для приготовления. Описание режимов работы, а также рекомендации по их выбору приведены в разделе «МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С КОНВЕКЦИЕЙ».

• ТАЙМЕР С АВТОМАТИЧЕСКИМ ОТКЛЮЧЕНИЕМ

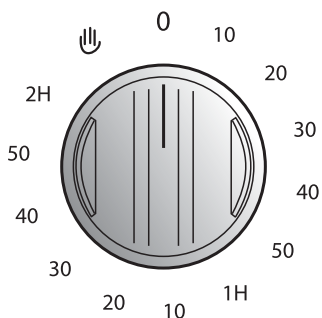


Рисунок 12

Это устройство позволяет запрограммировать время окончания приготовления пищи.

• ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Установите желаемое время приготовления (максимум 120 мин. для электрической духовки и максимум 100 мин. для газовой духовки).
- При помощи ручки терморегулятора выберите температуру и установите переключатель на символ желаемого способа приготовления.
- Когда ручка программатора дойдет до нулевого положения (0), пища будет готова и духовка автоматически отключится.
- После этого переведите ручку терморегулятора в положение ■.
- Установите переключатель в нулевое положение 0.

▶ ПРИМЕЧАНИЕ: без использования программирующего устройства духовка функционирует только в том случае, когда ручка программатора установлена в положение ручного режима

! **ВНИМАНИЕ!**
 Кухонные плиты серии PM66MEE22 оснащены электрическим многофункциональным духовым шкафом с конвекцией и электрическим грилем.
 Информация об использовании комбинированной варочной поверхности и духового шкафа приведена в дальнейших разделах данного руководства.

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

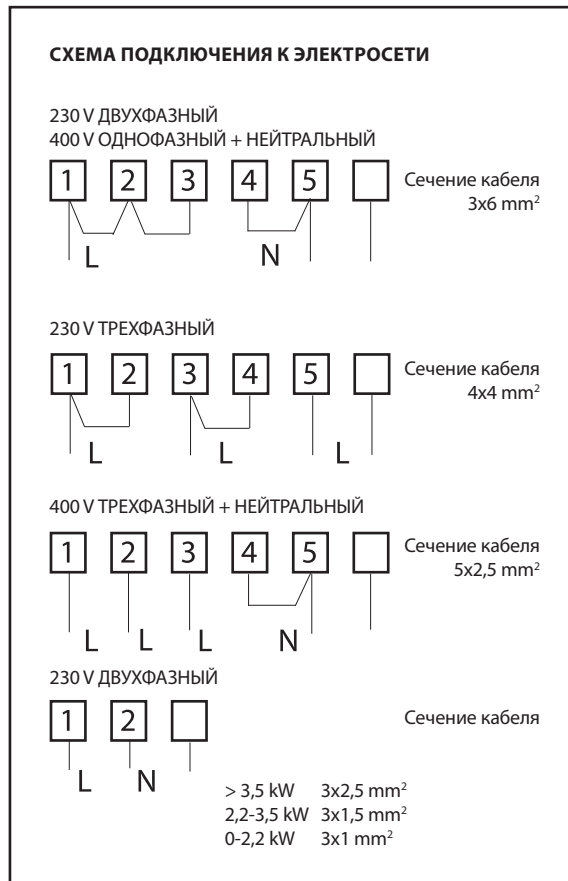


Рисунок 13

Электрическая мощность указана на фабричной опознавательной табличке. Эта табличка может быть расположена внутри отделения разогрева тарелок (если таковое есть) или на задней стенке плиты. Один экземпляр наклеен на обложке настоящего руководства (только для газовых или комбинированных плит).

УСТАНОВКА

Установку плиты должен выполнять квалифицированный персонал в строгом соответствии с действующими положениями по технике безопасности. Прежде чем приступить к установке, необходимо убедиться, что параметры местной газораспределительной сети (природа и давление газа) подходят для функционирования плиты. Условия регулирования данной плиты указаны на этикетке на обложке настоящего руководства. Эта плита не соединена с устройством отвода продуктов горения. Такое устройство должно быть установлено и подключено к плите в соответствии с действующими положениями по установке и эксплуатации. Установка плит разрешается только в постоянно проветриваемых помещениях согласно действующим национальным правилам.

ЦЕПОЧКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Чтобы избежать случайного опрокидывания прибора (например, если ребенок откинул дверцу духовки и присел на нее), цепочки безопасности, которыми оборудована плита, должны быть установлены обязательно! Их нужно закрепить с помощью винтов (не входят в комплект) на стене за прибором.

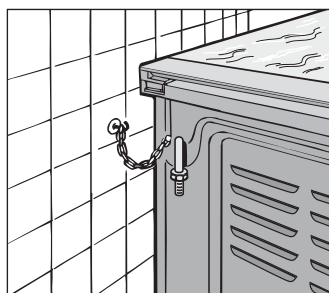


Рисунок 14

Убедитесь, что цепочки закреплены на задней части плиты, как показано на рисунке, и притянуты параллельно полу. После установки цепи должны быть прочно натянуты!

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

В помещении, где предполагается установка газовой плиты, должен быть постоянный приток свежего воздуха — он обеспечивает горение газа и хорошую вентиляцию. В частности, количество свежего воздуха, необходимого для горения газа, должно составлять не менее 2 м³/час на каждый кВт номинальной установленной мощности.

Эксплуатация газовой плиты сопровождается выделением теплоты и влажности в помещении, где она установлена. Необходимо обеспечить вентиляцию помещения, поддерживать открытыми естественные вентиляционные отверстия или установить кухонную вытяжку. В случае длительного и интенсивного использования плиты возникает необходимость дополнительной вентиляции, в этом случае можно, например, открыть окно или увеличить мощность принудительной вентиляции и кухонной вытяжки.

РАЗМЕЩЕНИЕ

Для начала необходимо вынуть плиту из упаковки и снять с нее все упаковочные материалы, в том числе защитное пленочное покрытие с хромированных элементов и частей из нержавеющей стали. Установите плиту в хорошо проветриваемом сухом помещении без сквозняков. Плита не должна соприкасаться с неустойчивыми к воздействию температуры материалами (дерево, линолеум, бумага и т. д.) — при установке соблюдайте безопасное расстояние от них. Плиту можно устанавливать саму по себе или между кухонной мебелью при условии, что стенки этой мебели выдерживают температуру до 100°C, а ее высота не превышает высоты рабочей поверхности плиты.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОРАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать плиту к газораспределительной сети, нужно убедиться, что тип газа совпадает с тем, на который настроена плита. В противном случае действуйте согласно параграфу «Настройка под различные типы газа». При подключении плиты газовый шланг должен проходить справа. Если он проходит слева, то должен располагаться в нижней части плиты (в этой зоне она нагревается до 50°C).

• СОЕДИНЕНИЕ С ГИБКОЙ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ТРУБОЙ (А НА РИС. 15)

Соединение выполняется при помощи трубы, соответствующей действующим национальным стандартам. Труба навинчивается на штуцер, на который предварительно устанавливается уплотнительная прокладка.

• СОЕДИНЕНИЕ С РЕЗИНОВЫМ ШЛАНГОМ (В И С НА РИС. 15)

Соединение выполняется при помощи резинового шланга, марка которого соответствует действующим национальным стандартам. Оба конца шланга должны быть закреплены стандартными зажимами. В установленный срок необходимо производить замену шланга. Для контроля его состояния по всей длине доступ к нему должен быть облегчен.

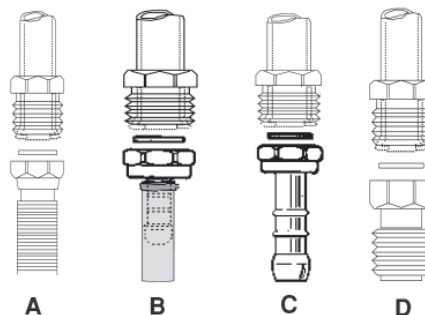


Рисунок 15

После подключения плиты к газораспределительной сети необходимо проверить газонепроницаемость штуцеров и соединений.

Для функционирования плиты на бутане/пропане необходимо убедиться, что давление газа сети соответствует давлению, указанному на фабричной опознавательной табличке.

ВНИМАНИЕ!

- Используйте только стандартные гибкие металлические трубы или резиновые шланги.
- Регулятор давления должен соответствовать государственным стандартам и нормативам.
- Соединение рампы соответствует нормам ISO 228-1.
- Избегайте сильных изгибов трубы или шланга, не пережимайте и старайтесь не прислонять ее/его к разогретым стенкам плиты.

НАСТРОЙКА ПОД РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

В случае, если используемый для функционирования плиты газ отличается от указанного, необходимо настроить плиту следующим образом:

- Замените форсунки (см. ПРИЛОЖЕНИЕ 1).
- Выполните регулировку подачи воздуха.
- Выполните регулировку минимального пламени всех горелок.

Примечание: при каждой такой настройке необходимо наклеивать на фабричную табличку название нового типа газа, на который настроена плита.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ (рис. 16)

- Снимите решетку, рассекатели пламени (А) и горелки (В).
- Отвинтите и снимите форсунку, расположенную на дне каждого держателя форсунки (С).
- Замените форсунки в соответствии с таблицей, приведенной в ПРИЛОЖЕНИИ 1, закрутите и затяните их до упора.
- Проверьте газонепроницаемость форсунок.
- Установите на прежнее место горелки, рассекатели пламени и решетку.

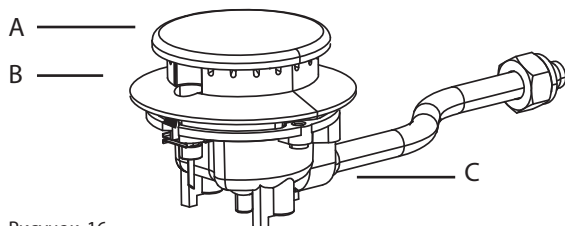


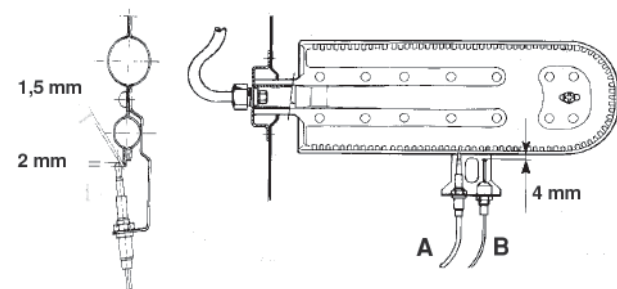
Рисунок 16

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Ни в коем случае не затягивайте форсунки ключом слишком сильно.
- После замены всех форсунок проверьте их газонепроницаемость.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

- Открутите винт крепления дна духовки.
- Снимите дно духовки (сдвигая его назад и поднимая).
- Снимите горелку духовки, предварительно открутив винт, с помощью которого она прикреплена.
- Замените форсунку, используя торцевой трубчатый ключ на 7 мм.

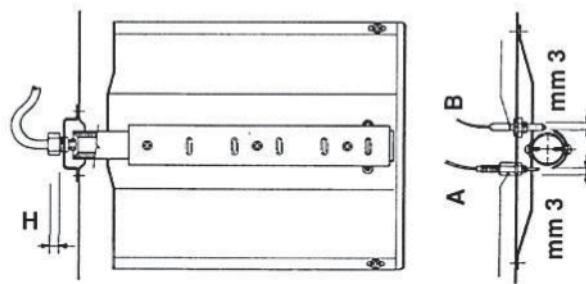


А = ТЕРМОПАРА
В = СВЕЧА ЗАЖИГАНИЯ

Рисунок 17

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

- Снимите горелку, открыв два винта, которыми она прикреплена.
- Замените форсунку, используя торцевой трубчатый ключ на 7 мм.



А = ТЕРМОПАРА

В = СВЕЧА ЗАЖИГАНИЯ

Рисунок 18

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Ни в коем случае не затягивайте форсунки ключом слишком сильно.
- После замены всех форсунок проверьте их газонепроницаемость.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ ГОРЕЛОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ

В случае, если плита функционирует на сжиженном газе (Б/П), регулировочный винт должен быть закручен до упора. Плита может быть оснащена кранами типа «А» — с установленным внутри регулировочным винтом (регулировать который можно при помощи маленькой отвертки через стержень), или типа «В» — с наружным регулировочным винтом с правой стороны (его можно регулировать непосредственно), смотрите рис. 19.

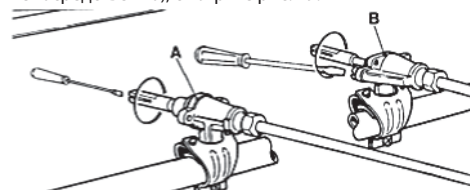


Рисунок 19

Если для функционирования плиты используется натуральный газ, то, независимо от типа крана действуйте следующим образом:

- Зажгите горелку и установите максимальное пламя.
- Снимите ручку регулятора, потянув ее на себя, не нажимая на переднюю панель плиты во избежание ее повреждения.
- При помощи маленькой отвертки открутите регулировочный винт приблизительно на три оборота (вращая отвертку против часовой стрелки).
- Поверните еще раз стержень крана против часовой стрелки до его блокировки. В этом случае пламя будет максимальным.
- Очень медленно закрутите регулировочный винт, не нажимая на отвертку, до тех пор, пока пламя не уменьшится на 3/4. При этом обратите особое внимание на то, чтобы пламя было достаточно устойчивым даже при умеренном потоке воздуха.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

В случае, если плита функционирует на сжиженном газе (Б/П), регулировочный винт должен быть закручен до упора. Если для функционирования плиты используется натуральный газ, то, независимо от типа крана, регулировка минимального пламени выполняется следующим образом:

- Снимите дно духовки (сдвигая его к задней стенке и поднимая).
- Зажгите горелку духовки и установите указатель регулировочной ручки в положение максимального пламени.
- Закройте дверцу духовки.
- Найдите регулировочный винт терморегулятора или крана (смотрите рис. 20).
- Открутите регулировочный винт приблизительно на три оборота.
- Через 5-6 минут установите указатель ручки в положение минимального пламени.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Медленно закрутите регулировочный винт, наблюдая за уменьшением пламени через стекло закрытой дверцы духовки до тех пор, пока конус пламени не уменьшится приблизительно до 4 мм. Не рекомендуется слишком уменьшать пламя. Оно должно быть стабильным даже при быстром открытии и закрытии дверцы духовки.
- Выключите горелку и установите дно духовки на место.

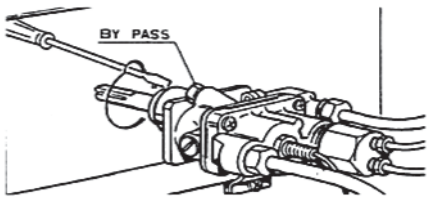


Рисунок 20

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прежде чем подключать плиту к электросети, необходимо убедиться в том, что:

- напряжение внешней сети соответствует параметрам, указанным на фабричной информационной табличке;
- розетка заземления функционирует.

Если плита укомплектована сетевым шнуром без вилки, то для подключения можно использовать стандартную вилку. При этом необходимо учитывать следующее:

- желто-зеленый провод должен использоваться для заземления;
- голубой провод — для нейтрали;
- коричневый — для фазы;
- шнур не должен соприкасаться со стенками плиты, нагревающимися более чем до 75°C;
- в случае замены сетевого шнура используйте шнур типа HO5RR-F или HO5V2V2-F подходящего сечения (см. раздел СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ),
- если плита поставлена без сетевого шнура, при подключении используйте шнур типа HO5RR-F или HO5V2V2-F подходящего сечения (см. раздел СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ).

Все плиты со стеклокерамической варочной поверхностью или с четырьмя электрическими зонами нагрева предоставляются без шнура питания.

ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением вышеуказанных требований и действующих правил по технике безопасности при подключении плиты. Обязательно убедитесь, что провод заземления плиты правильно соединен с сетью заземления (см. раздел СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ).

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРОПОДЖИГ

Все плиты оснащены системой автоматического электроподжига. Точные расстояния между электродом и горелкой указаны на рис 17 и 18.

Если искра не выбивается, не упорствуйте, так как можно повредить генератор.

Система зажигания может не срабатывать по следующим причинам:

- влажная, неисправная или загрязненная свеча;
- неправильно установлено расстояние между электродом и горелкой;
- токопроводящий провод свечи поврежден или оголен;
- искровой разряд уходит в землю (в других частях плиты);
- поврежден генератор или микровыключатель;
- скопление воздуха в трубопроводах (особенно после длительного периода неиспользования плиты);
- неправильно составлена газозоодушная смесь (неправильное горение).

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ГАЗОКОНТРОЛЯ

Преимущество оснащенных этим устройством горелок состоит в том, что в случае непроизвольного гашения пламени срабатывает система защиты: автоматически прекращается подача газа к потухшей горелке, что позволяет избежать опасности утечки газа. После непроизвольного гашения пламени клапан газ-контроля срабатывает автоматически не более чем через 90 секунд для горелок рабочей поверхности плиты и через минуту для горелок духовки и гриля.

Правильное расстояние между концами чувствительного элемента термопары и горелкой показано на рис. 17 и 18.

Для контроля функционирования клапана газ-контроля действуйте следующим образом:

- зажгите горелку и оставьте ее включенной примерно на 3 мин.;
- выключите горелку и поверните ручку регулятора в положение «закрыто», обозначенное символом ■;
- через 90 секунд в случае контроля горелок рабочей поверхности и через минуту в случае контроля горелок духовки и гриля поверните ручку в положение «открыто»;
- оставьте ручку в этом положении и поднесите к горелке зажженную спичку. Горелка не должна зажегаться!

Во время зажигания для возбуждения магнита требуется приблизительно 10 секунд.

Клапан газ-контроля срабатывает автоматически после выключения пламени не более чем через 90 секунд для горелок рабочей поверхности плиты и через минуту для горелок духовки и гриля.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед любой операцией по чистке или техобслуживанию плиты отключайте ее от электросети и закрывайте кран подачи газа.
- При подключении плиты к источнику подачи газа не проверяйте герметичность стыков при помощи пламени. Если в вашем распоряжении нет специальных приборов для контроля газонепроницаемости, можно использовать пену или концентрированную мыльную воду.
- Устанавливая на место рабочую поверхность плиты, убедитесь, что электрические проводки свечей (если таковые имеются) не соприкасаются с форсунками и не перекрывают их.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

• ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Нажмите и поверните регулировочную ручку против часовой стрелки и установите отметку напротив символа обозначенного на передней панели плиты (положение максимального пламени).
- Для автоматического розжига конфорки прижмите ручку до упора и держите ее в таком положении в течение приблизительно 10 секунд.
- Отпустите ручку и убедитесь, что горелка зажглась. В противном случае повторите все сначала.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Используйте кастрюли, диаметр дна которых соответствует размерам конфорок. Пламя не должно вырываться из-под кастрюли.

Рекомендуется:

- для малой конфорки использовать кастрюли диаметром 8 см, установив при этом адаптер для уменьшения диаметра конфорки (адаптер входит в комплект поставки);
- для средней конфорки использовать кастрюли диаметром 14 см;
- для быстрой или тройной конфорки — емкость диаметром не менее 22 см.

Тройная конфорка (конфорка с тремя рядами пламени) пригодна для использования кастрюль wok.

ПРИМЕЧАНИЕ: ни в коем случае не оставляйте ручку в промежуточных положениях между символом максимального пламени и положением «закрыто» ■.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

Зоны нагрева имеют различную интенсивность нагрева в зависимости от положения регулятора.

- Положение 1 — минимальное нагревание всех зон нагрева.
- Положение 6 — максимальное нагревание обычных и быстрых зон нагрева (с красным диском).
- Положение 0 — выключение всех зон нагрева.

Не используйте кастрюли, диаметр дна которых меньше диаметра зоны нагрева. Дно кастрюли должно быть как можно более плоским и хорошо прилегать к поверхности зоны нагрева (рис. 21).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ



Рисунок 21

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не оставляйте зону нагрева включенной без кастрюли. Если используете зону нагрева впервые, рекомендуется оставить ее включенной примерно на 10 мин., чтобы высушить влагу и остатки смазки на ее поверхности.
- Если зона нагрева не используется в течение длительного времени, рекомендуется слегка смазать ее поверхность жировой смазкой.
- При очистке поверхности зоны нагревания применяйте абразивные средства.

ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

• ВКЛЮЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА

- Откройте дверцу духовки.
- Прижмите ручку и поверните ее против часовой стрелки до положения максимального пламени.
- ▶ Для автоматического розжига горелки прижмите ручку до упора.
- Не отпуская ручку, убедитесь, что горелка зажглась: наблюдайте за пламенем через специальные отверстия на дне духовки.
- Приблизительно через 10 секунд отпустите ручку и проверьте, не потухла ли горелка. Если потухла, повторите все сначала.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА

- После включения горелки закройте дверцу духовки и подождите 10 мин., пока духовка не разогреется.
- Выложите приготовляемую пищу на обычную сковороду или другую форму без ручки и поставьте ее на хромированную решетку.
- Установите решетку вместе со сковородой в духовку, а указатель ручки регулятора — в желаемое положение.
- За приготовлением пищи можно наблюдать через стеклянную дверцу духовки при включенном электрическом освещении внутри духовки, дверцу открывайте только в случае необходимости (например, если нужно полить готовящееся блюдо жиром).

ПРИМЕЧАНИЕ для плит без терморегулятора:

- ручка регулятора в положении максимального нагрева \wedge — **280°C**;
- ручка регулятора в положении минимального нагрева it — **150°C**;
- все промежуточные температуры между 150°C и 280°C устанавливаются приблизительно, между положением минимального и максимального нагрева.

Никогда не устанавливайте ручку регулятора в промежуточное положение между символами максимального нагрева \wedge и отключения духовки \blacksquare .

• ВКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ (ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ)

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как показано на рис. 22.

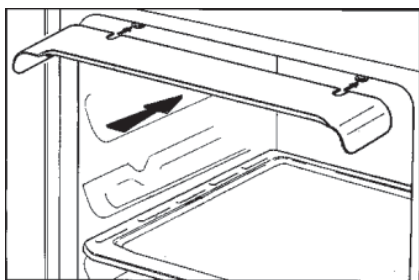


Рисунок 22

- Прижмите регулировочную ручку духовки и поверните ее вправо до конца.
- Затем поднесите зажженную спичку к перфорированной трубе горелки и прижмите ручку до упора.
- Не отпуская ручку, убедитесь, что горелка зажглась.
- Примерно через 10 секунд отпустите ручку и убедитесь, что горелка не потухла. В противном случае повторите все сначала.

• ВНИМАНИЕ!

- При использовании электроподжига горелок духовки и гриля, включая их, обязательно держите дверцу духовки полностью открытой.
- Во время включения горелок духовки и гриля, оснащенных системой электроподжига, не прижимайте кнопку зажигания более чем на 10 секунд. Если за это время горелка не зажглась, отпустите кнопку, откройте дверцу духовки и подождите по крайней мере минуту, прежде чем повторить включение. Если же горелка не включается по причине неисправности системы электроподжига, зажгите ее вручную при помощи спички, а затем вызовите специалиста по техобслуживанию.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Обычно после длительного неиспользования плиты горелку не удается зажечь сразу. Перед зажиганием нужно подождать несколько секунд, пока не выйдет скопившийся в трубопроводах воздух.
- Следите за тем, чтобы вместе с выпускаемым из горелок воздухом не вышло много газа. Если горелка не зажглась в течение нескольких секунд, повторите зажигание, предварительно повернув регулировочную ручку в положение «закрыто» — \blacksquare , а затем вновь открыв ее.
- Когда духовка или гриль используются впервые, из духовки может появиться дым и неприятный запах, вызванный разогревом эмалированного покрытия стенок духовки и остатков маслянистой смазки горелок.

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

- Установите планку для защиты регулировочных ручек от потока горячего воздуха, как указано на рис. 22.
- Зажгите горелку и подождите несколько минут, пока нагреется духовка.
- Разместите на решетке приготовляемое на гриле блюдо.
- Установите решетку в духовку в самое верхнее положение.
- Чуть ниже решетки поставьте противень.
- Закройте дверцу духовки, прислоняя ее к защитной планке.
- Через несколько минут переверните жарящийся под грилем продукт так, чтобы и другая его сторона подверглась воздействию инфракрасного излучения. Таким образом обе стороны зажарятся равномерно. Время приготовления зависит от типа продукта и желаемого вкуса.

Приготавливаемое под грилем блюдо	Время, мин.	
	1 сторона	2 сторона
Тонкие куски мяса	6	4
Достаточно толстые куски мяса	8	5
Мелкая рыба без чешуи	10	8
Достаточно крупная рыба	15	12
Сосиски	12	10
Тосты	5	2
Мелкая птица	20	15

▶ ПРИМЕЧАНИЕ: при первом включении гриля можно заметить появление дыма из духовки. Прежде чем приступить к приготовлению пищи, рекомендуется подождать, пока полностью не сгорят остатки смазки некоторых деталей. При приготовлении блюд под грилем необходимо устанавливать максимально допустимую температуру.

Во время работы прибор сильно нагревается, поэтому нужно сохранять бдительность и ни в коем случае не касаться нагревательных элементов внутри духовки. Кроме того, при использовании гриля наружные части духовки могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей близко к духовому шкафу!


УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С КОНВЕКЦИЕЙ

Благодаря сочетанию работы различных нагревательных элементов и внутренне-го вентилятора духовой шкаф поддерживает следующие режимы работы:

	Освещение	Позволяет включить освещение духового шкафа в любой момент, даже без активации нагревательных элементов.
	Разморозка / сушка	В данном режиме работает только вентилятор, без активации нагревательных элементов. Функцию можно использовать, чтобы разморозить и/или высушить еду с помощью только движения воздуха, циркулирующего при окружающей температуре. Это обеспечивает размораживание блюд без изменения их вкуса или внешнего вида.
	Традиционное статическое приготовление	Эта функция предусматривает одновременную работу верхнего и нижнего нагревательных элементов и предназначена для запекания блюд, требующих медленного приготовления с постоянным добавлением жидкостей. Это универсальный режим, он идеален для приготовления любого типа жареных блюд, хлеба, пирогов и выпечки в целом.
	Интенсивное приготовление	Активация верхних и нижних нагревательных элементов одновременно с вентилятором гарантирует равномерное распределение тепла внутри духового шкафа. Данный режим работы духовки делает возможным одновременное приготовление различных блюд на одном или нескольких уровнях. При жарке мяса оптимизация распределения тепла позволяет готовить при более низких температурах. Это помогает сохранить мясо более нежным и уменьшить его ужалку.
	Гриль	Позволяет готовить под грилем мясо, рыбу, птицу или овощи. Ручка терморегулятора должна находиться в положении максимальной температуры.
	Вентилируемый двойной гриль	Режим активирует одновременную работу нагревательного элемента гриля, верхнего нагревательного элемента и внутреннего вентилятора. Использование принудительной конвекции позволяет быстро приготовить большие порции под грилем более мягким способом. Принудительная циркуляция воздуха в духовом шкафу увеличивает проникновение тепла в еду и предотвращает подгорание блюда на поверхности.

Во всех положениях, за исключением нуля, происходит зажигание красной индикаторной лампочки и лампы духовки.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** желтая индикаторная лампочка загорается вследствие включения термостата. Прежде чем ставить в духовку продукты для приготовления, разогрейте ее в течение по крайней мере 10 минут.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Кухонные плиты, оснащенные электрической духовкой с электрическим грилем, позволяют готовить под грилем при закрытой дверце, не пользуясь защитой ручек.

При готовке под гриле с закрытой дверцей нельзя включать температуру, превышающую 180°C.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВЫХ ШКАФОВ

- Решетка духовки: на нее ставятся противни для приготовления выпечки, жаркого и т.д. (в комплект не входят); прямо на решетке можно готовить мясо («мясо на гриле»).
- Противень: обычно размещается под решеткой и служит для сбора стекающего сока приготавливаемых на решетке продуктов, но его можно использовать и непосредственно для готовки блюд.
- Если приготовление осуществляется в духовке с системой вентиляции, можно одновременно поместить две решетки. При этом нужно иметь в виду, что если продукты отличаются между собой качеством и количеством, то, естественно, и сроки приготовления могут быть разными.
- Система крепления решеток: духовой шкаф оснащен системой крепления решеток, это позволяет выдвигать их, не извлекая из духового шкафа полностью; но если решетки необходимо вынуть, достаточно приподнять и потянуть их вперед, как показано на рис. 23.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При обнаружении неисправностей рекомендуется выполнить следующие действия.

Перед вызовом Службы технической помощи нужно убедиться, что:

- вилка вставлена в розетку надлежащим образом;
- сигнальная лампочка работы плиты горит.

Если проблема не решилась, вызовите квалифицированного и уполномоченного специалиста, который может устранить неисправность.

Если освещение духовки не включается, необходимо:

- отключить плиту от электросети;
- снять защитное стекло, которое находится в задней панели внутри духовки;
- заменить лампочку.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА КУХОННОЙ ПЛИТОЙ

Отсоедините разъем питания перед выполнением обслуживания любого типа.

Не чистите устройство паровыми очистителями.

Не используйте грубые, абразивные или острые металлические скребки для очистки дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать либо повредить поверхность или стекло.

Не используйте продукты с кислотой (например, средства от накипи), так как они могут повредить эмалированные детали.

Выключите нагревательные элементы, дождитесь остывания внутренних частей духового шкафа перед тем, как прикасаться к ним, или перед их очисткой.

Будьте предельно осторожны с нагревательными элементами гриля, они могут быть очень горячими.

Чистите духовой шкаф осторожно, чтобы избежать ожогов от пара при протирании горячих элементов мокрой тряпкой или губкой.

Кроме того, некоторые моющие средства выделяют вредные испарения при контакте с горячими поверхностями.

КАТАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА САМООЧИСТКИ

Две боковые, а также задняя панель духового шкафа представляют собой самоочищающиеся каталитические панели.

Для активации механизма самоочистки достаточно каждый 10-й или 15-й раз после использования духовки оставлять ее включенной при максимальной температуре. Время, необходимое для полной очистки панелей, зависит от степени их загрязнения.

Некоторые блюда в процессе приготовления могут оставлять на каталитических панелях трудновыводимые брызги, которые забивают поры, предотвращая поступление воздуха и делая таким образом невозможным процесс самоочистки. В этом случае необходимо полностью охладить духовку, затем, используя очень горячую воду, размягчить загрязнения и с помощью мягкой щетки без применения моющих средств удалить их. После этого включите духовой шкаф на максимальную мощность на несколько минут.

 **Внимание! Никогда не используйте для очистки каталитических панелей металлические щетки и абразивные вещества.**

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Дверцу можно снимать для того, чтобы сделать процесс очистки духовки более удобным. Выполните следующие инструкции:

- Полностью откройте дверцу.
- Поверните два рычага «В», переведя их из положения 1 в положение 2 (рис. 23).
- Медленно закрывайте дверцу, пока она не остановится. Возьмите дверцу справа и слева обеими руками, закройте ее еще больше и снимите, поднимая вверх.

Для установки дверцы на место необходимо выполнить процедуру демонтажа в обратной последовательности:

- Вставьте две петли в соответствующие гнезда и полностью откройте дверцу.
- Поверните два рычага «В», снова установив их в положение 1.
- Закройте дверцу обычным образом.

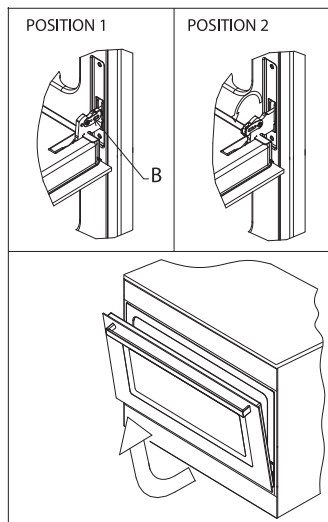


Рисунок 23

ЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ

Плоская форма стеклокерамической рабочей поверхности плиты значительно облегчает уход за ней по сравнению с чистой рабочей поверхностью с традиционными конфорками. Легкие загрязнения удаляются влажной бумагой. Для устранения стойких загрязнений можно использовать методы очистки, применяемые при очистке стекол, и использовать моющие средства для стекол.

Если содержимое кастрюли вытекло на поверхность, удалите его при помощи шпателя. Если вытек сахар или сироп, удалить их нужно немедленно, пока они не затвердели. То же относится и к любым остаткам алюминиевой фольги или пластмассы, если предметы случайно оказались на еще горячей зоне приготовления. Водяные пятна и следы водного камня можно удалить с помощью белого винного уксуса.

После использования стеклокерамической поверхности всегда промывайте и высушивайте ее впитывающей влагу бумагой. Ни в коем случае не используйте для очистки абразивные или коррозионные моющие средства, такие как спрей для духовок, обезжиривающие средства, средства для удаления ржавчины, порошковые полирующие средства и абразивные мочалки. Не допускайте попадания на поверхность песка (например, при чистке овощей) — он может поцарапать поверхность. Переставляя кастрюлю с шершавым дном, не двигайте ее, а приподнимайте, иначе можно оставить следы на стекле или даже поцарапать его.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

Чтобы избежать удара электрическим током и/или нанесения ущерба людям, прочтите и выполняйте процедуру, описанную ниже.

- Отключите кухонную плиту от электрической сети.
- Убедитесь в том, что духовой шкаф и лампа остыли, затем снимите защитный плафон. Не прикасайтесь к горячей лампе влажной тканью, поскольку лампа может треснуть.
- Замените лампу другой подходящей лампой на 15 Вт напряжением 230 В типа E14, пригодной для использования при высоких температурах.

В случае если защитная крышка повреждена или сломана, не используйте духовой шкаф до ее замены.

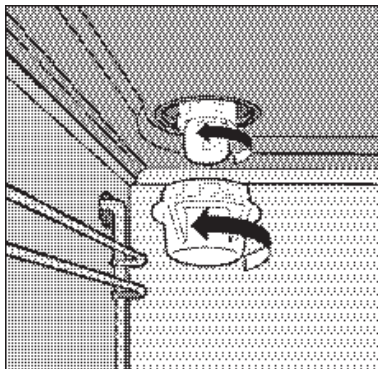


Рисунок 24

ЕВРОПЕЙСКАЯ ДИРЕКТИВА 2012/19/ЕЕС (WEEE)



Данные сведения предназначены только для обладателей тех приборов, на этикетке с техническими данными (паспортная табличка) которых есть данный символ.

Этот символ обозначает, что продукция классифицирована по действующим нормам в качестве электрического или электронного оборудования и что она соответствует Директиве 2012/19/ЕЕС (WEEE). Исходя из этого, в конце срока эксплуатации она должна быть переработана отдельно от бытовых отходов. Для этого ее необходимо бесплатно сдать в пункт сбора электрического и электронного оборудования либо дистрибьютору в момент покупки нового аналогичного оборудования.

Пользователь несет ответственность за сдачу прибора в конце срока его эксплуатации в пункты сбора вторсырья, в противном случае к нему будут применены санкции, предусмотренные законодательством о переработке отходов.

Дифференцированный сбор отходов (для их последующей переработки, обработки и утилизации), совместимых с окружающей средой, позволяет избежать отрицательного воздействия на природу и здоровье, а также способствует повторному использованию материалов, из которых изготовлена продукция.

Для получения более детальной информации о существующих системах сбора отходов следует обращаться в местную службу по переработке отходов или в магазин, где был куплен прибор.

Производители и импортеры несут ответственность за безопасную для окружающей среды переработку, обработку и утилизацию как индивидуально, так и при помощи взаимного сотрудничества.

ЕВРОПЕЙСКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 О МАТЕРИАЛАХ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ



Данный символ, который также изображен на упаковке, указывает на то, что материалы этого изделия, которые потенциально могут контактировать с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям европейского регламента № 1935/2004. В камере духового шкафа пищевые продукты могут контактировать с решетками духовки, противнями, противнями для выпечки кондитерских изделий, стеклом дверцы духовки, резиновыми уплотнениями, вертелом, стенками духовки.

На плите — с решетками, конфорками и металлической поверхностью плиты. В ящике для разогрева пищи — с его стенками.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ГАБАРИТЫ	
Номинальные наружные размеры	
Высота до рабочей поверхности, см	86,5
Высота с поднятой крышкой, см	143
Глубина с закрытой дверцей духовки, см	60
Глубина с открытой дверцей духовки, см	104
Ширина, см	60
Полезные размеры	
Ширина, см	41
Глубина, см	38
Высота, см	31
Объем, л	50

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК					
Тип газа	Номинальное давление, мБар	Тип горелки	Форсунка	Уменьшенная мощность, кВт	Номинальная мощность, кВт
G20	20	Вспомогательная	77	0,4	1
		Полубыстрая	97	0,58	1,65
		Быстрая	123	0,8	2,8
		С тремя рядами пламени	145	1,7	4
		Духовка	130	1	3
		Гриль	105	-	1,85
G30	28 – 30	Вспомогательная	50	0,4	1
		Полубыстрая	65	0,58	1,65
		Быстрая	83	2,8	2,8
		С тремя рядами пламени	98	1,7	4
		Духовка	86	1	3
		Гриль	68	-	1,85
G31	37	Вспомогательная	50	0,4	1
		Полубыстрая	65	0,58	1,65
		Быстрая	83	2,8	2,8
		С тремя рядами пламени	98	1,7	4
		Духовка	86	1	3
		Гриль	68	-	1,85
G110	8	Вспомогательная	150	0,4	1
		Полубыстрая	185	0,58	1,65
		Быстрая	265	0,8	2,8
		С тремя рядами пламени	350	1,7	4
		Духовка	300	1	3
		Гриль	200	-	1,85

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ HI-LIGHT		
Диаметр, мм	Максимальная мощность, кВт	Тип конфорки
145	1,2	High-Light
265-170	2,2 – 1,4	High-Light
210-120	2,1 – 0,7	High-Light

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ БЫСТРОГО НАГРЕВА		
Диаметр, мм	Максимальная мощность, кВт	Тип конфорки
145	1,5	Быстрого нагрева
180	2,0	Быстрого нагрева

МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ	
Нижний элемент, кВт	1,1
Верхний элемент / Гриль, кВт	1,1-1,5
Освещение духовки, Вт	15
Вентилятор, Вт	22-26

ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК	
Среднее время приготовления нормального количества продуктов в режиме статического нагрева, мин.	43,8
Среднее время приготовления нормального количества продуктов в режиме вентилируемого нагрева, мин.	44,9
Полезная площадь противня, см ²	1143

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ.....	44	ЗАМІНА ФОРСУНОК ПАЛЬНИКІВ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ ПЛИТИ (МАЛ. 4).....	51
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ.....	44	ЗАМІНА ФОРСУНОК ПАЛЬНИКА ДУХОВКИ.....	51
КУХОННІ ПЛИТИ СЕРІЇ RM66CEE04.....	45	ЗАМІНА ФОРСУНОК ПАЛЬНИКА ГРИЛЯ.....	51
СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ.....	45	РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО ПОЛУМ'Я ПАЛЬНИКІВ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ ПЛИТИ.....	51
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ.....	45	РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО ПОЛУМ'Я ПАЛЬНИКА ДУХОВКИ.....	51
ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ (ЧЕРВОНИЙ).....	45	ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ.....	52
ІНДИКАТОР РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЖОВТИЙ).....	45	АВТОМАТИЧНИЙ ЕЛЕКТРОПІДПАЛ.....	52
ВИКОРИСТАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ.....	45	ЗАПОБІЖНИЙ ПРИСТРІЙ ГАЗОКОНТРОЛЮ.....	52
ЕЛЕКТРОННИЙ ДИСПЛЕЙ З СЕНСОРНИМ УПРАВЛІННЯМ.....	46	ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ.....	52
УСТАНОВКА ПОТОЧНОГО ЧАСУ.....	46	ГАЗОВІ КОНФОРКИ.....	52
РОБОТА В РУЧНОМУ РЕЖИМІ.....	46	ВМИКАННЯ ГАЗОВИХ КОНФОРОК РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ.....	52
ТАЙМЕР.....	46	ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВИХ КОНФОРОК РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ.....	52
НАПІВАВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ІЗ ЗАВДАННЯМ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ.....	46	ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ.....	52
НАПІВАВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ІЗ ЗАВДАННЯМ ЧАСУ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ.....	46	ГАЗОВА ДУХОВА ШАФА.....	53
КУХОННІ ПЛИТИ СЕРІЇ RM66GEE40.....	47	ВМИКАННЯ ОСНОВНОГО ПАЛЬНИКА ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	53
ГАЗОВА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ.....	47	ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	53
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ.....	47	ВМИКАННЯ ПАЛЬНИКА ГРИЛЯ (ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ).....	53
ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ (ЧЕРВОНИЙ).....	47	ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ.....	53
ІНДИКАТОР РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЖОВТИЙ).....	47	БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА З КОНВЕКЦІЄЮ.....	54
РУЧКА ВИБОРУ ТЕМПЕРАТУРИ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	47	ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ.....	54
РУЧКА ВИБОРУ РЕЖИМУ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	47	ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ВИКОРИСТАННЮ ДУХОВИХ ШАФ.....	54
ТАЙМЕР З АВТОМАТИЧНИМ ВИМКНЕННЯМ.....	47	ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД.....	54
КУХОННІ ПЛИТИ СЕРІЇ RM66GGG40.....	48	ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	54
ГАЗОВА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ.....	48	ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ДОГЛЯДУ ЗА КУХОННОЮ ПЛИТОЮ.....	54
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ.....	48	КАТАЛІТИЧНА СИСТЕМА САМООЧИЩЕННЯ.....	54
МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР.....	48	ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦІ ДУХОВКИ.....	54
ВМИКАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ / РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ / ВМИКАННЯ РЕЖИМУ «ГРИЛЬ».....	48	ЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ ПЛИТИ.....	55
КНОПКА ВМИКАННЯ ВНУТРІШНЬОГО ОСВІТЛЕННЯ.....	48	ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ.....	55
КНОПКА ВМИКАННЯ ВЕНТИЛЯТОРА ПРИМУСОВОЇ КОНВЕКЦІЇ.....	48	ЄВРОПЕЙСЬКА ДИРЕКТИВА 2012/19/ЄЕС (WEEE).....	55
КУХОННІ ПЛИТИ СЕРІЇ RM66MEE22.....	49	ЄВРОПЕЙСЬКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 ПРО МАТЕРІАЛИ, ПРИЗНАЧЕНІ ДЛЯ КОНТАКТУ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ.....	55
КОМБІНОВАНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ.....	49	ДОДАТОК 1. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	56
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ.....	49	ГАБАРИТИ.....	56
ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ (ЧЕРВОНИЙ).....	49	ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ.....	56
ІНДИКАТОР РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЖОВТИЙ).....	49	ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ HI-LIGHT.....	56
РУЧКА ВИБОРУ ТЕМПЕРАТУРИ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	49	ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ ШВИДКОГО НАГРІВУ.....	56
РУЧКА ВИБОРУ РЕЖИМУ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ.....	49	ПОТУЖНІСТЬ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВКИ.....	56
ТАЙМЕР З АВТОМАТИЧНИМ ВИМКНЕННЯМ.....	49	КОРИСНІ ВІДОМОСТІ ПРО ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ДУХОВОК.....	56
УСТАНОВКА І ПІДКЛЮЧЕННЯ.....	50		
СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ.....	50		
УСТАНОВКА.....	50		
ЛАНЦЮЖКИ БЕЗПЕКИ.....	50		
ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ.....	50		
РОЗМІЩЕННЯ.....	50		
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОРОЗПОДІЛЬНОЇ МЕРЕЖІ.....	50		
З'єднання з гнучкою металевою трубою.....	50		
З'єднання з гумовим шлангом.....	50		
НАЛАШТУВАННЯ ПІД РІЗНІ ТИПИ ГАЗУ.....	51		

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

УВАГА!

- Виріб і його зовнішні частини сильно нагріваються під час роботи. Слід проявляти обережність. Не можна торкатися нагрівальних елементів. Діти у віці до 8 років повинні знаходитися на відстані або під наглядом дорослих.
- Діти у віці від 8 років, особи з обмеженими фізичними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим виробом лише якщо вони знаходяться під наглядом або отримали вказівки про те, як правильно і безпечно використовувати виріб, і розуміють пов'язані з експлуатацією ризики.
- Діти не повинні грати з виробом, а також чистити і налагоджувати його без нагляду дорослих.
- Ніколи не залишайте без нагляду включену плиту з жирами і маслами — це може бути небезпечно й привести до пожежі.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння полум'я! Спочатку слід відключити виріб від електромережі і тільки тоді гасити полум'я, по можливості накривши вогнище спалаху вогнетривкою ковдрою або вогнетривкою кришкою.
- Внутрішні поверхні ящика для посуду (якщо такий є в комплектації) можуть стати гарячими.
- Перед відкриттям захисної кришки видалите будь-яку рідину з її поверхні.



ВАЖЛИВО!

Перед заміною лампи усередині духової шафи необхідно переконатися, що виріб відключений від мережі, для того, щоб уникнути вірогідної поразки електричним струмом.

- Під час роботи прилад сильно нагрівається. Будьте обережні: не торкайтеся нагрівальних елементів усередині духовки.
- Перед підключенням до електромережі необхідно підготувати пристрій, який забезпечуватиме відключення від мережі, зазор розмикаючих контактів в ньому повинен забезпечувати повне відключення в умовах перенапруження категорії III, згідно з інструкцією по установці.
- Відключайте плиту від електромережі перед будь-якою операцією, пов'язаною з техобслуговуванням виробу, його чищенням або ремонтом — існує небезпека зіткнення з деталями, що перебувають під напругою.
- Не використовуйте відділення розігрівання тарілок і відділення розміщення газового балона (якщо вони передбачені конструкцією) для зберігання займистих рідин або нестійких до впливу температури матеріалів, таких як дерево, папір, аерозолі, рідини і гази під тиском, сірники і т. п.
- Періодично перевіряйте стан шланга, що з'єднує плиту з джерелом подачі газу: він має бути досить віддаленим від стінок, які нагріваються, не має бути пережати, сильно зігнутий або пошкоджений. При виявленні пошкоджень потрібно негайно замінити шланг. Також його необхідно замінювати у встановлений термін. Обидва кінці шланга мають бути закріплені за допомогою стандартних, гарантуючих безпеку затисків.
- У випадку, якщо з часом кран подачі газу відкриватиметься насилу, рекомендується викликати фахівця технічної служби.
- Для очищення емальованих або хромованих частин плити застосовуйте теплу мильну воду або неабразивні миючі засоби. Для очищення пальників робочої поверхні і розсікачів полум'я можна використовувати металеву щіточку для видалення накипу. Очищені поверхні акуратно висушуйте.
- Не застосовуйте абразивні миючі засоби для чищення емальованих або хромованих елементів виробу.
- При чищенні прагніть не заливати водою робочу поверхню плити. Уникайте потрапляння води або миючого засобу в отвори пальників.
- Завжди підтримуйте в чистоті свічки для електропідпалу і просушуйте їх після кожного використання плити, особливо якщо в процесі приготування їжі з каструль витікала рідина.
- Якщо плита укомплектована скляною кришкою, ніколи не закривайте кришку до тих пір, поки не остигнуть пальники або зони нагріву робочої поверхні. Інакше кришка може тріснути або розбитися.
- Оберегайте від ударів емальовані частини плити і свічки електропідпалу.
- Не використовуйте ручку дверець для перенесення плити.

- Для чищення скляних дверець духовки не слід використовувати грубі абразивні матеріали і гострі металеві шкребки — вони можуть подряпати поверхню або пошкодити скло.
- Не використовуйте парогенератори для чищення виробу.
- Для цієї плити спеціальна підставка для установки не потрібна.
- Прилад не призначений для введення його в експлуатацію за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- За наявності тріщин на поверхні плити відключите виріб від електричної мережі для запобігання можливого удару струмом.
- При приготуванні їжі використання газової плити призводить до утворення надлишкового тепла, вологості і продуктів горіння в приміщенні, де вона встановлена. Переконайтеся, що це приміщення добре провітрюється, особливо при працюючій плиті: не закривайте природні вентиляційні отвори, ввімкніть (або встановіть, якщо його немає) пристрій механічної вентиляції (витажку).
- Виріб можна використовувати лише для приготування їжі. Не використовуйте його для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщень.

Компанія-виробник не несе відповідальності за пошкодження і несправності виробу, а також нещасні випадки, викликані недотриманням рекомендацій по установці і експлуатації плити.

В разі несправності плити, виявлення витоку газу або пошкодження електропроводки негайно зверніться в Центр техобслуговування і викличте фахівця.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Дякуємо Вам за вибір і покупку одного з наших високоякісних виробів. Ми дуже сподіваємося, що у Ваших руках наші плити функціонуватимуть з максимальною віддачею і найкращими результатами, виправдовуючи всі Ваші чекання. З цією метою пропонуємо Вам уважно прочитати цей посібник і дотримуватися його вказівок. При цьому важливо розуміти, що компанія-виробник не несе відповідальності за пошкодження і несправності виробу, а також нещасні випадки, викликані недотриманням рекомендацій по установці і експлуатації плити.

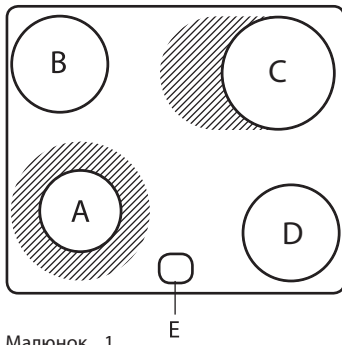
Для того, щоб випускати плити відповідно до сучасних технологічних рішень і для постійного підвищення якості наших виробів, компанія залишає за собою право внесення будь-яких змін без попереднього повідомлення, що, проте, не викликає проблем або скрути при експлуатації.

Якщо у Вас виникне необхідність замовлення запчастин або аксесуарів до виробу, зробіть запит Вашому продавцеві або зверніться на інформаційну лінію компанії, при цьому вкажіть номер моделі і номер серії плити, нанесені на фабричній пізнавальній табличці. Ця табличка може бути розташована усередині відділення розігрівання тарілок (якщо воно є) або на задній стінці плити.

Плита відповідає нормативам:

- СЕЕ 2009/142/ (30/11/2009)
- 2006/95/СЕ по низькій напрузі (12/12/2006 і подальші поправки)
- СЕЕ 2004/108 (по рівню радіоперешкод – 15/12/2004)
- ЄВРОПЕЙСЬКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт з харчовими продуктами)
- ЄВРОПЕЙСЬКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1275/2008
- СЕЕ 40/2002
- СЕЕ 92/75
- 2012/19/ЕЕЕ (WEEE)
- 2005/32/СЕ (пристрої, що використовують електроенергію)

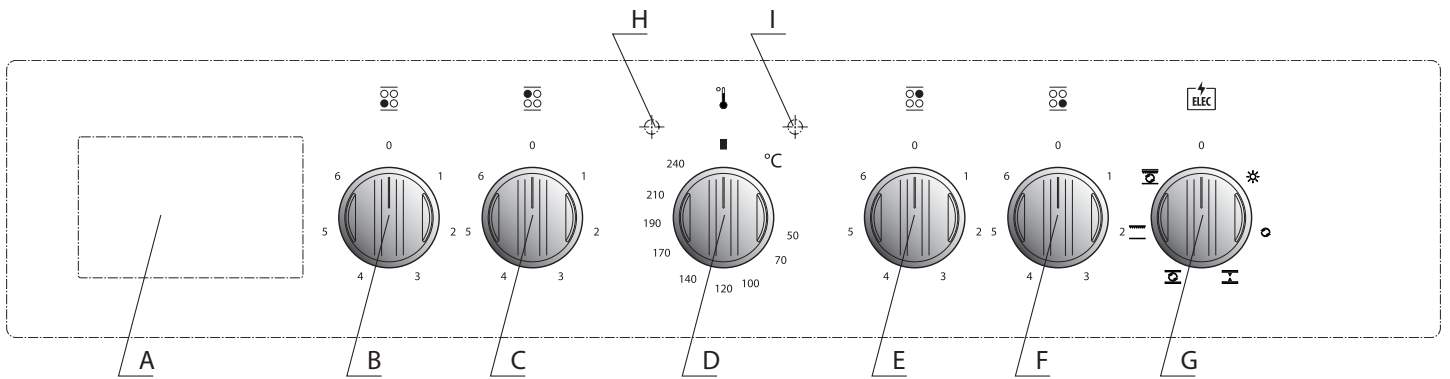
СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



- A — електрична конфорка Hi-Light діаметром 120-210 мм;
- B — електрична конфорка Hi-Light діаметром 145 мм;
- C — електрична конфорка Hi-Light діаметром 170-265 мм;
- D — електрична конфорка Hi-Light діаметром 145 мм;
- E — індикатор залишкового тепла.

Малюнок 1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Малюнок 2

- A — електронний дисплей з сенсорним управлінням;
- B — ручка вмикання і регулювання потужності лівої передньої конфорки;
- C — ручка вмикання і регулювання потужності лівої задньої конфорки;
- D — ручка вибору температури духової шафи;
- E — ручка вмикання і регулювання потужності правої задньої конфорки;

- F — ручка вмикання і регулювання потужності правої передньої конфорки;
- G — ручка вибору режиму роботи духової шафи;
- H — індикатор живлення (червоний);
- I — індикатор роботи духової шафи (жовтий).

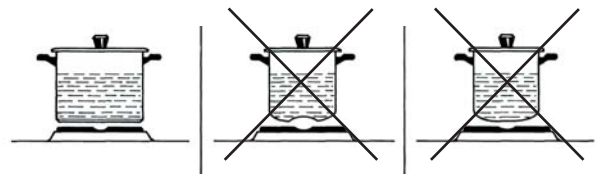
• ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ (ЧЕРВОНИЙ)

Якщо індикатор горить, це вказує на те, що духовка шафа справна і включена.

• ІНДИКАТОР РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЖОВТИЙ)

Коли цей індикатор включений, це означає, що духовка шафа знаходиться у фазі попереднього нагріву.

Коли він періодично включається і вимикається, це означає, що температура в духовій шафі постійно підтримується на заданому рівні.



Малюнок 3

Дно ємності і робоча поверхня мають бути чистими і сухими. Недотримання цієї рекомендації спричиняє за собою втрату тепла і, отже, електроенергії.

ВИКОРИСТАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Потужність електричних зон нагріву регулюється пристроєм, який забезпечує точну установку температури приготування. Різні рівні тепла градууювані від 1 до 6. Ручка може бути встановлена на бажану відмітку шляхом її повороту управо або вліво.

Для зон нагріву з подвійним контуром ручка обертається лише за годинниковою стрілкою. Інтенсивність тепла градуювана від 1 до 6 лише для центральних областей зон нагріву. При клацанні, яке роздається після подолання останнього ділення, включаються інші області зон нагріву.

Поки одна з електричних зон нагріву гаряча, сигнальна лампочка E (мал. 1) горітиме. Вона відключиться, коли температура всіх зон приготування опуститься нижче 60°C.

Чотири зони приготування позначено нанесеними на їх поверхню відмітками. Для найвищої ефективності роботи склокерамічної поверхні плити і збалансованої витрати електроенергії використовуйте каструлі і приладдя лише з товстим і абсолютно рівним дном (мал. 3). Діаметр дна ємності не має бути менше діаметру зони нагріву. Якщо дно ємності не покриває зону нагріву, енергія витрачається даремно. Краще, щоб дно було трохи більше зони нагріву.

• ПРИМІТКИ

- У жодному випадку не готуйте страви безпосередньо на електричних зонах нагріву.
- Щоб скоротити час приготування їжі на зоні нагріву, можна почати готувати на максимальній відмітці 6, після чого встановити ручку в оптимальне для приготування положення.
- Всі електричні зони нагріву обладнані обмежувачем температури, який запобігає їх перегріву навіть у випадку роботи на максимальній відмітці без посуду або при використанні ємностей з нерівним дном. Нижче приведена орієнтовна таблиця режимів приготування для різних страв. Пам'ятайте, що ці параметри можуть змінюватися залежно від кількості і типу їжі, котру ви готуєте, а також від індивідуального смаку.

Становище ручки	Тип приготування
1 – 2	Підтримка заданої температури (крем бешамель).
2 – 3	Розігрівання страв.
3 – 4	Макаронні вироби, овочевий суп, рагу.
4 – 5	Варіння, смаження.
5 – 6	Овочі на пару, біфштекс, риба.
6	Страви на грилі, яєчня, відбивні з ягнятину.

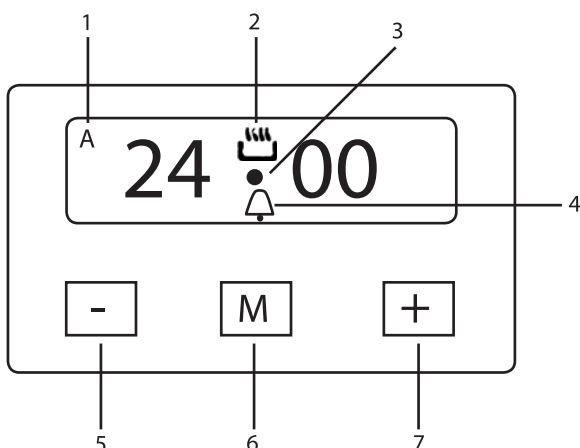
• УВАГА!

- Не дивитися на галогенні пластини під час їх роботи — світло пластин може пошкодити очі.
- Склокерамічна поверхня дуже міцна, проте сильний удар гострим або дуже твердим і важким предметом може пошкодити її.
- При виявленні поломок, тонких або глибоких тріщин на склокерамічній поверхні рекомендується не користуватися плитою і звернутися в службу технічної допомоги.
- Не кладіть на гарячу поверхню алюмінієву фольгу і пластмасовий посуд.
- У перші дні експлуатації від поверхні може виходити запах горілого, який зникне по мірі її використання.

! ОБЕРЕЖНО!

Діти через свій невисокий зріст можуть не бачити сигнальну лампу залишкового тепла. Тому необхідно подбати про те, щоб вони не доторкалися до електричних зон нагріву навіть тоді, коли нагрівальні елементи відключені.

ЕЛЕКТРОННИЙ ДИСПЛЕЙ З СЕНСОРНИМ УПРАВЛІННЯМ



Малюнок 4

1. Працює автоматична програма (у деяких моделях замість символу А відображується напис «Auto»).
2. Режим ручного управління.
3. Цей символ блимає в режимі установки поточного часу.
4. Символ відображується при активації таймера.
5. Кнопка зменшення значення при установці таймера. Також використовується для вибору рівня звукового сигналу (доступні три рівні).
6. Кнопка вибору режиму роботи.
7. Кнопка збільшення значення при установці таймера.

• УСТАНОВКА ПОТОЧНОГО ЧАСУ

При першому включенні і після перебою в подачі електроенергії на дисплеї блимають цифри і символ **A** — в такому режимі плита не функціонуватиме.

1. Після вмикання плити натисніть кнопку **M** і утримуйте її не менше 2 секунд, поки символ **A** не зникне з дисплея. На дисплеї з'явиться миготливий символ •.
2. За допомогою кнопок **-** і **+** встановіть поточний час.
3. Через декілька секунд після останнього натиснення кнопок вибраний час буде збережений автоматично.

• РОБОТА В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

Духова шафа працюватиме в ручному режимі (без встановленого часу закінчення приготування або тривалості приготування) лише при відображенні на дисплеї символу **M**.

• ТАЙМЕР

Таймер видає звуковий сигнал після закінчення заданого часу без відключення плити. Максимальний інтервал, який може бути встановлений на таймері — 23 години 59 хвилин. Після закінчення встановленого часу на дисплеї зникає символ **A** і звучить сигнал. Звуковий сигнал автоматично відключиться через 7 хвилин, або ж Ви можете його перервати, натиснувши будь-яку клавішу на дисплеї.

Для установки таймера виконайте наступне:

1. Натисніть кнопку **M** і утримуйте її не менше 2 секунд, поки на дисплеї не з'явиться миготливий символ **A**.
2. За допомогою кнопок **-** і **+** задайте необхідний інтервал часу.
3. Через декілька секунд після останнього натиснення кнопок таймер збереже значення і почне зворотний відлік часу. На дисплеї відображатиметься символ **A**.

• НАПІВАВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ІЗ ЗАВДАННЯМ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть бажаний режим роботи духової шафи і температуру приготування.
2. Натисніть кнопку **M** і утримуйте її не менше 2 секунд, поки на дисплеї не з'явиться миготливий символ **A**.
3. Відпустіть і знову натисніть кнопку **M**. На дисплеї з'явиться миготливий символ **A**, а також напис «dur», який через деякий час зміниться на **0:00**.
4. За допомогою кнопок **-** і **+** встановіть бажану тривалість приготування (максимально допустиме значення — 10 годин).
5. Через декілька секунд після останнього натиснення кнопок значення збережеться і почнеться зворотний відлік часу. На дисплеї відображатимуться символи **A** і **M**. Для того, щоб відображувати на дисплеї поточний час, натисніть кілька разів кнопку **M**.

Після закінчення встановленого часу прозвучить сигнал, і духова шафа автоматично вимкнеться. Звуковий сигнал автоматично відключиться через 7 хвилин, або ж Ви можете його перервати, натиснувши будь-яку клавішу на дисплеї.

• НАПІВАВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ІЗ ЗАВДАННЯМ ЧАСУ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть бажаний режим роботи духової шафи і температуру приготування.
2. Натисніть кнопку **M** і утримуйте її не менше 2 секунд, поки на дисплеї не з'явиться миготливий символ **A**.
3. Відпустіть і знову натисніть кнопку **M**. На дисплеї з'явиться миготливий символ **A**, а також напис «dur».
4. Натисніть кнопку **M** ще раз. На дисплеї з'явиться напис «end», який через деякий час зміниться на **0:00**.
5. За допомогою кнопок **-** і **+** встановіть бажаний час закінчення приготування.
6. Через декілька секунд після останнього натиснення кнопок значення збережеться і почнеться зворотний відлік часу. На дисплеї відображатимуться символи **A** і **M**. Для того, щоб відображувати на дисплеї поточний час, натисніть кілька разів кнопку **M**.

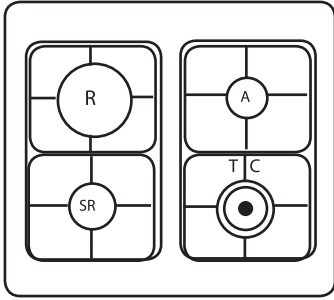
Після закінчення встановленого часу прозвучить сигнал, і духова шафа автоматично вимкнеться. Звуковий сигнал автоматично відключиться через 7 хвилин, або ж Ви можете його перервати, натиснувши будь-яку клавішу на дисплеї.

! УВАГА!

Кухонні плити серії PM66CEE04 оснащені електричною багатофункціональною духовою шафою з конвекцією і електричним грилем. Інформація про їх використання приведена в подальших розділах цього посібнику.

КУХОННІ ПЛИТИ СЕРІЇ PM66GEE40

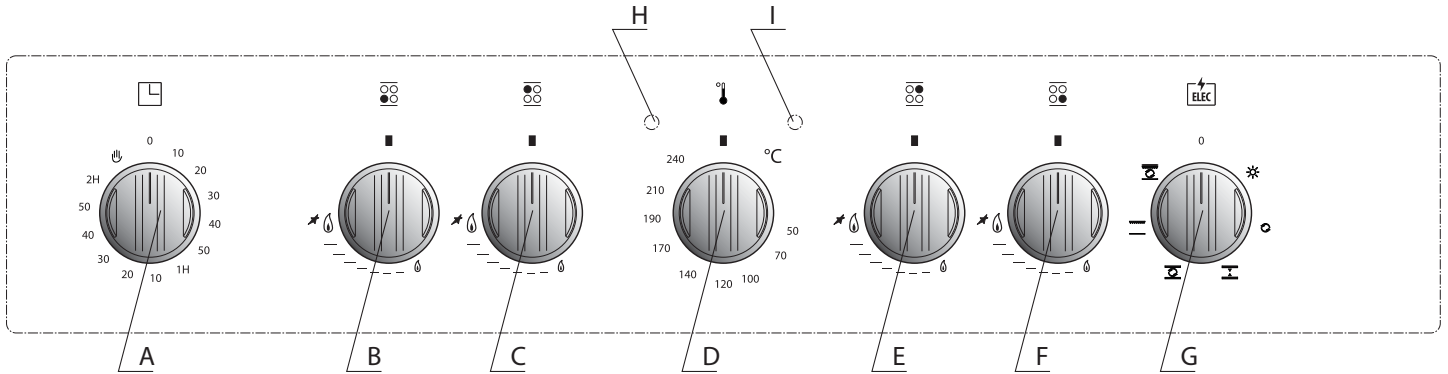
ГАЗОВА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



- SR — стандартна газова конфорка;
- R — швидка газова конфорка;
- A — допоміжна газова конфорка;
- TC — газова конфорка з трьома рядами полум'я.

Малюнок 5

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Малюнок 6

- A — таймер з автоматичним відключенням;
- B — ручка вмикання і регулювання потужності лівої передньої конфорки;
- C — ручка вмикання і регулювання потужності лівої задньої конфорки;
- D — ручка вибору температури духової шафи;
- E — ручка вмикання і регулювання потужності правої задньої конфорки;

- F — ручка вмикання і регулювання потужності правої передньої конфорки;
- G — ручка вибору режиму роботи духової шафи;
- H — індикатор живлення (червоний);
- I — індикатор роботи духової шафи (жовтий).

• ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ (ЧЕРВОНИЙ)

Якщо індикатор горить, це вказує на те, що духовка справна і включена.

• ІНДИКАТОР РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЖОВТИЙ)

Коли цей індикатор включений, це означає, що духовка знаходиться у фазі попереднього нагріву.

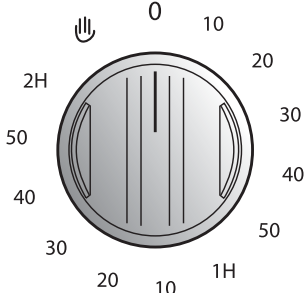
• РУЧКА ВИБОРУ ТЕМПЕРАТУРИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Термостат духової шафи регулює температуру, необхідну для приготування їжі, у всіх режимах роботи, включаючи ті, які передбачають використання гриля. Поверот відповідного регулятора за годинниковою стрілкою дозволяє встановити температуру в духовій шафі на необхідному значенні між 50°C і 240°C.

• РУЧКА ВИБОРУ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Перемикач активізує режим роботи, необхідний для приготування. Опис режимів роботи, а також рекомендації по їх вибору приведені в розділі «БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА З КОНВЕКЦІЄЮ».

• ТАЙМЕР З АВТОМАТИЧНИМ ВІДКЛЮЧЕННЯМ



Малюнок 7

Цей пристрій дозволяє запрограмувати час закінчення приготування їжі.

• ФУНКЦІОНУВАННЯ

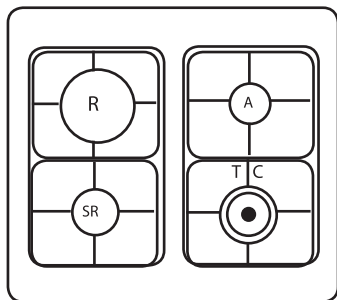
- Встановіть бажаний час приготування (максимум 120 хв. для електричної духовки і максимум 100 хв. для газової духовки).
- За допомогою ручки терморегулятора виберіть температуру і встановіть перемикач на символ бажаного способу приготування.
- Коли ручка програматора дійде до нульового положення (0), їжа буде готова і духовка автоматично відключиться.
- Після цього переведіть ручку терморегулятора в положення ■.
- Встановіть перемикач в нульове положення 0.

▶ ПРИМІТКА: без використання програмуючого пристрою духовка функціонує лише у тому випадку, коли ручка програматора встановлена в положення ручного режиму ⤵.

! **УВАГА!** Кухонні плити серії PM66GEE40 оснащені електричною багатофункціональною духовою шафою з конвекцією і електричним грилем. Інформація про використання газової варильної поверхні і духової шафи приведена в подальших розділах даного керівництва.

КУХОННІ ПЛИТИ СЕРІЇ PM66GGG40

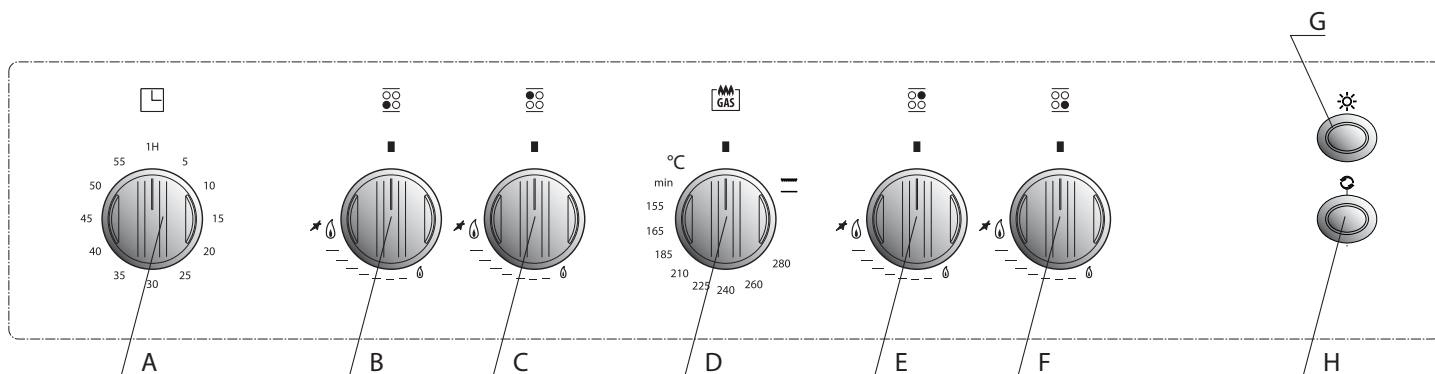
ГАЗОВА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



- SR — стандартна газова конфорка;
- R — швидка газова конфорка;
- A — допоміжна газова конфорка;
- TC — газова конфорка з трьома рядами полум'я.

Малюнок 8

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Малюнок 9

- A — механічний таймер;
- B — ручка вмикання і регулювання потужності лівої передньої конфорки;
- C — ручка вмикання і регулювання потужності лівої задньої конфорки;
- D — вмикання духової шафи / регулятор температури / вмикання режиму «Гриль»;
- E — ручка вмикання і регулювання потужності правої задньої конфорки;
- F — ручка вмикання і регулювання потужності правої передньої конфорки;
- G — кнопка вмикання внутрішнього освітлення;
- H — кнопка вмикання вентилятора примусової конвекції.

• МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР

Механічний таймер використовується для подачі застережливого звукового сигналу після закінчення приготування їжі. Щоб вибрати бажаний час, поверніть регулятор на відповідну відмітку (у хвилини). Після закінчення заданого часу таймер подасть звуковий сигнал.

• ВКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ / РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ / ВКЛЮЧЕННЯ РЕЖИМУ «ГРИЛЬ»

Ручка регулятора температури дозволяє включити основний газовий пальник духової шафи і встановити необхідну температуру для приготування їжі.

УВАГА! Кухонні плити серії PM66GGG40 оснащені газовою духовою шафою з конвекцією і газовим грилем. Для здобуття детальної інформації про включення і роботу основного газового пальника і пальника газового гриля звертайтеся до розділу «ГАЗОВА ДУХОВА ШАФА».

• КНОПКА ВМИКАННЯ ВНУТРІШНЬОГО ОСВІТЛЕННЯ

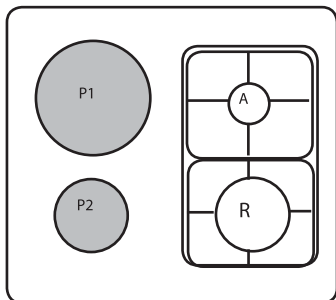
Дозволяє включити лампу внутрішнього освітлення.

• КНОПКА ВМИКАННЯ ВЕНТИЛЯТОРА ПРИМУСОВОЇ КОНВЕКЦІЇ

Натиснення цієї кнопки активує роботу внутрішнього вентилятора примусової конвекції. Він може бути включений одночасно з роботою основного газового пальника (режим ГАЗ З КОНВЕКЦІЄЮ), а також самостійно (режим РОЗМОРОЗКА/ СУШКА). Одночасна робота вентилятора і газового гриля неможлива.

Інформація про використання газової варильної поверхні і духової шафи приведена в подальших розділах цього посібника.

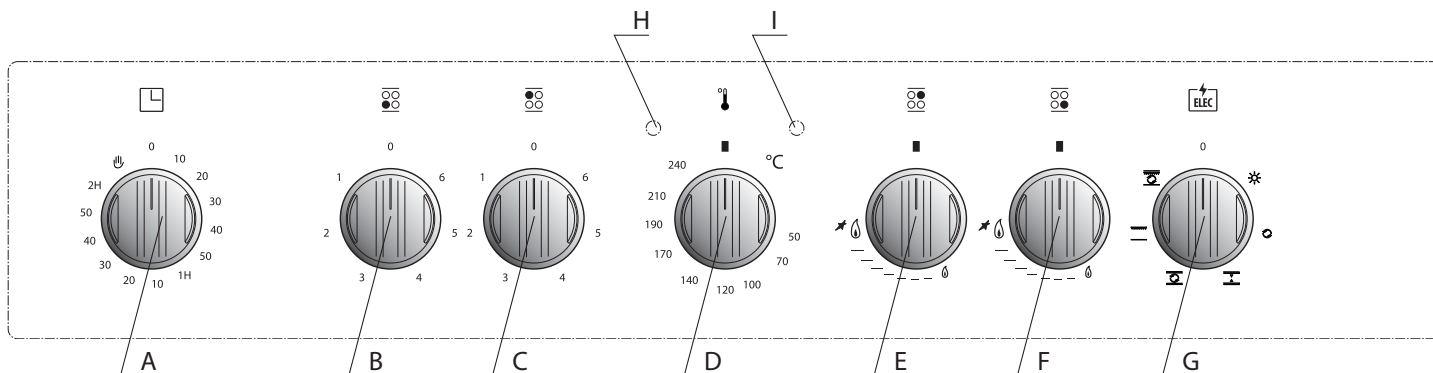
КОМБІНОВАНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



Малюнок 10

P2 — електрична конфорка швидкого нагріву діаметром 145 мм
 P1 — електрична конфорка швидкого нагріву діаметром 180 мм;
 A — допоміжна газова конфорка;
 R — швидка газова конфорка.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Малюнок 11

A — таймер з автоматичним відключенням;
 B — ручка вмикання і регулювання потужності лівої передньої конфорки;
 C — ручка вмикання і регулювання потужності лівої задньої конфорки;
 D — ручка вибору температури духової шафи;
 E — ручка вмикання і регулювання потужності правої задньої конфорки;

F — ручка вмикання і регулювання потужності правої передньої конфорки;
 G — ручка вибору режиму роботи духової шафи;
 H — індикатор живлення (червоний);
 I — індикатор роботи духової шафи (жовтий).

• ІНДИКАТОР ЖИВЛЕННЯ (ЧЕРВОНИЙ)

Якщо індикатор горить, це вказує на те, що духовка справна і включена.

• ІНДИКАТОР РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЖОВТИЙ)

Коли цей індикатор включений, це означає, що духовка знаходиться у фазі попереднього нагріву.

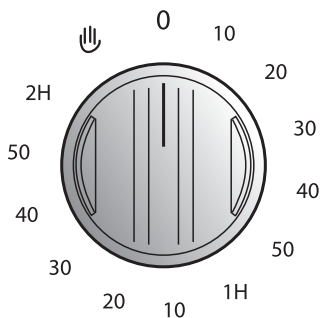
• РУЧКА ВИБОРУ ТЕМПЕРАТУРИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Термостат духової шафи регулює температуру, необхідну для приготування їжі, у всіх режимах роботи, включаючи ті, які передбачають використання гриля. Поворот відповідного регулятора за годинниковою стрілкою дозволяє встановити температуру в духовій шафі на необхідному значенні між 50°C і 240°C.

• РУЧКА ВИБОРУ РЕЖИМУ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Перемикач активізує режим роботи, необхідний для приготування. Опис режимів роботи, а також рекомендації по їх вибору приведені в розділі «БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА З КОНВЕКЦІЄЮ».

• ТАЙМЕР З АВТОМАТИЧНИМ ВІДКЛЮЧЕННЯМ



Малюнок 12

Цей пристрій дозволяє запрограмувати час закінчення приготування їжі.

• ФУНКЦІОНУВАННЯ

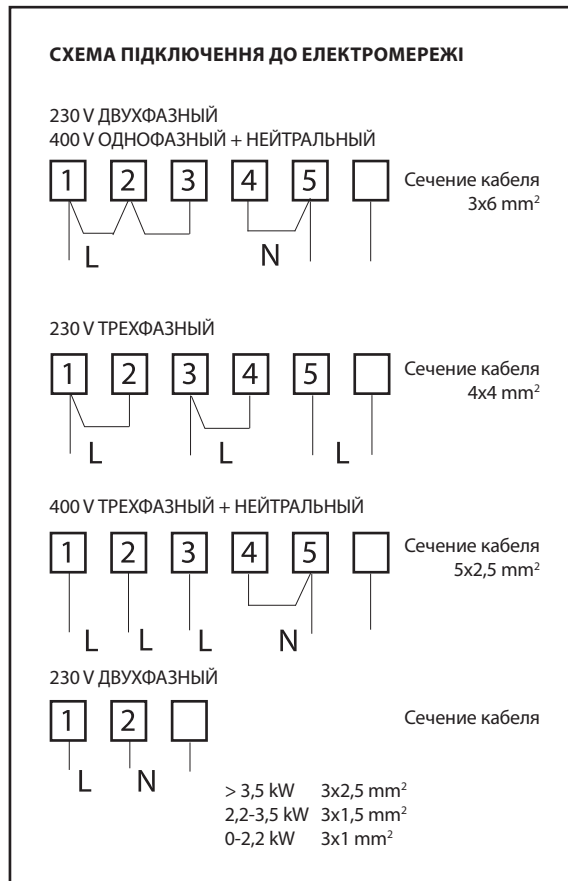
- Встановіть бажаний час приготування (максимум 120 хв. для електричної духовки і максимум 100 хв. для газової духовки).
- За допомогою ручки терморегулятора виберіть температуру і встановіть перемикач на символ бажаного способу приготування.
- Коли ручка програматора дійде до нульового положення (0), їжа буде готова і духовка автоматично відключиться.
- Після цього переведіть ручку терморегулятора в положення ■.
- Встановіть перемикач в нульове положення 0.

▶ ПРИМІТКА: без використання програмуючого пристрою духовка функціонує лише у тому випадку, коли ручка програматора встановлена в положення ручного режиму 0.

! **УВАГА!** Кухонні плити серії PM66MEE22 оснащені електричною багатофункціональною духовою шафою з конвекцією і електричним грилем. Інформація про використання комбінованої варильної поверхні і духової шафи приведена в подальших розділах даного посібника.

УСТАНОВКА І ПІДКЛЮЧЕННЯ

СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



Малюнок 13

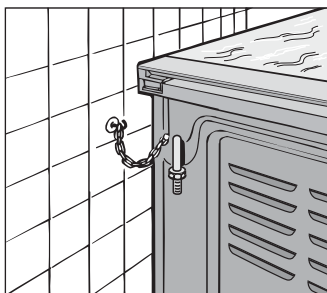
Електрична потужність вказана на фабричній пізнавальній табличці. Ця табличка може бути розташована усередині відділення розігрівання тарілок (якщо воно є) або на задній стінці плити. Один примірник наклеєний на обкладинці цього посібника (лише для газових або комбінованих плит).

УСТАНОВКА

Установку плити повинен виконувати кваліфікований персонал в строгій відповідності з діючими положеннями по техніці безпеки. Перш ніж приступити до установки, необхідно переконатися, що параметри місцевої газорозподільної мережі (природа і тиск газу) лічать для функціонування плити. Умови регулювання цієї плити вказані на етикетці на обкладинці цього посібника. Ця плита не з'єднана з пристроєм відведення продуктів горіння. Такий пристрій має бути встановлений і підключений до плити відповідно до діючих положень по установці і експлуатації. Установка плит дозволяється лише в постійно провітрюваних приміщеннях згідно з діючими національними правилами, що діють.

ЛАНЦЮЖКИ БЕЗПЕКИ

Щоб уникнути випадкового перекидання приладу (наприклад, якщо дитина відкинула дверцю духовки і сіла на неї), ланцюжки безпеки, якими обладнана плита, мають бути встановлені обов'язково! Їх потрібно закріпити за допомогою гвинтів (не входять у комплект) на стіні за приладом.



Малюнок 14

Переконайтеся, що ланцюжки закріплені на задній частині плити, як показано на малюнку, і притягнуті паралельно підлозі. Після установки ланцюжки мають бути міцно натягнуті!

ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕННЯ

В приміщенні, де передбачається установка газової плити, має бути постійний приплив свіжого повітря — це забезпечує горіння газу і хорошу вентиляцію. Зокрема, кількість свіжого повітря, необхідного для горіння газу, повинна складати не менше 2м³/годину на кожен кВт номінальної встановленої потужності.

Експлуатація газової плити супроводжується виділенням теплоти і вологості в приміщенні, де вона встановлена. Необхідно забезпечити вентиляцію приміщення, підтримувати відкритими природні вентиляційні отвори або встановити кухонну витяжку. У випадку тривалого й інтенсивного використання плити виникає необхідність додаткової вентиляції, в цьому разі можна, наприклад, відкрити вікно або збільшити потужність примусової вентиляції і кухонної витяжки.

РОЗМІЩЕННЯ

Спочатку необхідно вибрати плиту з упаковки і зняти з неї усі пакувальні матеріали, у тому числі захисне плівкове покриття з хромованих елементів і частин з неіржавіючої сталі. Встановіть плиту в добре провітрюваному сухому приміщенні без протягів. Плита не повинна стикатися з нестійкими до дії температури матеріалами (дерево, лінолеум, папір і т. п.) — при установці дотримуйтесь безпечної відстані від них. Пливу можна встановлювати саму по собі або між кухонними меблями за умови, що стінки цих меблів витримують температуру до 100°C, а їх висота не перевищує висоти робочої поверхні плити.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОРозПОДІЛЬНОЇ МЕРЕЖІ

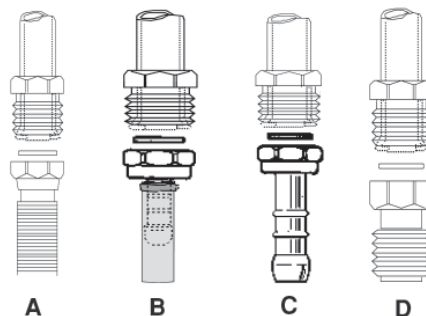
Перш ніж підключити плиту до газорозподільної мережі, потрібно переконатися, що тип газу збігається з тим, на який налаштована плита. Інакше дійте згідно з параграфом «Налаштування під різні типи газу». При підключенні плити газовий шланг повинен проходити справа. Якщо він проходить ззаду, то повинен розташовуватися в нижній частині плити (у цій зоні вона нагрівається до 50°C).

З'ЄДНАННЯ З ГНУЧКОЮ МЕТАЛЕВОЮ ТРУБОЮ (А на мал. 15)

З'єднання виконується за допомогою труби, відповідної діючим національним стандартам. Труба нагвинчується на штуцер, на який заздалегідь встановлюється ущільнювальна прокладка.

З'ЄДНАННЯ З ГУМОВИМ ШЛАНГОМ (В і С на мал. 15)

З'єднання виконується за допомогою гумового шланга, марка якого відповідає діючим національним стандартам. Обидва кінці шланга повинні бути закріплені стандартними затискачами. У встановлений термін необхідно робити заміну шланга. Для контролю його стану по всій довжині доступ до нього має бути полегшений.



Малюнок 15

Після підключення плити до газорозподільної мережі необхідно перевірити газонепроникність штуцерів і з'єднань.

Для функціонування плити на бутані/пропані необхідно переконатися, що тиск газу мережі відповідає тиску, вказаному на фабричній пізнавальній табличці.

УВАГА!

- Використовуйте лише стандартні гнучкі металеві труби або гумові шланги.
- Регулятор тиску повинен відповідати державним стандартам та нормативам.
- З'єднання рампи відповідає нормам ISO 228-1.
- Уникайте сильних вигинів труби або шланга, не пережимайте її прагніть не притупляти її/його до розігрітих стінок плити.

УСТАНОВКА І ПІДКЛЮЧЕННЯ

НАСТРОЙКА ПІД РІЗНІ ТИПИ ГАЗУ

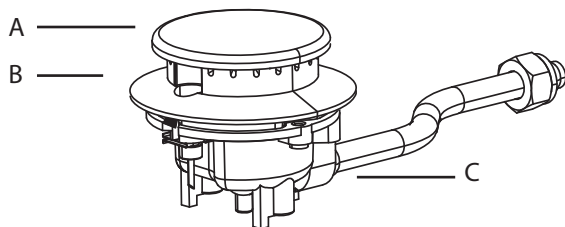
У випадку, якщо газ, який використовується для функціонування плити, відрізняється від вказаного, необхідно налаштувати плиту таким чином:

- Замініть форсунки (див. ДОДАТОК 1).
- Виконайте регулювання подачі повітря.
- Виконайте регулювання мінімального полум'я всіх пальників.

▶ Примітка: при кожному такому налаштуванні необхідно наклеювати на фабричну табличку назву нового типу газу, на який налаштована плита.

ЗАМІНА ФОРСУНОК ПАЛЬНИКІВ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ ПЛИТИ (мал. 16)

- Зніміть решітку, розсікачі полум'я (А) та пальники (В).
- Викрутіть і зніміть форсунку, розташовану на дні кожного тримача форсунки (С).
- Замініть форсунку згідно з таблицею, наведеною в ДОДАТКУ 1, закрутите й затягніть їх до упору.
- Перевірте газонепроникність форсунок.
- Встановіть на колишнє місце пальники, розсікачі полум'я і ґрати.



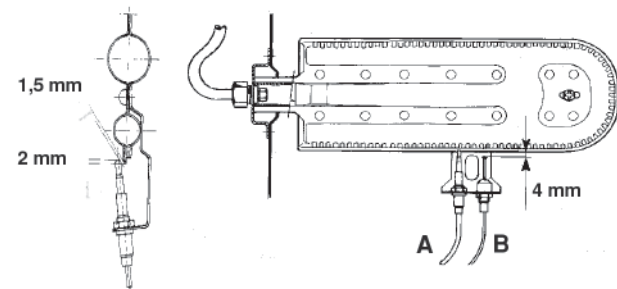
Малюнок 16

• ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Ні в якому разі не затягуйте форсунки ключем дуже сильно.
- Після заміни всіх форсунок перевірте їх газонепроникність.

ЗАМІНА ФОРСУНОК ПАЛЬНИКА ДУХОВКИ

- Відкрутіть гвинт кріплення дна духовки.
- Зніміть дно духовки (зрушуючи його назад та піднімаючи).
- Зніміть пальник духовки, попередньо відкрутивши гвинт, за допомогою якого він прикріплений.
- Замініть форсунку, використовуючи торцевий трубчастий ключ на 7 мм.

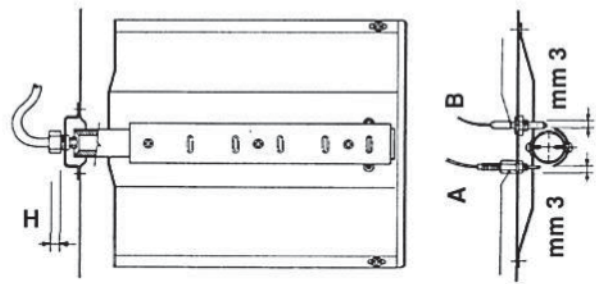


А = ТЕРМОПАРА
В = СВЕЧА ЗАЖИГАННЯ

Малюнок 17

ЗАМІНА ФОРСУНОК ПАЛЬНИКА ГРИЛЯ

- Зніміть пальник, відкрутивши два гвинти, якими він прикріплений.
- Замініть форсунку, використовуючи торцевий трубчастий ключ на 7 мм.



А = ТЕРМОПАРА
В = СВЕЧА ЗАЖИГАННЯ

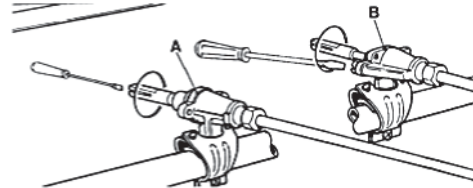
Малюнок 18

• ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Ні в якому разі не затягуйте форсунки ключем дуже сильно.
- Після заміни всіх форсунок перевірте їх газонепроникність.

РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО ПОЛУМ'Я ПАЛЬНИКІВ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ ПЛИТИ

У випадку, якщо плита функціонує на зрідженому газі (Б/П), регулювальний гвинт має бути закручений до упору. Плита може бути оснащена кранами типу «А» — зі встановленим усередині регулювальним гвинтом (регулювати який можна за допомогою маленької викрутки через стрижень), або типу «В» — із зовнішнім регулювальним гвинтом з правого боку (його можна регулювати безпосередньо), дивіться мал. 19.



Малюнок 19

Якщо для функціонування плити використовується натуральний газ, то, незалежно від типа крану, дійте таким чином:

- Запаліть пальник і встановіть максимальне полум'я.
- Зніміть ручку регулятора, потягнувши її на себе, не натискаючи на передню панель плити, щоб уникнути її пошкодження.
- За допомогою маленької викрутки відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на три обороти (обертаючи викрутку проти годинникової стрілки).
- Поверніть ще раз стрижень крану проти годинникової стрілки до його блокування. У цьому випадку полум'я буде максимальним.
- Дуже повільно закрутіть регулювальний гвинт, не натискаючи на викрутку, до тих пір, поки полум'я не зменшиться на 3/4. При цьому зверніть особливу увагу на те, щоб полум'я було досить стійким навіть при помірному потоці повітря.

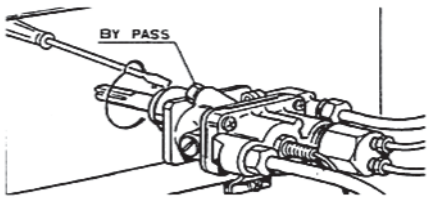
РЕГУЛЮВАННЯ МІНІМАЛЬНОГО ПОЛУМ'Я ПАЛЬНИКА ДУХОВКИ

У випадку, якщо плита функціонує на зрідженому газі (Б/П), регулювальний гвинт має бути закручений до упору. Якщо для функціонування плити використовується натуральний газ, то, незалежно від типа крану, регулювання мінімального полум'я виконується таким чином:

- Зніміть дно духовки (зрушуючи його до задньої стінки і піднімаючи).
- Запаліть пальник духовки і встановіть показчик регулювальної ручки в положення максимального полум'я.
- Закрийте дверцю духовки.
- Знайдіть регулювальний гвинт терморегулятора або крану (дивіться мал. 20).
- Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на три оберти.
- Через 5-6 хвилин встановіть показчик ручки в положення мінімального полум'я.

УСТАНОВКА І ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Повільно закрутіть регулювальний гвинт, спостерігаючи за зменшенням полум'я через скло закритих дверцят духовки до тих пір, поки конус полум'я не зменшиться приблизно до 4 мм. Не рекомендується занадто зменшувати полум'я. Воно має бути стабільним навіть при швидкому відкритті і закритті дверцят духовки.
- Вимкніть пальник і встановіть дно духовки на місце.



Малюнок 20

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перш ніж підключати плиту до електромережі, необхідно переконаватися в тому, що:

- напруга зовнішньої мережі відповідає параметрам, зазначеним на фабричній інформаційній таблиці;
- розетка заземлення функціонує.

Якщо плита укомплектована мережевим шнуром без вилки, то для підключення можна використовувати стандартну вилку. При цьому необхідно врахувати наступне:

- жовто-зелений провід повинен використовуватися для заземлення;
- блакитний провід — для нейтралі;
- коричневий — для фази;
- шнур не повинен стикатися із стінками плити, що нагріваються більш ніж до 75°C;
- у разі заміни мережевого кабелю використовуйте шнур типу HO5RR -F або HO5V2V2 -F відповідного перетину (див. розділ СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ);
- якщо плита поставлена без мережевого шнура, при підключенні використовуйте шнур типу HO5RR -F або HO5V2V2 -F відповідного перетину (див. розділ СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ).

Всі плити зі склокерамічною варильною поверхнею або з чотирма електричними зонами нагріву надаються без шнура живлення.

УВАГА!
Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вищезгаданих вимог і діючих правил по техніці безпеки при підключенні плити. **Обов'язково переконайтесь, що дріт заземлення плити правильно з'єднаний з мережею заземлення (див. розділ СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ).**

АВТОМАТИЧНИЙ ЕЛЕКТРОПІДПАЛ

Всі плити оснащені системою автоматичного електропідпалу. Точні відстані між електродом та пальником вказані на мал. 17 і 18.

Якщо іскра не вибивається, не упирайтесь, оскільки можна пошкодити генератор. Система запалення може не спрацювати з наступних причин:

- волога, несправна або забруднена свічка;
- неправильно встановлено відстань між електродом і пальником;
- струмопровідний дріт свічки пошкоджений або оголений;
- іскровий розряд вирушає в землю (у інших частинах плити);
- пошкоджений генератор або мікровимикач;
- скупчення повітря в трубопроводах (особливо після тривалого періоду невикористання плити);
- неправильно складена газоповітряна суміш (неправильне горіння).

ЗАПОБІЖНИЙ ПРИСТРІЙ ГАЗОКОНТРОЛЮ

Перевага оснащених цим пристроєм пальників полягає в тому, що в разі мимовільного гасіння полум'я спрацьовує система захисту: автоматично припиняється подача газу до вимерлого пальника, що дозволяє уникнути небезпеки витоку газу. Після мимовільного гасіння полум'я клапан газ-контролю спрацьовує автоматично не більше ніж через 90 секунд для пальників робочої поверхні плити і через хвилину для пальників духовки і гриля.

Правильна відстань між кінцями чутливого елемента термопари і пальником показана на мал. 17 і 18.

Для перевірки функціонування клапана газ-контролю дійте наступним чином:

- запаліть пальник і залиште його включеним приблизно на 3 хв.;
- вимкніть пальник і поверніть ручку регулятора в положення «закрито», позначене символом ■;
- через 90 секунд в разі контролю пальників робочої поверхні і через хвилину у разі контролю пальників духовки і гриля поверніть ручку в положення «відкрито»;
- залиште ручку в цьому стані і піднесіть до пальника запалений сірник. Пальник не повинен запалитися!

Під час запалення для збудження магніта потрібно приблизно 10 секунд.

Клапан газ-контролю спрацьовує автоматично після виключення полум'я не більше ніж через 90 секунд для пальників робочої поверхні плити і через хвилину для пальників духовки і гриля.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перед будь-якою операцією з чищення або техобслуговування плити відключайте її від електромережі і закривайте кран подачі газу.
- При підключенні плити до джерела подачі газу не перевіряйте герметичність стиків за допомогою полум'я. Якщо у вашому розпорядженні немає спеціальних приладів для контролю газонепроникності, можна використовувати піну або концентровану мильну воду.
- Встановлюючи на місце робочу поверхню плити, переконайтеся, що електричні проводки свічок (якщо такі є) не стикаються з форсунками і не перебивають їх.

ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ

ГАЗОВІ КОНФОРКИ

• ВМИКАННЯ ГАЗОВИХ КОНФОРОК РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

- Натисніть і поверніть регулювальну ручку проти годинникової стрілки і встановіть позначку навпроти символу , позначеного на передній панелі плити (положення максимального полум'я).
- Для автоматичного розпалу конфорки притисніть ручку до упору і тримайте її в такому стані протягом приблизно 10 секунд.
- Відпустіть ручку і переконайтеся, що пальник запалився. В іншому випадку повторіть все спочатку.

• ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВИХ КОНФОРОК РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Використовуйте каструлі, діаметр дна яких відповідає розмірам конфорок. Полум'я не повинно вириватися з-під каструлі.

Рекомендується:

- для малої конфорки використовувати каструлі діаметром 8 см, встановивши при цьому адаптер для зменшення діаметру конфорки (адаптер входить в комплект поставки);
- для середньої конфорки використовувати каструлі діаметром 14 см;
- для швидкої або потрійної конфорки — ємність діаметром не менше 22 см.

Потрійна конфорка (конфорка з трьома рядами полум'я) придатна для використання каструль wok.

ПРИМІТКА: ні в якому разі не залишайте ручку в проміжних положеннях між символом максимального полум'я і положенням «закрито» ■.

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ

Зони нагріву мають різну інтенсивність нагрівання залежно від положення регулятора.

- Положення 1 — мінімальне нагрівання всіх зон нагріву.
- Положення 6 — максимальне нагрівання звичайних і швидких зон нагріву (з червоним диском).
- Положення 0 — вимкнення всіх зон нагріву.

Не використовуйте каструлі, діаметр дна яких менше діаметра зони нагріву. Дно каструлі повинно бути як можна більш плоским і добре прилягати до поверхні зони нагріву (мал. 21).

ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ



Малюнок 21

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не залишайте зону нагріву включеної без каструлі. Якщо використовуєте зону нагріву вперше, рекомендується залишити її включеною приблизно на 10 хв., щоб висушити вологу і залишки мастила на її поверхні.
- Якщо зона нагрівання не використовується протягом тривалого часу, рекомендується злегка змастити її поверхню жировим мастилом.
- Під час очищення поверхні зони нагрівання застосовуйте абразивні засоби.

ГАЗОВА ДУХОВА ШАФА

ВМИКАННЯ ОСНОВНОГО ПАЛЬНИКА ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

- Відкрийте дверцю духовки.
- Притисніть ручку і поверніть її проти годинникової стрілки до положення максимального полум'я.
- Для автоматичного розпалу пальника притисніть ручку до упору.
- Не відпускаючи ручку, переконайтеся, що пальник запалився: спостерігайте за полум'ям через спеціальні отвори на дні духовки.
- Приблизно через 10 секунд відпустіть ручку і перевірте, чи не згас пальник. Якщо він погас, повторіть все спочатку.

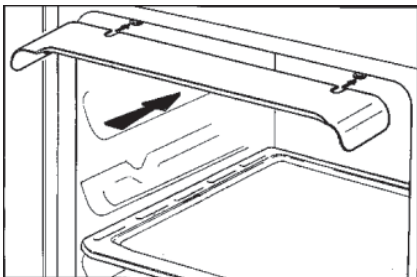
ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

- Після включення пальника закрийте дверцю духовки та зачекайте 10 хв., поки духовка не розігріється.
- Викладіть їжу на звичайну сковороду або іншу форму без ручки і поставте її на хромовані ґрати.
- Встановіть ґрати разом зі сковородою в духовку, а покажчик ручки регулятора — в бажане положення.
- За приготуванням їжі можна спостерігати через скляну дверцю духовки при включеному електричному освітленні всередині духовки, дверцю відкривайте тільки в разі необхідності (наприклад, якщо потрібно полити страву жиром).

- ▶ **ПРИМІТКА** для плит без терморегулятора:
- ручка регулятора в положенні максимального нагріву \wedge — **280°C**;
 - ручка регулятора в положенні мінімального нагріву it — **150°C**;
 - всі проміжні температури між 150°C і 280°C встановлюються приблизно, між положенням мінімального і максимального нагріву.

Ніколи не встановлюйте ручку регулятора в проміжне положення між символами максимального нагріву \wedge і відключення духовки \blacksquare .

ВМИКАННЯ ПАЛЬНИКА ГРИЛЯ (ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ)



Малюнок 22

- Встановіть планку для захисту регулювальних ручок від потоку гарячого повітря, як зображено на мал. 22.
- Притисніть регулювальну ручку духовки й поверніть її вправо до кінця.

Потім піднесіть запалений сірник до перфорованої труби пальника і притисніть ручку до упору.

Не відпускаючи ручку, переконайтеся, що пальник запалився.

Приблизно через 10 секунд відпустіть ручку і переконайтеся, що пальник не згас. В іншому випадку повторіть все спочатку.

УВАГА!

- При використанні електропідпалу пальників духовки і гриля, оснащених системою електропідпалу, не притискайте кнопку запалювання більш ніж на 10 секунд. Якщо за цей час пальник не запалився, відпустіть кнопку, відкрийте дверцю духовки та зачекайте принаймні хвилину, перш ніж повторити включення. Якщо пальник не включається з причини несправності системи електропідпалу, запаліть її вручну за допомогою сірника, а потім викличте спеціаліста з техобслуговування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Зазвичай після тривалого невикористання плити пальник не вдається запалити відразу. Перед запалюванням потрібно почекати кілька секунд, поки не вийде повітря, яке накопичилося в трубопроводах.
- Слідкуйте за тим, щоб разом з повітрям, яке випускається з пальників, не вийшло багато газу. Якщо пальник не запалився протягом декількох секунд, повторіть запалювання, попередньо повернувши регулювальну ручку в положення «закрито» \blacksquare , а потім знову відкривши її.
- Коли духовка або гриль використовуються вперше, з духовки може з'явитися дим і неприємний запах, викликаний розігрівом емальованого покриття стінок духовки і залишків маслянистого мастила пальників.

ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

- Встановіть планку для захисту регулювальних ручок від потоку гарячого повітря, як зображено на мал. 22.
- Запаліть пальник та почекайте кілька хвилин, поки нагріється духовка.
- Розмістіть на решітці страву, яку будете готувати на грилі.
- Встановіть решітку в духовку в найвище положення.
- Трохи нижче решітки поставте деко.
- Закрийте дверцю духовки, притуляючи її до захисної планці.
- Через кілька хвилин переверніть продукт, що смажиться під грилем, так, щоб і інша його сторона зазнала впливу інфрачервоного випромінювання. Таким чином обидві сторони підсмажаться рівномірно. Час приготування залежить від типу продукту і бажаного смаку.

Страва, яка готується під грилем	Час, хв.	
	1 сторона	2 сторона
Тонкі шматки м'яса	6	4
Досить товсті шматки м'яса	8	5
Дрібна риба без луски	10	8
Досить крупна риба	15	12
Сосиски	12	10
Тости	5	2
Дрібна птиця	20	15

- ▶ **ПРИМІТКА:** при першому вмиканні гриля можна помітити появу диму з духовки. Перш ніж приступити до приготування їжі, рекомендується почекати, поки повністю не згорять залишки мастила деяких деталей. При приготуванні страв під грилем необхідно встановлювати максимально допустиму температуру.

Під час роботи прилад сильно нагрівається, тому потрібно зберігати пильність і ні в якому разі не торкатися нагрівальних елементів усередині духовки. Крім того, при використанні гриля зовнішні частини духовки можуть сильно нагріватися. Не підпускайте дітей близько до духової шафи!

БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВА ШАФА З КОНВЕКЦІЄЮ

Завдяки поєднанню роботи різних нагрівальних елементів і внутрішнього вентилятора духовна шафа підтримує наступні режими роботи:

	Освітлення	Позволяє включити освітлення духового шкафа в будь-який момент, даже без активації нагрівальних елементів.
	Розморозка / сушка	У цьому режимі працює лише вентилятор, без активації нагрівальних елементів. Функцію можна використовувати, щоб розморозити та/або висушити їжу за допомогою тільки руху повітря, циркулюючого при навколишній температурі. Це забезпечує розморожування страв без зміни їх смаку або зовнішнього вигляду.
	Традиційне статичне приготування	Ця функція передбачає одночасну роботу верхнього і нижнього нагрівальних елементів і призначена для запікання страв, що вимагають повільного приготування з постійним додаванням рідин. Це універсальний режим, він ідеальний для приготування будь-якого типу смажених страв, хліба, пирогів і випічки в цілому.
	Інтенсивне приготування	Активіація верхніх та нижніх нагрівальних елементів водночас з вентилятором гарантує рівномірний розподіл тепла всередині духової шафи. Цей режим роботи духовки робить можливим одночасне приготування різних страв на одному або декількох рівнях. При смаженні м'яса оптимізація розподілу тепла дозволяє готувати при більш низьких температурах. Це допомагає зберегти м'ясо ніжнішим і зменшити його уварку.
	Гриль	Дозволяє готувати під грилем м'ясо, рибу, птицю або овочі. Ручка терморегулятора повинна знаходитися в положенні максимальної температури.
	Вентильований подвійний гриль	Режим активує одночасну роботу нагрівального елемента гриля, верхнього нагрівального елемента і внутрішнього вентилятора. Використання примусової конвекції дозволяє швидко приготувати великі порції під грилем більш м'яким способом. Примусова циркуляція повітря в духовій шафі збільшує проникнення тепла в їжу і запобігає підгоранню страви на поверхні.

У всіх положеннях, за винятком нуля, відбувається запалювання червоної індикаторної лампочки та лампи духовки.

ПРИМІТКА: жовта індикаторна лампочка запалюється внаслідок включення термостата. Перш ніж ставити в духовку продукти для приготування, розігрійте її протягом принаймні 10 хвилин.

ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ

Кухонні плити, оснащені електричною духовкою з електричним грилем, дозволяють готувати під грилем при закритих дверцятах, не користуючись захистом ручок.

При готуванні під грилем з закритими дверцятами не можна вмикати температуру, яка перевищує 180° С.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВИХ ШАФ

- Решітка духовки: на неї ставляться деко для приготування випічки, жаркого і т.д. (у комплект не входять); прямо на решітці можна готувати м'ясо («м'ясо на грилі»).
- Деко: зазвичай розміщується під ґратами і служить для збору стікаючого соку продуктів, які готуються на решітці, але його можна використовувати й безпосередньо для готування страв. Якщо приготування здійснюється в духовці з системою вентиляції, можна одночасно помістити дві решітки. При цьому потрібно мати на увазі, що якщо продукти відрізняються між собою якістю і кількістю, то, природно, й терміни приготування можуть бути різними.
- Система кріплення ґрат: духовна шафа має систему кріплення ґрат, яка дозволяє висувати їх, не витягаючи з духової шафи повністю; але якщо решітки необхідно вийняти, досить підняти й потягнути їх вперед, як зображено на мал. 23.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

При виявленні несправностей рекомендується виконати наступні дії.

Перед викликом Служби технічної допомоги потрібно переконатися, що:

- вилка вставлена в розетку належним чином;
- сигнальна лампочка роботи плити горить.

Якщо проблема не вирішилася, викличте кваліфікованого та уповноваженого фахівця, який може усунути несправність.

Якщо освітлення духовки не вмикається, необхідно:

- відключити плиту від електромережі;
- зняти захисне скло, що знаходиться в задній панелі всередині духовки;
- замінити лампочку.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ДОГЛЯДУ ЗА КУХОННОЮ ПЛИТОЮ

Від'єднайте роз'єм живлення перед виконанням обслуговування будь-якого типу.

Не чистіть пристрій паровими очисниками.

Не використовуйте грубі, абразивні або гострі металеві шкребки для очищення дверці духовки, оскільки вони можуть подряпати або пошкодити поверхню або скло.

Не використовуйте продукти з кислотою (наприклад, засоби від накипу), так як вони можуть пошкодити емальовані деталі.

Вимкніть нагрівальні елементи, дочекайтеся остигання внутрішніх частин духової шафи перед тим, як торкатися до них, або перед їх очищенням.

Будьте гранично обережні з нагрівальними елементами гриля, вони можуть бути дуже гарячими.

Чистіть духову шафу обережно, щоб уникнути опіків від пари при протиранні гарячих елементів мокрою ганчіркою або губкою.

Крім того, деякі миючі засоби, контактуючи з гарячими поверхнями, виділяють шкідливі випари.

КАТАЛІТИЧНА СИСТЕМА САМООЧИЩЕННЯ

Дві бокові, а також задня панель духової шафи являють собою самоочищувані каталітичні панелі.

Для активації механізму самоочищення достатньо кожен 10-й або 15-й раз після використання духовки залишати її увімкненою при максимальній температурі. Час, необхідний для повного очищення панелей, залежить від ступеня їх забрудненості.

Деякі страви у процесі приготування можуть залишати на каталітичних панелях бризки, які важко вивести і які забивають пори, перешкоджаючи надходженню повітря і унеможливаючи таким чином процес самоочищення. У цьому випадку необхідно повністю охолодити духовку, потім, використовуючи дуже гарячу воду, розм'якшити забруднення і за допомогою м'якої щітки без застосування миючих засобів видалити їх. Після цього увімкніть духову шафу на максимальну потужність на кілька хвилин.

Увага! Ніколи не використовуйте для очищення каталітичних панелей металеві щітки й абразивні речовини.

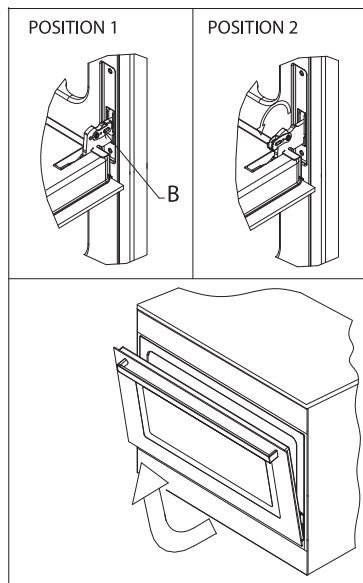
ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦІ ДУХОВКИ

Дверцю можна знімати для того, щоб зробити процес очищення духовки зручнішим. Виконайте наступні інструкції:

- Повністю відкрийте дверцю.
- Поверніть два важеля «В», перевівши їх з положення 1 в положення 2 (мал. 23).
- Повільно закривайте дверцю, поки вона не зупиниться. Візьміть дверцю праворуч і ліворуч обома руками, закрийте її ще більше і зніміть, піднімаючи вгору.

Для установки дверці на місце необхідно виконати процедуру демонтажу в зворотній послідовності:

- Вставте дві петлі у відповідні гнізда і повністю відкрийте дверцю.
- Поверніть два важеля «В», знову встановивши їх в положення 1.
- Закрийте дверцю звичайним чином.



Малюнок 23

ОЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ ПЛИТИ

Плоска форма склокерамічної робочої поверхні плити значно полегшує догляд за нею в порівнянні з чищенням робочих поверхонь з традиційними конфорками. Легкі забруднення видаляються вологим папером. Для усунення стійких забруднень можна використовувати методи очищення, що застосовуються при очищенні стекол, і використовувати миючі засоби для стекол.

Якщо вміст каструлі витек на поверхню, видаліть його за допомогою шпателя. Якщо витік цукор або сироп, видалити їх потрібно негайно, поки вони не затверділи. Те ж відноситься і до залишків алюмінієвої фольги або пластмаси, якщо предмети випадково опинилися на ще гарячій зоні приготування. Водяні плями і сліди водного каменю можна видалити за допомогою білого винного оцту.

Після використання склокерамічної поверхні завжди промивайте її висушуйте її всмоктуючим вологу папером. Ні в якому разі не використовуйте для очищення абразивні або корозійні миючі засоби, такі як спрей для духовок, знежирюючі засоби, засоби для видалення іржі, порошкові поліруючі засоби та абразивні мочалки. Не допускайте попадання на поверхню піску (наприклад, при чищенні овочів) — він може подряпати поверхню. Переставляючи каструлю з шорстким дном, не рухайте її, а піднімайте, бо інакше можна залишити сліди на склі або навіть подряпати його.

ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

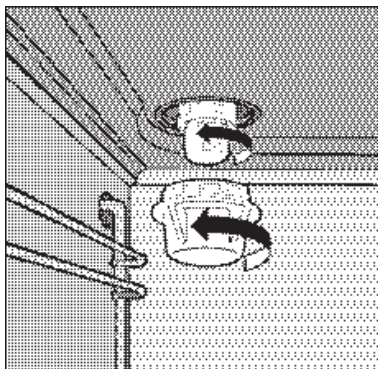
Щоб уникнути удару електричним струмом та/або нанесення шкоди людям, прочитайте і виконуйте процедуру, описану нижче.

Вимкніть кухонну плиту від електричної мережі.

Переконайтеся в тому, що духовка охолола, потім зніміть захисний плафон. Не торкайтеся гарячої лампи вологою тканиною, оскільки лампа може тріснути.

Замініть лампу іншою підходящою лампою на 15 Вт напругою 230 В типу E14, придатною для використання при високих температурах.

У разі, якщо захисна кришка пошкоджена або зламана, не використовуйте духовку до її заміни.



Малюнок 24

ЕВРОПЕЙСКАЯ ДИРЕКТИВА 2012/19/ЕЕС (WEEE)



Наступні відомості призначені тільки для володарів тих приладів, на етикетці з технічними даними (паспортна табличка) яких є цей символ.

Цей символ позначає, що продукція класифікована за діючими нормами в якості електричного або електронного обладнання і що вона відповідає Директиві 2012/19/ЕЕС (WEEE). Виходячи із цього, в кінці терміну експлуатації вона повинна бути перероблена окремо від побутових відходів. Для цього її необхідно безкоштовно здати в пункт збору електричного та електронного устаткування чи дистриб'ютору в момент покупки нового аналогічного обладнання.

Користувач несе відповідальність за задачу приладу наприкінці строку його експлуатації в пункти збору вторсировини, в іншому випадку до нього будуть застосовані санкції, передбачені законодавством про переробку відходів.

Диференційований збір відходів (для їх подальшої переробки, обробки та утилізації), сумісних з навколишнім середовищем, дозволяє уникнути негативного впливу на природу і здоров'я, а також сприяє повторному використанню матеріалів, з яких виготовлена продукція.

Для отримання більш детальної інформації про існуючі системи збору відходів слід звертатися до місцевої служби з переробки відходів або в магазин, де був куплений прилад.

Виробники та імпортери несуть відповідальність за безпечну для навколишнього середовища переробку, обробку та утилізацію як індивідуально, так і за допомогою взаємного співробітництва.

ЕВРОПЕЙСЬКИЙ РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 ПРО МАТЕРІАЛИ, ПРИЗНАЧЕНІ ДЛЯ КОНТАКТУ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ



Цей символ, який також зображений на упаковці, вказує на те, що матеріали цього виробу, які потенційно можуть контактувати з харчовими продуктами, відповідають вимогам європейського регламенту № 1935/2004. У камері духової шафи харчові продукти можуть контактувати з ґратами духовки, деками, деками для випікання кондитерських виробів, склом дверцят духовки, гумовими ущільненнями, вертелом, стінками духовки.

На плиті — з ґратами, конфорками і металевою поверхнею плити. У ящику для розігріву їжі — з його стінками.

ДОДАТОК 1. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ГАБАРИТИ	
Номінальні зовнішні розміри	
Висота до робочої поверхні, см	86,5
Висота з піднятою кришкою, см	143
Глибина з закритою дверцею духовки, см	60
Глибина з відчиненою дверцею духовки, см	104
Ширина, см	60
Корисні розміри	
Ширина, см	41
Глибина, см	38
Висота, см	31
Об'єм, л	50

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВИХ ПАЛЬНИКІВ					
Тип газу	Номінальний тиск, мБар	Тип пальника	Форсунка	Зменшена потужність, кВт	Номінальна потужність, кВт
G20	20	Допоміжна	77	0,4	1
		Напівшвидка	97	0,58	1,65
		Швидка	123	0,8	2,8
		3 трьома рядами полум'я	145	1,7	4
		Духовка	130	1	3
		Гриль	105	-	1,85
G30	28 – 30	Допоміжна	50	0,4	1
		Напівшвидка	65	0,58	1,65
		Швидка	83	2,8	2,8
		3 трьома рядами полум'я	98	1,7	4
		Духовка	86	1	3
		Гриль	68	-	1,85
G31	37	Допоміжна	50	0,4	1
		Напівшвидка	65	0,58	1,65
		Швидка	83	2,8	2,8
		3 трьома рядами полум'я	98	1,7	4
		Духовка	86	1	3
		Гриль	68	-	1,85
G110	8	Допоміжна	150	0,4	1
		Напівшвидка	185	0,58	1,65
		Швидка	265	0,8	2,8
		3 трьома рядами полум'я	350	1,7	4
		Духовка	300	1	3
		Гриль	200	-	1,85

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ		
Діаметр, мм	Максимальна потужність, кВт	Тип конфорки
145	1,2	High-Light
265-170	2,2 – 1,4	High-Light
210-120	2,1 – 0,7	High-Light

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНФОРКИ ШВИДКОГО НАГРІВУ		
Діаметр, мм	Максимальна потужність, кВт	Тип конфорки
145	1,5	Швидкого нагріву
180	2,0	Швидкого нагріву

ПОТУЖНІСТЬ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВКИ	
Нижній елемент, кВт	1,1
Верхній елемент / Гриль, кВт	1,1-1,5
Освітлення духовки, Вт	15
Вентилятор, Вт	22-26

КОРИСНІ ВІДОМОСТІ ПРО ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ДУХОВОК	
Середній час приготування нормальної кількості продуктів в режимі статичного нагріву, хв.	43,8
Середній час приготування нормальної кількості продуктів в режимі вентиляваного нагріву, хв.	44,9
Корисна площа деко, см ²	1143

SPIS TREŚCI

WARUNKI DO BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA SPRZĘTU.....	58
INFORMACJE OGÓLNE.....	58
KUCHNIE Z SERII PM66CEE04.....	58
CERAMICZNA PŁYTA KUCHENNA.....	59
PANEL STEROWANIA.....	59
LAMPKA KONTROLNA (CZERWONA).....	59
LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA (ŻÓŁTY).....	59
UŻYTKOWANIE CERAMICZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ.....	59
DOTYKOWY PANEL STEROWANIA.....	60
USTAWIANIE ZEGARA.....	60
PRACA W TRYBIE RĘCZNYM.....	60
MINUTNIK.....	60
TRYB MIESZANY Z USTAWIENIEM CZASU GOTOWANIA.....	60
TRYB MIESZANY Z USTAWIENIEM CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA.....	60
KUCHNIE Z SERII PM66GEE40.....	61
GAZOWA PŁYTA KUCHENNA.....	61
PANEL STEROWANIA.....	61
LAMPKA KONTROLNA (CZERWONA).....	61
LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA (ŻÓŁTA).....	61
POKRĘTŁO DO USTAWIENIA TEMPERATURY PIEKARNIKA.....	61
POKRĘTŁO DO USTAWIENIA FUNKCJI PIEKARNIKA.....	61
TIMER.....	61
KUCHNIE Z SERII PM66GGG40.....	62
GAZOWA PŁYTA KUCHENNA.....	62
PANEL STEROWANIA.....	62
MINUTNIK.....	62
WŁĄCZENIE PIEKARNIKA / REGULATOR TEMPERATURY / WŁĄCZENIE TRYBU GRILLOWANIA.....	62
PRZYCISK DO WŁĄCZANIA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ PIEKARNIKA.....	62
PRZYCISK DO WŁĄCZANIA WENTYLATORA I TERMOOBIEGU.....	62
KUCHNIE Z SERII PM66MEE22.....	63
PŁYTA GAZOWO-ELEKTRYCZNA.....	63
PANEL STEROWANIA.....	63
LAMPKA KONTROLA PRACY KUCHNI (CZERWONA).....	63
LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA (ŻÓŁTA).....	63
POKRĘTŁO DO USTAWIENIA TEMPERATURY PIEKARNIKA.....	63
POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA.....	63
TIMER.....	63
MONTAŻ I PODŁĄCZANIE.....	64
SCHEMAT PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.....	64
MONTAŻ.....	64
ŁAŃCUSZKI BEZPIECZEŃSTWA.....	64
WENTYLACJA POMIESZCZENIA.....	64
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI URZĄDZENIA.....	64
PODŁĄCZANIE DO SIECI DYSTRYBUCJI GAZOWEJ.....	64
ŁĄCZENIE Z ELASTYCZNĄ RURĄ METALICZNĄ (A na rys. 15).....	64
ŁĄCZENIE Z WĘŻEM GUMOWYM (B i C na rys. 15).....	64
USTAWIENIA DLA RÓŻNYCH TYPÓW GAZU.....	65
WYMIANA DYSZY PALNIKA W ROBOCZEJ PŁYTCIE KUCHENNEJ (RYS. 16).....	65
WYMIANA DYSZY PALNIKA DO GRILLOWANIA.....	65
REGULOWANIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA PALNIKÓW ROBOCZEJ PŁYTY KUCHENNEJ.....	65
REGULOWANIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA PALNIKA W PIEKARNIKU.....	65
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.....	65
AUTOMATYCZNA ZAPALARKA ELEKTRYCZNA.....	66
ZAPEWNIENIE PRZECIWWYPŁYWOWE GAZU.....	66
UŻYTKOWANIE KUCHNI.....	66
PALNIKI GAZOWE.....	66
WŁĄCZANIE PALNIKÓW GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ.....	66
UŻYTKOWANIE PALNIKÓW GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ.....	66
PALNIKI ELEKTRYCZNE.....	66
PIEKARNIK GAZOWY.....	67
WŁĄCZANIE GŁÓWNEGO PALNIKA W PIEKARNIKU.....	67
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA GAZOWEGO.....	67
WŁĄCZANIE PALNIKA DO GRILLOWANIA (GRIŁL GAZOWY).....	67
UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO.....	67
WIELOFUNKCYJNY PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z TERMOOBIEGIEM.....	68
GRILL ELEKTRYCZNY.....	68
OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA.....	68
OBSŁUGA I KONSERWACJA.....	68
OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA.....	68
OGÓLNE ZALECENIA DO KONSERWACJI KUCHNI.....	68
SYSTEM KATALITYCZNEGO CZYSZCZENIA.....	68
DEMONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA.....	69
CZYSZCZENIE CERAMICZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ.....	69
WYMIANA ŻARÓWKI.....	69
DYREKTYWA EUROPEJSKA 2012/19/EEC (WEEE).....	69
ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO NR 1935/2004 O MATERIAŁACH, PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ.....	69
ZAŁĄCZNIK 1. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA.....	70
WYMIARY.....	70
PARAMETRY PALNIKÓW GAZOWYCH.....	70
PALNIKI ELEKTRYCZNE HI-LIGHT.....	70
PALNIKI ELEKTRYCZNE SZYBKO GOTUJĄCE.....	70
MOC PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO.....	70
PRZYPADNE INFORMACJE DOTYCZĄCE ŻUŻYCIA ENERGII W KUCHENKACH ELEKTRYCZNYCH.....	70

WARUNKI DO BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA SPRZĘTU

Uwaga!

- Urządzenie i jego zewnętrzne części mocno się nagrzewają podczas pracy. Należy zachowywać ostrożność. Nie wolno dotykać elementów, które się grzeją. Dzieci do 8 lat powinny znajdować się na bezpiecznej odległości od sprzętu albo być pod opieką dorosłych.
- Dzieci, osoby z fizycznymi albo umysłowymi ograniczeniami lub z niewystarczającym doświadczeniem i umiejętnościami mogą korzystać z danego urządzenia pod warunkiem, że znajdują się pod opieką albo zostały pouczone, jak należy prawidłowo i bezpiecznie używać urządzenia, oraz są świadome ryzyka związanego z użytkowaniem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem, a także czyścić bądź naprawiać je bez opieki dorosłych.
- Nie wolno zostawiać bez opieki włączonej kuchenki z tłuszczami albo olejami, bo jest to niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru.
- Nie wolno gasić ognia wodą! Najpierw należy odłączyć urządzenie od prądu i tylko po tym można gasić płomień, pokrywając w miarę możliwości źródło ognia odporną na działanie ognia kołdrą albo pokrywą.
- Wewnętrzne powierzchnie szuflady do naczyń (jeśli są w komplecie), mogą się nagrzewać.
- Przed otwarciem pokrywy ochronnej należy usunąć jakikolwiek płyn z jej powierzchni.

WAŻNE!

Przed wymianą żarówki w piekarniku należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od prądu, żeby uniknąć prawdopodobieństwa porażenia prądem.

- Urządzenie mocno się nagrzewa w trakcie użytkowania. Należy zachowywać ostrożność: nie wolno dotykać rozgrzewających się elementów wewnątrz piekarnika.
- Przed podłączeniem sprzętu do prądu należy przygotować urządzenie w sposób umożliwiający odłączenie od sieci elektrycznej, otwarcie puszek kontaktów elektrycznych w tym urządzeniu powinno umożliwiać pełne odłączenie od prądu w sytuacji przewyższenia napięcia III kategorii, zgodnie z instrukcją montażu.
- Należy odłączać kuchenkę od prądu przed jakimkolwiek działaniem związanym z ingerencją pomocy technicznej, tj. czyszczeniem albo naprawą, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo dotknięcia elementów pod napięciem elektrycznym.
- Nie wolno we wnęce do rozgrzewania naczyń i wnęce do umieszczenia butli gazowej (jeśli budowa konstrukcji takowe przewiduje) przechowywać płynów łatwopalnych albo materiałów nieodpornych na działanie wysokich temperatur, takich jak drzewo, papier, aerozole, płyny i gaz pod ciśnieniem, zapalki itp.
- Od czasu do czasu należy sprawdzać stan węża, który łączy kuchenkę z podajnikiem gazu: powinien on być wystarczająco oddalony od grzejących się ścianek, nie może być ściśnięty, mocno zgięty albo uszkodzony. Jeśli zauważono uszkodzenia węża, to trzeba go niezwłocznie wymienić. Używany wąż także należy regularnie wymieniać zgodnie z określonym w instrukcji terminem. Oba końce węża powinny być przymocowane za pomocą standardowych klipsów gwarantujących bezpieczeństwo.
- W przypadku, jeśli po upływie czasu pokrętko gazowe będzie otwierać się z przeszkodami, zaleca się wezwać fachową pomoc techniczną.
- Do czyszczenia emaliowanych albo chromowanych części kuchenki należy stosować ciepłą wodę z mydłem albo detergenty nieściernie. Do czyszczenia palników roboczej powierzchni płyty kuchennej i rozdzielaczy do płomieni można używać metalicznej szczoteczki, żeby usunąć osad. Oczyszczone powierzchnie należy ostrożnie osuszyć.
- Nie wolno stosować detergentów ściernych do czyszczenia emaliowanych albo chromowanych elementów kuchenki.
- Podczas czyszczenia nie można zalewać wodą roboczą powierzchnię kuchenki. Należy unikać przedostania się wody albo środków czyszczących do otworów palnika.
- Iskrowniki zawsze powinny być czyste, trzeba osuszać je po każdorazowym korzystaniu z kuchenki, szczególnie jeśli podczas gotowania z garnków wydoszły się na powierzchnię płyty kuchennej jakiegokolwiek płynu.
- Jeśli kuchenka została wyposażona w szklaną pokrywę, nigdy nie należy zamykać jej do momentu całkowitego ochłodzenia palników albo okolic grzejącej się części powierzchni. W innym wypadku pokrywa może ulec pęknięciu albo stłuczeniu.

- Należy chronić przed uderzeniami emaliowane części kuchenki i iskrowniki.
- Nie wolno wykorzystywać do przenoszenia kuchenki uchwyty do drzwiczek.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno stosować mocnych detergentów ściernych i ostrych przedmiotów metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię albo zniszczyć szkło.
- Sprzętu nie można czyścić z zastosowaniem parownicy.
- Do montowania danej kuchenki specjalna stojak nie jest wymagany.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do uruchamiania go za pomocą zewnętrznego regulatora czasu albo osobnego systemu sterowania zdalnego.
- Jeśli na powierzchni kuchenki zostaną zauważone pęknięcia, to sprzęt należy odłączyć od prądu, żeby uniknąć niebezpieczeństwa przed porażeniem prądem.
- Podczas gotowania potraw na kuchenke gazowej w pomieszczeniu jej użytkowania powstaje nadmierna ilość ciepła, wilgoci i produktów spalania. Należy upewnić się, że to pomieszczenie jest dobrze wietrzne, szczególnie podczas pracy kuchenki: nie wolno zamykać otworów wentylacyjnych, należy włączyć (albo zamontować, jeśli go nie ma) urządzenie do wentylacji mechanicznej (wyciąg kuchenny, okap).
- Sprzęt można wykorzystywać tylko do przygotowywania posiłków. Nie wolno wykorzystywać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia i usterki sprzętu, a także za wypadki losowe, które będą skutkiem niestosowania się do wskazówek instalacji i eksploatacji kuchenki.

W przypadku awarii kuchenki, wykrycia wycieku gazu albo uszkodzenia systemu elektryfikacji należy niezwłocznie skontaktować się z centrum pomocy technicznej i wezwać fachową pomoc do usunięcia usterek.

INFORMACJE OGÓNE

Dziękujemy Państwu za wybór i zakup jednego z naszych wysokojakościowych sprzętów. Mamy nadzieję, że w Państwa domach nasze kuchenki będą funkcjonowały z maksymalnym oddaniem i najlepszymi rezultatami, spełniając wszystkie państwa oczekiwania. W tym celu zalecamy Państwu uważnie przeczytać poniższą instrukcję i stosować się do podanych wskazówek. Przy tym ważna jest świadomość, że producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia i usterki sprzętu, a także za wypadki losowe, które będą skutkiem niestosowania się do wskazówek dotyczących instalacji i eksploatacji kuchenki.

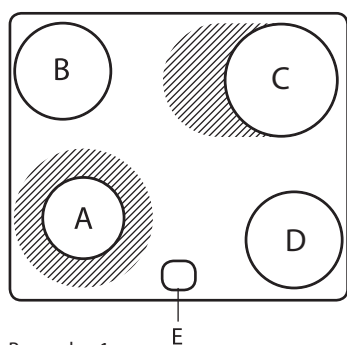
Producent, w trosce o produkcję kuchenek odpowiadających współczesnym rozwiązaniom technicznym i/lub w celu stałego podwyższania jakości naszych wyrobów, zostawia za sobą prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji sprzętu, bez wcześniejszego uprzedzenia, zmiany te jednakowoż nie powinny powodować problemów lub utrudnień podczas eksploatacji.

Jeśli Państwo będą potrzebowali części zapasowych albo akcesoriów do sprzętu, mogą Państwo zamówić je za pośrednictwem Państwa sprzedawcy albo skontaktować się z centrum informacyjnym naszej firmy, przy tym trzeba będzie wskazać numer modelu i numer serii kuchenki, informacje te są wpisane na specjalnej tabliczce przyklejonej do kuchenki. Tabliczka może znajdować wewnątrz wnęki do rozgrzewania naczyń (jeśli jest w wyposażeniu) albo na tylnej ściance kuchenki.

Kuchenka odpowiada poniższym parametrom:

- CEE 2009/142/ (30/11/2009)
- 2006/95/CE według niskiego napięcia (12/12/2006 i kolejne poprawki)
- CEE 2004/108 (według poziomu zakłóceń radiowych – 15/12/2004)
- REGULAMIN EUROPEJSKI № 1935/2004 (kontakt z produktami spożywczymi)
- REGULAMIN EUROPEJSKI № 1275/2008
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2012/19/EEC (WEEE)
- 2005/32/CE (urządzenia zasilane energią elektryczną)

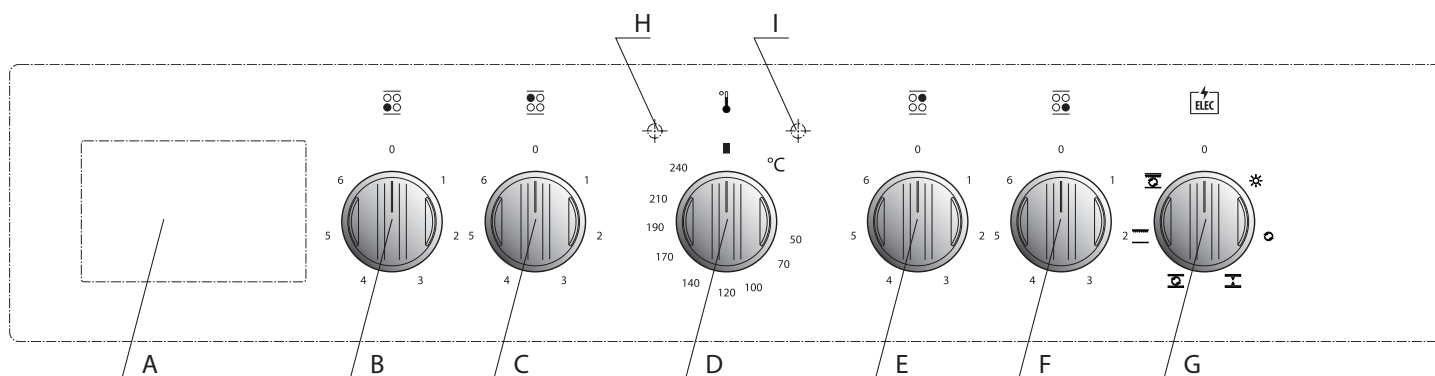
CERAMICZNA PŁYTA KUCHENNA



- A — palnik elektryczny Hi-Light o średnicy 120-210 mm;
- B — palnik elektryczny Hi-Light o średnicy 145 mm
- C — palnik elektryczny Hi-Light o średnicy 170-265 mm
- D — palnik elektryczny Hi-Light o średnicy 145 mm
- E — wskaźnik ciepła resztkowego.

Rysunek 1

PANEL STEROWANIA



Rysunek 2

- A — wyświetlacz elektroniczny ze sterowaniem dotykowym;
- B — pokrętło regulatora temperatury lewego przedniego palnika;
- C — pokrętło regulatora temperatury lewego tylnego palnika;
- D — pokrętło regulatora temperatury piekarnika;
- E — pokrętło regulatora temperatury prawego tylnego palnika;

- F — pokrętło regulatora temperatury prawego przedniego palnika;
- G — pokrętło wyboru funkcji pracy piekarnika;
- H — lampka kontrolna (czerwona);
- I — lampka kontrolna pracy piekarnika (żółta).

• LAMPKA KONTROLNA (CZERWONA)

Jeśli ta lampka świeci się, oznacza to, że piekarnik działa prawidłowo i jest włączony.

• LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA (ŻÓŁTA)

Zapalona żółta lampka oznacza, że piekarnik znajduje się w stadium rozgrzewania początkowego.

Jeśli lampka wyłączyła się, oznacza to, że piekarnik został rozgrzany do wybranej temperatury.

Jeśli lampka co jakiś czas włącza się i wyłącza, to oznacza, że temperatura w piekarniku jest utrzymywana na jednym poziomie.

UŻYTKOWANIE CERAMICZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

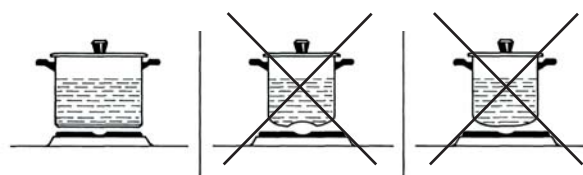
Moc pola grzewczego jest regulowana za pomocą urządzenia, które umożliwia dokładne ustawianie temperatury do gotowania. Różne poziomy ciepła podlegają gradacji od 1 do 6. Pokrętło można ustawić na potrzebną temperaturę przekręcając je w prawo albo w lewo.

Dla poszerzanego pola grzewczego pokrętło przekręca się tylko zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Intensywność mocy podlega gradacji od 1 do 6 tylko w stosunku do centralnej części pola grzewczego. Po wydaniu dźwięku kliknięcia, który sygnalizuje, że ciepło sięgnęło kreski pola grzewczego, włącza się rozgrzewanie kolejnych części poszerzanego pola grzewczego.

Dopóki jedno z pól grzewczych jest gorące, dopóty będzie się palił wskaźnik ciepła resztkowego E (rys. 1). Wskaźnik wyłączy się, kiedy temperatura wszystkich pól grzewczych obniży się do 60°C.

Cztery pola palników oznaczone są specjalnym oznakowaniem. Aby osiągnąć najlepszą wydajność ceramicznej płyty kuchennej łącznie ze zrównoważonym wykorzystaniem energii elektrycznej, do gotowania należy używać garnków oraz

innych naczyń tylko z grubym i całkowicie płaskim dnem (rys. 3). Średnica dna naczyń nie powinna być mniejszą od średnicy pola grzewczego. Jeśli dno naczynia nie pokrywa pola grzewczego, ciepło jest marnowane. Najlepiej, jeśli dno garnka będzie trochę większe od pola grzewczego.



Rysunek 3

Dno naczyń i powierzchnia płyty kuchennej powinny być suche i czyste. Niestosowanie się do tego zalecenia prowadzi do utraty ciepła, a więc i energii elektrycznej.

• UWAGI

- W żadnym wypadku nie wolno używać pól grzewczych jako powierzchni do przygotowywania potraw do gotowania
- Żeby skrócić czas gotowania potraw na polu grzewczym, można rozpocząć gotowanie na maksymalnej mocy (6), a następnie ustawić pokrętło regulatora na odpowiednią do przygotowania potrawy moc.
- We wszystkie pola grzewcze wbudowane jest urządzenie ograniczające temperaturę grzewczą, które chroni je przed przegrzewaniem się, nawet w przypadku pracy na maksymalnej mocy bez naczyń albo z naczyniami o dnie innym niż płaskie. Poniżej została zestawiona orientacyjna tabela programów do gotowania poszczególnych potraw. Należy pamiętać, że podane parametry mogą ulegać zmianie w zależności od ilości i typu przyrządzanych posiłków, a także w zależności od indywidualnych upodobań smakowych.

Ustawienie pokrętką	Typ gotowania
1 – 2	Utrzymania oczekiwanej temperatury (krem beszamelowy).
2 – 3	Odgrzewanie potraw.
3 – 4	Wyroby makaronowe, zupy warzywne, ragoût.
4 – 5	Gotowanie, gulasz.
5 – 6	Warzywa na parze, befsztyki, ryby.
6	Dania grillowane, jajecznica, schabowe z jagnięciny.

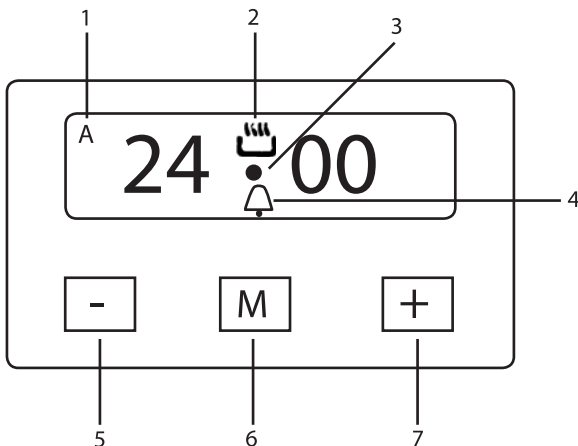
• UWAGA!

- Nie wolno patrzeć na włączone pola halogenowe – światło od pól może zaszkodzić oczom.
- Powierzchnia ceramiczna jest bardzo wytrzymała, jednak silne uderzenie ostrym albo bardzo twardym i ciężkim przedmiotem może ją uszkodzić.
- Jeśli zostaną wykryte usterki, cienkie albo głębokie pęknięcia na płycie ceramicznej, zalecane jest powstrzymanie się od korzystania z kuchenki i wezwanie pomocy technicznej.
- Nie wolno kłaść na gorącą powierzchnię folii aluminiowej i naczyń plastikowych.
- W pierwsze dni użytkowania od powierzchni może czuć spalenizną – zapach, w miarę korzystania z kuchenki, powinien zniknąć.

! OSTRZEŻENIE!

Dzieci z powodu niskiego wzrostu mogą nie widzieć wskaźnika ciepła resztkowego. Dlatego trzeba zadbać o to, by dzieci nie dotykały pól grzewczych nawet wtedy, gdy elementy grzewcze faktycznie są włączone.

DOTYKOWY PANEL STEROWANIA



Rysunek 4

- Jest włączony program automatyczny (w niektórych modelach zamiast symbolu **A** widnieje napis «Auto»).
- Tryb sterowania ręcznego.
- Dany symbol miga, gdy jest włączony tryb ustawiania zegara czasu aktualnego.
- Symbol jest widoczny podczas aktywacji minutnika.
- Przycisk zmniejszenia wartości podczas ustawiania minutnika. Także jest wykorzystywany do wyboru poziomu mocy sygnału dźwiękowego (dostępne są trzy poziomy).
- Przycisk wyboru trybu pracy.
- Przycisk zwiększenia wartości podczas ustawienia minutnika.

• USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym włączeniu u po wymuszonych przerwach w dostarczaniu prądu, na panelu sterowania będą migaly cyfry i symbol **A** – w takim trybie kuchenka nie będzie funkcjonować.

- Po włączeniu kuchenki należy wcisnąć przycisk **M** i przytrzymać go nie krócej niż 2 sekundy, do momentu, kiedy symbol **A** zniknie z panelu sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się mrugający symbol •.
- Za pomocą przycisków - i + należy ustawić zegar.
- W kilka sekund po ostatnim wybieraniu przycisków ustawiony czas zegara zostanie zapisany automatycznie.

• PRACA W TRYBIE RĘCZNYM

Piekarnik będzie pracować w trybie ręcznym (bez ustawionego czasu ukończenia gotowania albo czasu gotowania) tylko podczas ustawienia na wyświetlaczu symbolu ☰.

• MINUTNIK

Minutnik wydaje sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu bez wyłączenia kuchenki. Maksymalny przedział czasowy, który można ustawić na minutniku, to 23 godziny 59 minut. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu znika symbol ☰ i brzmi sygnał. Sygnał dźwiękowy wyłącza się automatycznie po 7 minutach, można go też wyłączyć wciskając dowolny przycisku na panelu sterowania.

W celu ustawienia minutnika trzeba wykonać następujące ruchy:

- Należy przycisnąć przycisk **M** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy, dopóki na panelu sterowania nie pojawi się mrugający symbol ☰.
- Przy pomocy przycisków - i + należy wybrać oczekiwany odstęp czasu.
- W kilka sekund po ostatnim wybieraniu przycisków minutnik zachowa znaczniki i rozpocznie się zwrótnie odliczanie czasu. Na wyświetlaczu będzie widniał symbol ☰.

• TRYB MIESZANY Z USTAWIENIEM CZASU GOTOWANIA

- Należy wybrać oczekiwany tryb pracy piekarnika i temperaturę do gotowania.
- Trzeba wybrać przycisk **M** i przytrzymać go przez co najmniej 2 sekundy, do momentu pojawienia się na wyświetlaczu symbolu ☰.
- Następnie należy puścić i ponownie przycisnąć przycisk **M**. Na panelu sterowania pojawi się mrugający symbol **A** oraz napis «dur», który po jakimś czasie zmieni się na **0:00**.
- Za pomocą przycisków - i + należy ustawić oczekiwany czas gotowania (maksymalnie możliwy do wyboru przedział czasowy – 10 godzin).
- W kilka sekund po ostatnim przyciśnięciu przycisków wybrany czas zostanie zachowany i włączy się odliczanie w dół. Na wyświetlaczu będą widniały symbole **A** i ☰. Żeby na wyświetlaczu widniał zegar z aktualną godziną, należy kilka razy wcisnąć przycisk **M**.

Po ukończeniu ustawionego czasu pojawi się sygnał i piekarnik automatycznie się wyłączy po 7 minutach, można go też przerwać poprzez wciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania.

• TRYB MIESZANY Z USTAWIENIEM CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA

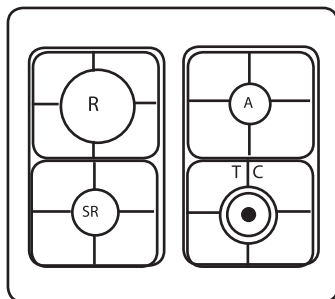
- Należy wybrać oczekiwany tryb pracy piekarnika i temperaturę do gotowania.
- Trzeba wybrać przycisk **M** i przytrzymać go co najmniej 2 sekundy, do momentu pojawienia się na wyświetlaczu symbolu ☰.
- Następnie należy puścić i ponownie przycisnąć przycisk **M**. Na panelu sterowania pojawi się mrugający symbol **A** oraz napis «dur».
- Należy jeszcze raz przycisnąć przycisk **M**. Na wyświetlaczu pojawi się napis «end», który po jakimś czasie zmieni się na **0:00**.
- Za pomocą przycisków - i + należy ustawić o czekiwany ukończenia gotowania.
- W kilka sekund po ostatnim przyciśnięciu przycisków wybrane wartości zostaną zachowane i włączy się odliczanie w dół. Na wyświetlaczu będą widniały symbole **A** i ☰. Żeby zobaczyć na wyświetlaczu aktualny czas programu, należy kilka razy wcisnąć przycisk **M**.

Po ukończeniu ustawionego czasu pojawi się sygnał i piekarnik automatycznie się wyłączy po 7 minutach, można go też przerwać poprzez wciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania.

! ZWRÓĆ UWAGĘ!

Kuchenki z serii PM66CEE04 są wyposażone w elektryczny wielofunkcyjny piekarnik z termoobiegiem i grillem elektrycznym. Informacja o ich użytkowaniu została umieszczona w dalszych częściach danej instrukcji obsługi.

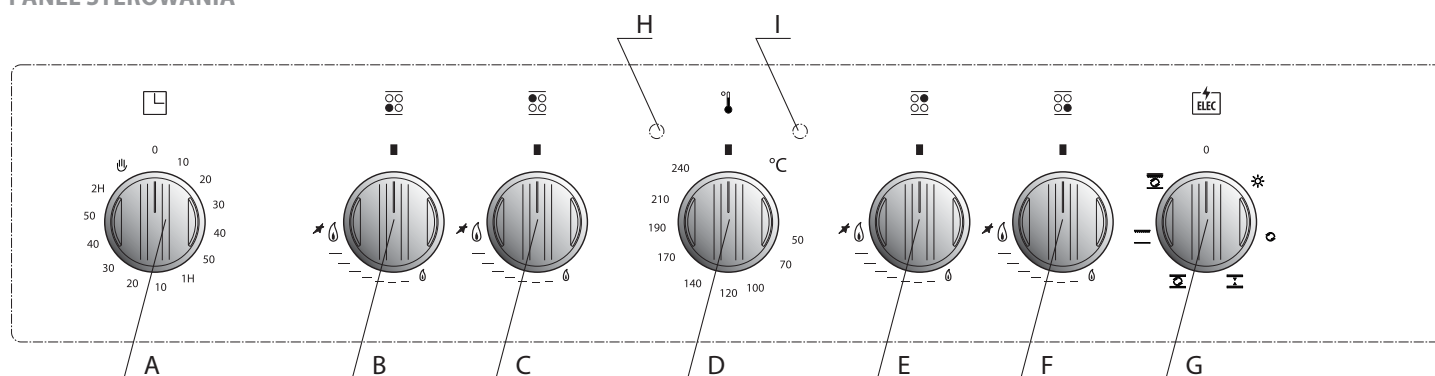
GAZOWA PŁYTA KUCHENNA



- SR — palnik gazowy średni;
- R — palnik szybko gotujący;
- A — palnik gazowy mały;
- TC — palnik gazowy Potrójna Korona.

Rysunek 5

PANEL STEROWANIA



Rysunek 6

- A — timer;
- B — pokrętło regulatora temperatury lewego przedniego palnika;
- C — pokrętło regulatora temperatury lewego tylnego palnika;
- D — pokrętło regulatora temperatury piekarnika;
- E — pokrętło regulatora temperatury prawego tylnego palnika;

- F — pokrętło regulatora temperatury prawego przedniego palnika;
- G — pokrętło wyboru funkcji piekarnika;
- H — lampka kontrolna (czerwona);
- I — lampka kontrolna pracy piekarnika (żółta).

• LAMPKA KONTROLNA (CZERWONA)

Jeśli lampka świeci się, oznacza to, że piekarnik działa prawidłowo i jest włączony.

• LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA (ŻÓŁTA)

Zapalona żółta lampka oznacza, że piekarnik znajduje się w stadium początkowego rozgrzewania.

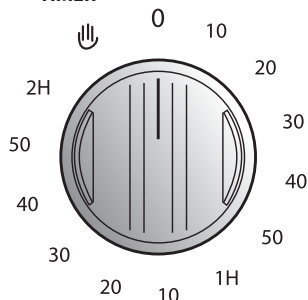
• POKRĘTŁO DO USTAWIENIA TEMPERATURY PIEKARNIKA

Termostat piekarnika reguluje temperaturę potrzebną do przyrządzenia jedzenia, dla wszystkich funkcji, łącznie z tymi, które przewidują wykorzystanie grilla. Przekręcenie odpowiedniego regulatora za wskazówką zegara pozwala na ustawienie temperatury w piekarniku na wymaganej kresce między 50°C i 240°C.

• POKRĘTŁO DO USTAWIENIA FUNKCJI PIEKARNIKA

Przełącznik uruchamia tryb pracy, potrzebny do przyrządzenia potraw. Opis funkcji pracy piekarnika, a także wskazówki do ich wyboru zostały wymienione w rozdziale «WIELOFUNKCYJNY PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z TERMOOBIEGIEM».

• TIMER



Rysunek 7

To urządzenie pozwala ustawić czas ukończenia przygotowania jedzenia.

• FUNKCJONOWANIE

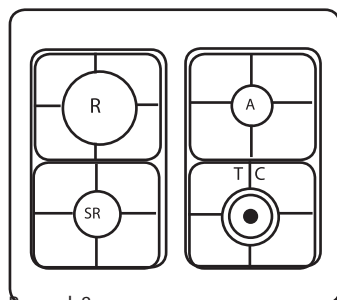
- Należy ustawić oczekiwany czas przyrządzenia (maksymalnie 120 min dla piekarnika elektrycznego i maksymalnie 100 min dla piekarnika gazowego).
- Za pomocą pokrętła termoregulatora należy wybrać temperaturę i ustawić przełącznik na symbolu oczekiwanej funkcji piekarnika.
- Kiedy pokrętło programatora wróci do pozycji wyjściowej (0), jedzenie będzie gotowe i piekarnik wyłączy się automatycznie.
- Następnie należy przekręcić pokrętło termoregulatora do pozycji ■.
- Pokrętło timera trzeba ustawić w pozycji zerowej 0.

➔ Jeśli nie korzysta się z timera piekarnik funkcjonuje tylko wtedy, gdy pokrętło programatora jest ustawione w pozycji trybu ręcznego

ZWRÓĆ UWAGĘ!

Kuchenki z serii PM66GEE40 wyposażone są w elektryczny piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegem i grillem elektrycznym. Informacja o korzystaniu z gazowej powierzchni do gotowania i piekarnika została umieszczona w dalszych rozdziałach niniejszej instrukcji.

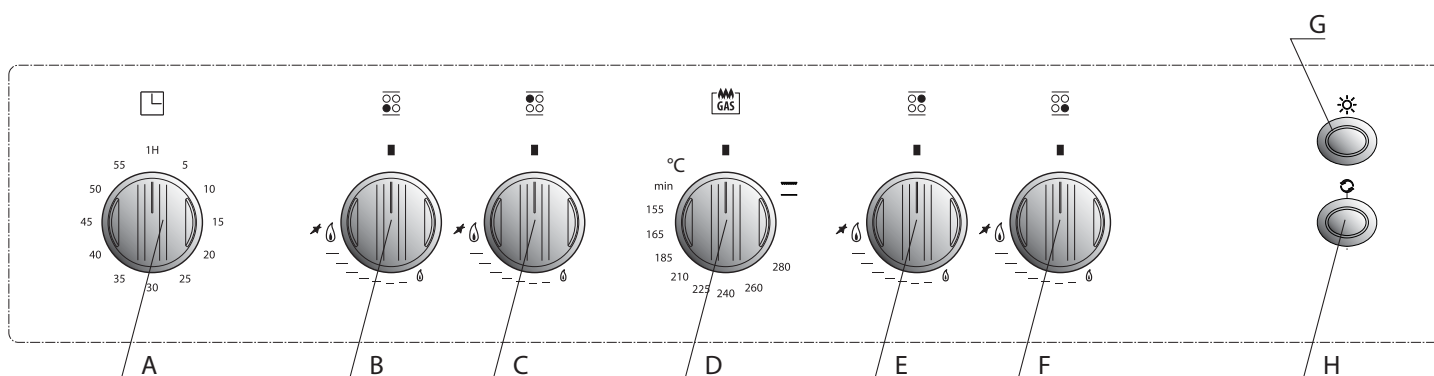
GAZOWA PŁYTA KUCHENNA



Rysunek 8

- SR — palnik gazowy średni;
- R — palnik szybko gotujący;
- A — palnik gazowy mały;
- TC — palnik gazowy Potrójna Korona.

PANEL STEROWANIA



Rysunek 9

- A — minutnik;
- B — pokrętko regulatora temperatury lewego przedniego palnika;
- C — pokrętko regulatora temperatury lewego tylnego palnika;
- D — włączenie piekarnika / regulator temperatury / włączenie trybu grillowania;

- E — pokrętko regulatora temperatury prawego tylnego palnika;
- F — pokrętko regulatora temperatury prawego przedniego palnika;
- G — przycisk do włączania oświetlenia wewnątrz piekarnika;
- H — przycisk do włączania wentylatora i termoobiegu

• MINUTNIK MECHANICZNY

Minutnik mechaniczny jest wykorzystywany do podawania uprzedzającego sygnału dźwiękowego po ukończeniu przyrządzania potraw. Żeby wybrać potrzebny przedział czasowy, należy ustawić regulator na odpowiednią pozycję (w minutach). Po upływie ustawnionego czasu minutnik wyda sygnał dźwiękowy.

• WŁĄCZENIE PIEKARNIKA / REGULATOR TEMPERATURY / WŁĄCZENIE TRYBU GRILLOWANIA

Pokrętko regulatora temperatury umożliwia włączenie głównej grzałki gazowej piekarnika i ustawienie temperatury potrzebnej do przyrządzania jedzenia.

! ZWRÓĆ UWAGĘ!

Kuchenki z serii PM66GGG40 są wyposażone w piekarnik gazowy z termoobiegiem i grillem gazowym. W celu uzyskania szczegółowej informacji o włączaniu i pracy głównej grzałki gazowej i grzałki do grillowania należy przejść do rozdziału «PIEKARNIK GAZOWY».

• PRZYCISK DO WŁĄCZANIA OŚWIETLENIA WEWNĄTRZ PIEKARNIKA

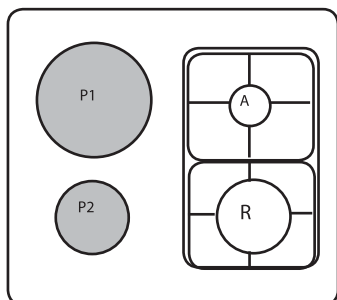
Umożliwia włączenie oświetlenia wewnątrz piekarnika.

• PRZYCISK DO WŁĄCZANIA WENTYLATORA I TERMOOBIEGU

Wciśnięcie tego przycisku uaktywnia pracę wentylatora wewnętrznego (termoobiegu). Może on być włączony jednocześnie z pracą głównej grzałki gazowej (funkcja GAZ Z TERMOOBIEGIEM), a także samodzielnie (funkcja ROZMRAŻANIE/SUSZENIE). Jednoczesna eksploatacja wentylatora i grilla gazowego nie jest możliwa.

Informacja o wykorzystaniu kuchennej płyty gazowej i piekarnika została umieszczona w dalszych częściach danej instrukcji.

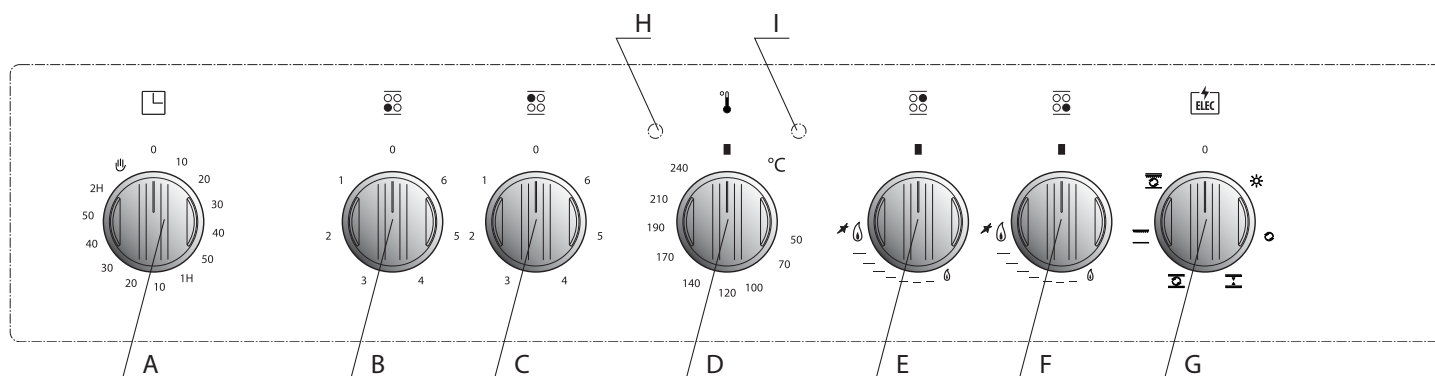
PŁYTA GAZOWO-ELEKTRYCZNA



Rysunek 10

- P2 — palnik elektryczny szybko gotujący o średnicy 145 mm;
 P1 — palnik elektryczny szybko gotujący o średnicy 180 mm;
 A — palnik gazowy mały;
 R — palnik gazowy szybko gotujący.

PANEL STEROWANIA



Rysunek 11

- A — timer;
 B — pokrętło regulatora temperatury lewego przedniego palnika;
 C — pokrętło regulatora temperatury lewego tylnego palnika;
 D — pokrętło regulatora temperatury piekarnika;
 E — pokrętło regulatora temperatury prawego tylnego palnika;

- F — pokrętło regulatora temperatury prawego przedniego palnika;
 G — pokrętło wyboru funkcji piekarnika;
 H — lampka kontrolna (czerwona);
 I — lampka kontrolna pracy piekarnika (żółta).

• LAMPKA KONTROLA PRACY KUCHNI (CZERWONA)

Jeśli lampka świeci się, oznacza to, że piekarnik działa prawidłowo i jest włączony.

• LAMPKA KONTROLNA PRACY PIEKARNIKA (ŻÓŁTA)

Zapalony żółty wskaźnik oznacza, że piekarnik znajduje się na stadium początkowego rozgrzewania.

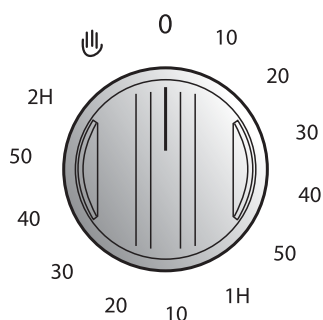
• POKRĘTŁO DO USTAWIENIA TEMPERATURY PIEKARNIKA

Termostat piekarnika reguluje temperaturę, potrzebną do przyrządzenia potraw, dla wszystkich funkcji piekarnika, łącznie z tymi, które przewidują wykorzystanie grillowania. Przekręcenie odpowiedniego regulatora za wskazówką zegara pozwala ustawić w piekarniku potrzebną temperaturę w zakresie 50°C i 240°C.

• POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA

Pokrętło uruchamia funkcję, potrzebną do przyrządzenia potrawy. Opis funkcji piekarnika, a także wskazówki do ich wyboru zostały przytoczone w rozdziale «WIELOFUNKCYJNY PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z TERMOOBIEGIEM».

• TIMER



Rysunek 12

To urządzenie pozwala ustawiać czas ukończenia przyrządzenia jedzenia.

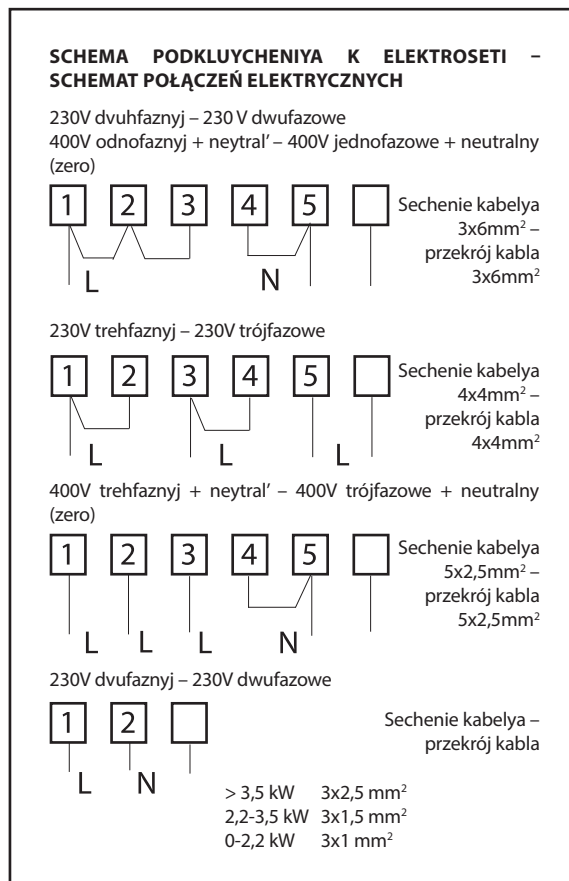
• FUNKCJONOWANIE

- Należy ustawić oczekiwany czas przyrządzenia (maksymalnie 120 min dla piekarnika elektrycznego i maksymalnie 100 min dla piekarnika gazowego).
- Za pomocą pokrętła termoregulatora należy wybrać temperaturę i ustawić regulator funkcji na odpowiednim symbolu zamierzonej funkcji piekarnika.
- Kiedy pokrętło timera wróci do pozycji wyjściowej (0), jedzenie będzie gotowe i piekarnik wyłączy się automatycznie.
- Następnie pokrętło regulatora temperatury należy ustawić w pozycji ■.
- Timer trzeba ustawić w pozycji zerowej 0.

➔ UWAGA: jeśli timer nie jest wykorzystywany, to piekarnik będzie funkcjonował tylko wtedy, gdy pokrętło timera jest ustawione w pozycji trybu ręcznego 🕒.

! **WAŻNA INFORMACJA!** Kuchniki z serii PM66GEE22 są wyposażone w elektryczny piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem i grillem elektrycznym. Informacja o użytkowaniu gazowo-elektrycznej płyty kuchennej i piekarnika została umieszczona w dalszych rozdziałach niniejszej instrukcji obsługi.

SCHEMAT PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ



Rysunek 13

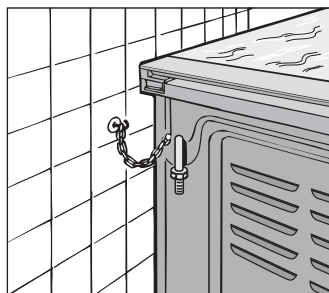
Moc elektryczna została określona na tabliczce informacyjnej. Może ona znajdować się we wnętrzu do rozgrzewania naczyń (jeśli takowa jest) albo na tylnej ścianie kuchenki. Jeden egzemplarz tabliczki informacyjnej także jest naklejony na okładce aktualnej instrukcji obsługi (tylko dla kuchenek gazowych i gazowo-elektrycznych).

MONTAŻ

Montować kuchenkę powinien wykwalifikowany fachowiec w ścisłej zgodności z wymaganiami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania. Przed montażem i podłączeniem należy upewnić się, że parametry lokalnej sieci dystrybucyjnej gazu (rodzaj i ciśnienie gazu) są zgodne z wymaganiami kuchenki. Warunki do ustawiania danej kuchenki zostały wskazane na etykietce załączonej instrukcji obsługi. Dana kuchenka nie jest połączona z urządzeniem do odprowadzania produktów spalania. Takie urządzenie trzeba zamontować i podłączyć do kuchenki zgodnie z aktualnymi wskazówkami do montowania i użytkowania. Montaż kuchenek jest dozwolony tylko w pomieszczeniach przewiewnych, zgodnie z aktualnymi przepisami.

ŁAŃCUSZKI BEZPIECZEŃSTWA

Żeby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się sprzętu (np. jeśli dziecko otworzyło drzwiczki piekarnika i usiadło na nie), łańcuszki bezpieczeństwa, w które została zaopatrzona kuchenka, powinny być koniecznie zamontowane! Należy przymocować je za pomocą śrub (nie są włączone do wyposażenia) do ściany za sprzętem.



Rysunek 14

Należy upewnić się, że łańcuszki są przymocowane do tylnej części kuchenki, jak pokazano na rysunku, oraz są przyciągnięte równoległe do podłogi. Po zainstalowaniu łańcuszki powinny być mocno naciągnięte!

WENTYLACJA POMIESZCZENIA

W pomieszczeniu, w którym będzie instalowana kuchenka, powinien być stały przepływ powietrza – zapewnia on spalanie gazu i dobrą wentylację. Częściowo, ilość świeżego powietrza, potrzebnego do spalania gazu, powinna stanowić nie mniej niż 2 m³/h na każdy kW mocy przyłączeniowej

Użytkowanie kuchenki gazowej wiąże się z wydzieleniem ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest eksploatowana. Należy zapewnić wentylację pomieszczenia, zachowywać otwartymi naturalne źródła wentylacji albo zamontować wentylację wyciągową (okap). Na skutek długiego i intensywnego wykorzystania kuchenki wynika potrzeba dodatkowej wentylacji, w tym przypadku można na przykład otworzyć okno albo zwiększyć moc wymuszonej wentylacji i wyciągu kuchennego (okapu).

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI URZĄDZENIA

Najpierw kuchenkę trzeba wyjąć z opakowania i zdjąć z niej wszystkie elementy opakowania, włącznie z zabezpieczeniem foliowym na chromowanych elementach i częściach ze stali nierdzewnej. Kuchenkę należy zamontować w suchym pomieszczeniu z dobrą wentylacją bez przeciągów. Kuchenka nie może dotykać materiałów podatnych działaniu temperatury (drewna, linoleum, papier itd.). Podczas montażu należy zachowywać bezpieczną odległość od owych materiałów. Kuchenkę można ustawić osobno albo między meblami kuchennymi, pod warunkiem, że ścianki owych mebli są wytrzymałe do temperatury do 100°C, a ich wysokość nie przewyższa wysokości roboczej powierzchni płyty kuchennej.

PODŁĄCZANIE DO SIECI DYSTRYBUCJI GAZOWEJ

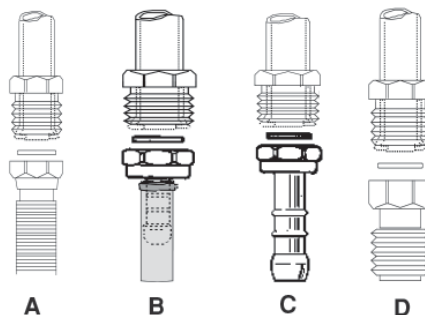
Przed podłączeniem kuchenki do sieci dystrybucji gazowej trzeba upewnić się, że typ gazu w sieci odpowiada ustawieniom kuchenki. W innym wypadku należy działać zgodnie z paragrafem «Ustawienia dla różnych typów gazu». Podczas podłączania kuchenki wąż gazowy powinien znajdować się z prawa. Jeśli znajduje się z tyłu, to powinien być umieszczony w dolnej części kuchenki (w tej części grzeje się ona do 50°C).

ŁĄCZENIE Z ELASTYCZNĄ RURĄ METALICZNĄ (A na rys. 15)

Łączenia dokonuje się za pomocą rury, która jest zgodna aktualnymi standardami narodowymi. Rurę należy wkręcić na króciec, na który wcześniej została włożona uszczelka.

ŁĄCZENIE Z WĘŻEM GUMOWYM (B i C na rys. 15)

Łączenia dokonuje się za pomocą węża gumowego, marka którego jest zgodna z aktualnymi standardami narodowymi. Oba końce węża powinny być przymocowane za pomocą zacisków (klamer) standardowych. W określonym terminie wąż należy wymienić. Dostęp do węża powinien być łatwy, żeby móc kontrolować jego stan na całej długości.



Rysunek 15

Po podłączeniu kuchenki do sieci dystrybucyjnej gazu należy sprawdzić szczelność przewodów gazowych, króćców i łączy.

Jeśli kuchenka będzie funkcjonowała z użyciem butanu/propanu, koniecznie trzeba upewnić się, że ciśnienie gazu w sieci odpowiada ciśnieniu, które zostało wskazane na tabliczce informacyjnej kuchenki.

! UWAGA!

- Należy wykorzystywać tylko standardowe rury elastyczne albo węże gumowe.
- Regulator ciśnienia powinien odpowiadać państwowym standardom i normom.

MONTAŻ I PODŁĄCZANIE

- Łączenie gwintu jest zgodne z normatywnymi ISO 228-1.
- Należy unikać mocnego zaginania rury albo węża, nie można przeciskać ich i dopuszczają, żeby dotykały rozgrzanych ścianek kuchenki.

USTAWIENIA DLA RÓŻNYCH TYPÓW GAZU

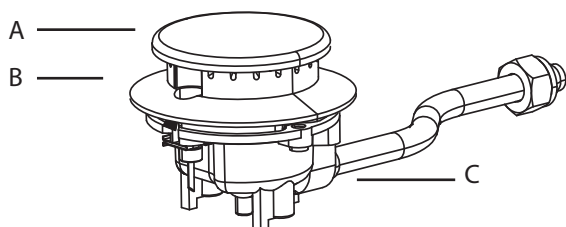
Jeśli gaz wykorzystywany do funkcjonowania kuchenki różni się od typu wskazanego, należy ustawić kuchenkę w sposób następujący:

- Wymienić dyszę (patrz ZAŁĄCZNIK 1).
- Wyregulować podawanie powietrza.
- Wyregulować minimalny płomień wszystkich palników.

➔ Uwaga: podczas każdorazowej takiej wymianie trzeba nakleić na tabliczkę informacyjną nazwę nowego typu gazu, na który ustawiono kuchenkę.

WYMIANA DYSZ PALNIKÓW NA ROBOCZEJ PŁYTCIE KUCHENNEJ (rys. 16)

- Zdjąć kratkę, rozdzielaczy płomienia (A) i palnik (B).
- Wykręcić i zdjąć dysze, umieszczone na dnie każdego uchwyty dyszy (C)
- Wymienić dysze zgodnie z tabelą, przytoczoną w ZAŁĄCZNIKU 1, zakręcić dokręcając je do momentu zatrzymania.
- Sprawdzić czy dysze są szczelne.
- Włożyć z powrotem palniki, rozdzielacze płomienia i kratkę.



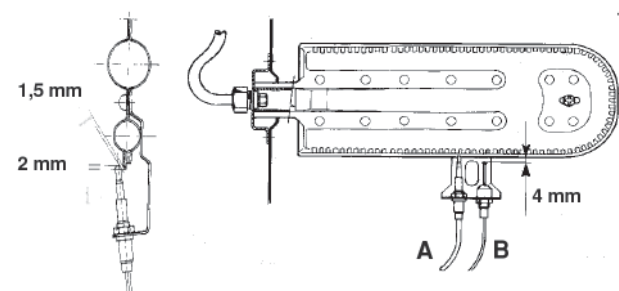
Rysunek 16

WAŻNE ZALECENIA

- W żadnym wypadku nie wolno dociskać dyszy bardzo mocno.
- Po wymianie wszystkich dysz trzeba sprawdzić, czy są one szczelne.

WYMIANA DYSZ PALNIKA W PIEKARNIKU

- Trzeba wykręcić śrubę do mocowania dna piekarnika.
- Zdjąć dno piekarnika (przesuwając go do tyłu i podnosząc).
- Zdjąć grzałkę piekarnika, po wykręceniu śruby, za pomocą której była ona przymocowana.
- Wymienić dyszę, używając klucza rurowego nasadowego na 7mm.



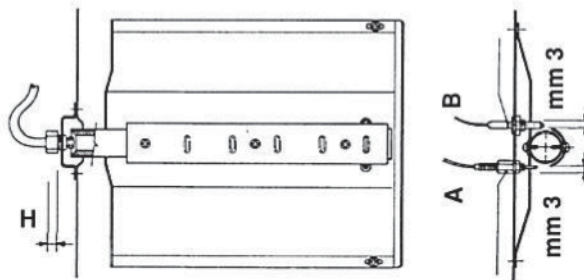
A = Termopara – Termopara

B = Svecha zazhiganiya – iskrownik

Rysunek 17

WYMIANA DYSZY PALNIKA DO GRILLOWANIA

- Zdjąć grzałkę, wykręcić dwie śruby gwinty, za pomocą których jest ona przymocowana.
- Wymienić dyszę, używając klucza rurowego nasadowego na 7mm.



A = Termopara – Termopara

B = Svecha zazhiganiya – iskrownik

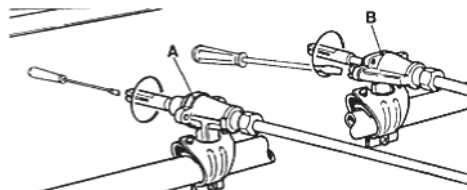
Rysunek 18

WAŻNE ZALECENIA

- W żadnym wypadku nie wolno dociskać dyszy bardzo mocno.
- Po wymianie wszystkich dysz trzeba sprawdzić ich szczelność.

REGULOWANIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA PALNIKÓW ROBOCZEJ PŁYTY KUCHENNEJ

W przypadku, jeśli kuchenka funkcjonuje na gazie płynnym (Butan/Propan), zawór powinien być dokręcony do momentu zatrzymania. Kuchenka może być wyposażona w zawory typu «A» – z zainstalowanym w środku gwintem do regulowania (można go regulować używając małego śrubokręta, za pośrednictwem śruby regulacyjnej), albo typu «B» – z zewnętrznym gwintem do regulacji z prawej strony (można regulować go bezpośrednio), patrz rys. 19.



Rysunek 19

Jeśli do funkcjonowania kuchenki jest wykorzystywany gaz naturalny, to, bez względu na typ zaworu, do wyregulowania minimalnego płomienia trzeba wykonać następujące czynności:

- Zapalić palnik i ustawić maksymalny płomień.
- Zdjąć pokrętkę pociągając ją do siebie, nie można cisnąć przy tym na przedni panel kuchenki, żeby jej nie uszkodzić.
- Używając małego śrubokręta okręcić gwint do regulacji w przybliżeniu o trzy przekręcenia (śrubokręt trzeba obracać w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara).
- Jeszcze raz przekręcić śrubę regulacyjną zaworu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, do momentu zablokowania. W tym momencie płomień będzie maksymalny.
- Następnie należy bardzo wolno zakręcić gwint do regulacji, nie wolno naciskać na śrubokręt aż do momentu, kiedy płomień zmniejszy się o 3/4. Przy tym trzeba szczególnie uważać, żeby płomień był wystarczająco stabilny, nawet w warunkach umiarkowanego przepływu powietrza.

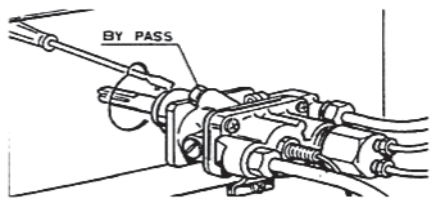
REGULOWANIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA PALNIKA W PIEKARNIKU

W przypadku, jeśli kuchenka funkcjonuje na gazie płynnym (Butan/Propan), gwint regulacji powinien być dokręcony do momentu zatrzymania. Jeśli do funkcjonowania kuchenki jest wykorzystywany gaz naturalny, to, bez względu na typ zaworu, do wyregulowania minimalnego płomienia trzeba wykonać następujące czynności:

- Zdjąć dno piekarnika (przesuwając go do tyłu i podnosząc).
- Zapalić palnik w piekarniku i ustawić pokrętkę regulacji płomienia w pozycji płomienia maksymalnego
- Zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Znaleźć śrubę regulacyjną termostatu albo zaworu (patrz rys.20).
- Odkręcić śrubę regulacyjną w przybliżeniu o trzy obroty.

MONTAŻ I PODŁĄCZANIE

- Po 5-6 minutach trzeba ustawić pokrętko regulatora w pozycji płomienia minimalnego.
- Następnie trzeba powoli zakręcić gwint, pilnując zmniejszanie się płomienia przez szybę zamkniętych drzwiczek do piekarnika, do momentu, w którym płomień zmniejszy się mniej więcej do 4 mm. Nie zaleca się zbyt dużego zmniejszania płomienia. Powinien on być stabilny, nawet jeśli drzwiczki do piekarnika zostaną zamknięte gwałtownym i szybkim ruchem.
- Wyłączyć palnik i zamontować na miejsce dno.



Rysunek 20

PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Zanim podłączy się kuchenkę do sieci elektrycznej, należy upewnić się, że

- napięcie w sieci zewnętrznej odpowiada parametrom wskazanym na tabliczce informacyjnej;
- gniazdo uziemienia funkcjonuje poprawnie;

Jeśli kuchenka jest wyposażona w kabel sieciowy bez wtyczki, to do podłączenia można wykorzystać wtyczkę standardową. W tej sytuacji należy wziąć pod uwagę:

- żółto-zielony kabel powinno się wykorzystać do uziemienia;
- niebieski kabel – do zerowania;
- brązowy – do fazy;
- kabel nie może dotykać ścianek kuchenki, które grzeją się wyżej 75°C;
- w przypadku wymiany kabla sieciowego należy użyć kabla typu HO5RR-F albo HO5V2V2-F o podobnym przekroju żyły (patrz rozdział SCHEMAT PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ);
- jeśli kuchenka została dostarczona bez kabla sieciowego, do jej podłączenia należy użyć kabla typu HO5RR-F czy HO5V2V2-F o podobnym przekroju żyły (patrz rozdział SCHEMAT PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ);

Wszystkie kuchenki z ceramiczną płytą kuchenną albo z czterema polami grzewczymi są dostarczane bez przewodu zasilającego.

! UWAGA!
Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niezachowaniem wskazanych wyżej wymogów i zasad bezpieczeństwa użytkownika podczas podłączania kuchenki. Obowiązkowo trzeba się upewnić, że kabel do uziemienia kuchenki jest prawidłowo podłączony do sieci uziemienia (patrz rozdział SCHEMAT PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ).

AUTOMATYCZNY ZAPŁON ELEKTRYCZNY

Wszystkie kuchenki mają wbudowany system automatycznego zapłonu elektrycznego. Dokładne odległości między elektrodą i palnikiem zostały wskazane na rys. 17 i 18.

Jeśli nie powstaje iskra, nie należy jej wymuszać, ponieważ można uszkodzić generator.

Układ zapłonowy może nie działać z poniższych przyczyn:

- świeca jest wilgotna, uszkodzona albo brudna;
- niepoprawnie ustawiono odległość między elektrodą i palnikiem;
- przewód elektryczny świecy jest uszkodzony albo goły;
- iskra ucieka w podłogę (do innych części kuchenki);
- jest uszkodzony generator albo mikrowłaznik;
- zapowietrzona rury przewodowe (szczególnie po długim okresie nieużytkowania kuchenki);
- jest nieprawidłowo sporządzona mieszanka gazów (proces spalania przebiega niepoprawnie).

ZABEZPIECZENIE PRZECIWWYPŁYWOWE GAZU

Przewaga palników, w które wyposażone jest to urządzenie, polega na tym, że w przypadku nieprzewidzianego zgaśnięcia płomienia włącza się system ochronny: automatycznie odcinany jest dopływ gazu do zgaszonego palnika. Zabezpieczenie pozwala uniknąć niebezpieczeństwa przed ucieczką gazu. Po nieprzewidzianym zgaśnięciu płomienia zawór kontroli gazowej włącza się automatycznie nie później niż po 90 sekundach dla palników na płycie kuchennej i po minucie dla palników w piekarniku i do grilla.

Poprawne odległości między końcówkami czujnika termoparowego i palnikiem zostały wskazane na rys. 17 i 18.

W celu kontroli poprawności działania zabezpieczenia przeciwwypływowego gazu należy wykonać następujące czynności:

- trzeba zapalić palnik i zostawić włączony na mniej więcej 3 min.;
- wyłączyć palnik i ustawić pokrętko regulatora w pozycji «zamknięte», oznaczone symbolem ■;
- po 90 sekundach, w przypadku palników roboczej płyty kuchennej, i po minucie, w przypadku palników piekarnika i grilla, trzeba przekręcić pokrętko do pozycji «otwarte»;
- należy zostawić pokrętko w tej pozycji i podnieść do palnika zapaloną zapałkę. Palnik nie powinien się zapalić!

Podczas podpalania do aktywacji magnezu potrzeba około 10 sekund.

Zawór kontroli gazowej uaktywnia się automatycznie po wyłączeniu płomienia nie później niż po 90 sekundach dla palników roboczej płyty kuchennej i po minucie dla palników piekarnika i grilla.


• NALEŻY UWAGAĆ

- Przed jakąkolwiek czynnością związaną z czyszczeniem albo kontrolą techniczną kuchenki należy odłączyć kuchenkę od sieci elektrycznej i zakręcić zawór podajnika gazu.
- Podłączając kuchenkę do podajnika gazowego nie wolno sprawdzać hermetyczności połączeń za pomocą płomienia. Jeśli nie ma specjalnych mierników do kontroli szczelności przewodów gazowych, można do tego użyć piany albo koncentratu płynu mydlanego.
- Montując płytę powierzchni roboczej należy upewnić się, że przewody elektryczne świec (jeśli takowe są w wyposażeniu) nie dotykają dysz i ich nie zasłaniają.

UŻYTKOWANIE KUCHENKI

PALNIKI GAZOWE

• WŁĄCZANIE PALNIKÓW GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ

- Przycisnąć i przekręcić pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i ustawić go w pozycji na przeciwko symbolu , oznaczonego na przednim panelu kuchenki (pozycja maksymalnego płomienia).
- Do automatycznego zapłonu palnika należy przycisnąć pokrętko do momentu zatrzymania i w takiej pozycji utrzymywać go przez mniej więcej 10 sekund.
- Zostawić pokrętko i upewnić się, że palnik się zapalił. W innym wypadku trzeba powtórzyć te czynności od początku.


• UŻYTKOWANIE PALNIKÓW GAZOWEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Należy używać garnków ze średnicą odpowiadającą rozmiarom palnika. Płomień nie powinien wychodzić poza krańce dna garnka.

Zalecenia:

- na mały palnik należy stawiać garnki o średnicy 8 cm, ustawiając przy tym adapter do pomniejszenia średnicy palnika (adapter jest dołączony w komplecie);
- na średni palnik należy stawiać garnki o średnicy 14 cm;
- na palnik szybko gotujący albo palnik Potrójna Korona – naczynia o średnicy nie mniejszej niż 22 cm.

Palnik Potrójna Korona (palnik z trzema rzędami kanałów płomieniowych) nadaje się do wykorzystania na nich garnków wok

! UWAGA: w żadnym wypadku nie wolno zostawiać pokręteł w pozycji pośredniej między symbolem maksymalnego płomienia  a pozycją «zamknięte» ■.

PALNIKI ELEKTRYCZNE

Pola grzewcze mają różną intensywność grzewczą w zależności od pozycji ustawienia regulatora.

- Pozycja 1 — minimalne nagrzewanie wszystkich pól.
- Pozycja 6 — maksymalne nagrzewanie pól zwykłych i pól szybko gotujących (z czerwonym dyskiem).
- Pozycja 0 — wyłączenie wszystkich pól grzewczych.

Nie wolno wykorzystywać garnków, które mają średnicę dna mniejszą niż pole grzewcze. Dno garnka powinno być maksymalnie płaskie i dobrze przystające do powierzchni pola grzewczego (rys. 21).

UŻYTKOWANIE KUCHENKI



Rysunek 21

• NALEŻY UWAŻAĆ

- Nie wolno zostawiać włączonego pola grzewczego bez garnka. Jeśli pole grzewcze jest użytkowane po raz pierwszy, zaleca się jego włączenie i pozostawienie na około 10 minut, żeby wyschła wilgoć i smary na jego powierzchni.
- Jeśli pole grzewcze nie jest używane przez dłuższy czas, zaleca się lekko posmarować je czymś tłustym.
- Podczas czyszczenia powierzchni pól grzewczych należy stosować środki ścierne.


PIEKARNIK GAZOWY

• WŁĄCZANIE GŁÓWNEGO PALNIKA W PIEKARNIKU

- Otworzyć drzwiczki piekarnika.
- Przycisnąć pokrętko o przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji płomienia maksymalnego.
- W celu automatycznego zapłonu palnika należy przycisnąć pokrętko do momentu zatrzymania.
- Trzymając pokrętko należy upewnić się, że palnik się zapalił: warto obserwować płomień poprzez specjalne otwory na dnie piekarnika.
- Mniej więcej po 10 sekundach można zostawić pokrętko i sprawdzić, czy płomień się pali. Jeśli palnik zgasł, to czynność trzeba powtórzyć.

• UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA GAZOWEGO

- Po włączeniu palnika należy zamknąć drzwiczki i poczekać 10 min., żeby piekarnik się nagrzał.
- Włożyć przygotowaną potrawę na zwykłą patelnię albo do innej formy bez rączek i wstawić ją na chromowany ruszt.
- Wstawić ruszt razem z patelnią do piekarnika, a pokrętko regulatora ustawić na odpowiednią pozycję.
- Proces przygotowania jedzenia można obserwować przez szklane drzwiczki piekarnika przy włączonym oświetleniu elektrycznym wewnątrz piekarnika. Drzwiczki należy otwierać tylko w razie konieczności (np. jeśli jedzenie w piekarniku trzeba polać tłuszczem).

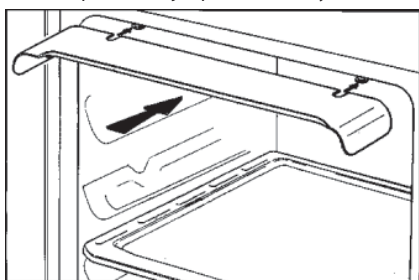
 **UWAGA dla kuchenek bez regulatora temperatury:** pokrętko regulatora w pozycji maksymalnego nagrzewania \wedge — **280°C**;

- pokrętko regulatora w pozycji minimalnego nagrzewania it — **150°C**;
- wszystkie temperatury pośrednie między 150°C i 280°C są ustawiane w przybliżeniu, między pozycją minimalnego i maksymalnego nagrzewania.

W żadnym wypadku nie wolno zostawiać pokrętko w pozycji pośredniej między symbolem maksymalnego nagrzewania \wedge i pozycją wyłączenia piekarnika \blacksquare .

• WŁĄCZANIE PALNIKA DO GRILLOWANIA (GRILL GAZOWY)

- Należy włożyć osłonę ochronną pokręteł przed przepływem gorącego powietrza, jak pokazano na rys. 22.



Rysunek 22

- Trzeba przycisnąć pokrętko regulatora i przekręcić je w prawo do końca.
- Następnie trzeba podnieść zapaloną zapalniczkę do perforowanej rury palnika i przycisnąć pokrętko do momentu zatrzymania.
- Nie puszczając pokrętko trzeba się upewnić, że palnik się zapalił.
- Po 10 sekundach puścić pokrętko i upewnić się, czy palnik nie zgasł. Jeśli zgasł, to czynność zapalania trzeba powtórzyć.

• UWAGA!

- Podczas wykorzystania automatycznego zapłonu elektrycznego palników w piekarniku i do grillowania drzwiczki piekarnika obowiązkowo powinny być otwarte.
- Podczas włączania palnika w piekarniku i do grillowania, które są zaopatrzone w automatyczny system zapłonu elektrycznego, nie można przyciskać przycisku zapłonu na dłużej niż 10 sekund. Jeśli palnik nie zapalił się, przed powtórnym jego włączeniem trzeba puścić przycisk i zapalić palnik ręcznie używając zapalniczek, a następnie skontaktować się z pomocą techniczną.


• NALEŻY UWAŻAĆ

- Zazwyczaj po długotrwałej przerwie w użytkowaniu kuchenki ciężko jest natychmiast zapalić palniki. Przed zapaleniem trzeba poczekać kilka sekund, dopóki nie uwolni się powietrze z przewodów powietrznych.
- Należy pilnować, żeby razem z powietrzem nie uwolniło się dużo gazu. Jeśli palniki nie zapaliły się w ciągu kilka sekund, należy powtórzyć proces zapalania, ustawiając przed tym pokrętko na pozycję «zamkniętą» — \blacksquare , po czym ponownie je odkręcić.
- Podczas pierwszego użytkowania piekarnika albo funkcji grillowania w piekarniku może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach, wywołany rozgrzaniem emaliowanej powierzchni ścianek piekarnika i resztek smarów olejnych na grzałkach.

• UŻYTKOWANIE GRILLA GAZOWEGO

- Należy włożyć osłonę ochronną pokręteł przed przepływem gorącego powietrza, jak pokazano na rys. 22.
- Zapalić palnik i poczekać kilka minut, żeby piekarnik się nagrzał.
- Następnie wstawić na ruszt potrawę do grillowania.
- Włożyć ruszt do piekarnika na najwyższym poziomie.
- Trochę niżej pod rusztem włożyć blachę.
- Zamknąć drzwiczki piekarnika, przykrywając je osłoną ochronną.
- Po kilku minutach przewrócić grillowane danie, żeby druga jego strona została poddana działaniu promieni podczerwieni. W ten sposób obie strony będą podsmażone równomiernie. Czas przygotowania zależy od typu dania i jego smaku.







Danie przyrządzane na grillu	Czas, min	
	1 strona	2 strona
Cienkie kawałki mięsa	6	4
Dosyc grube kawałki mięsa	8	5
Drobna ryba bez łusek	10	8
Dosyc gruba ryba	15	12
Parówki	12	10
Tosty	5	2
Drób (kurczak itp.)	20	15

 **UWAGA:** podczas pierwszego użytkowania grilla może pojawić się w piekarniku dym. Zanim zacznie się przygotowywać potrawy, należy poczekać, żeby spaliły się do końca resztki smaru niektórych elementów. Przygotowując dania na grillu, należy ustawiać maksymalnie dozwoloną temperaturę.

Podczas pracy urządzenie szybko się nagrzewa, dlatego trzeba zachowywać ostrożność i w żadnym wypadku nie dotykać grzejących się elementów wewnątrz piekarnika. Oprócz tego, podczas korzystania z grilla zewnętrzne części piekarnika mogą się mocno nagrzewać. Dzieci powinny znajdować się z dala od pracującego piekarnika.

WIELOFUNKCYJNY PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z TERMOOBIEGIEM

Zawdzięczając połączeniu pracy różnych elementów grzewczych i wentylatora wewnętrznego, piekarnik wykonuje następujące funkcje:

	Oświetlenie	Pozwala włączyć światło w piekarniku w każdym momencie, nawet bez aktywacji elementów grzewczych.
	Rozmrażanie / suszenie	Dana funkcja umożliwia uruchomienie tylko wentylatora, bez aktywacji elementów grzewczych. Może być wykorzystana do rozmrażania i/lub suszenia jedzenia za tylko pomocą przepływu powietrza, krążącego w aktualnej temperaturze. Umożliwia to rozmrażanie potraw bez zmiany ich smaku i wyglądu.
	Pieczenie konwencjonalne	Funkcja przewiduje jednoczesną aktywację dolnej i górnej grzałki i jest przeznaczona do zapiekania dań, które powinny być przygotowywane na wolnym płomieniu z ciągłym dodawaniem płynów. Jest to funkcja uniwersalna, jest idealna do przyrządzenia każdego typu dań smażonych, chleba, ciast i innych wypieków.
	Program intensywny	Aktywacja dolnej i górnej grzałki łącznie z wentylatorem gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła w piekarniku. Ta funkcja daje możliwość przygotowywać jednocześnie kilka dań na jednym albo na kilku poziomach. Podczas smażenia mięsa optymalizacja rozprowadzania ciepła pozwala przyrządzać je z wykorzystaniem niższej temperatury. Pozwala to zachować mięso bardziej delikatnym i zminimalizować utratę jego masy na skutek smażenia.
	Grillowanie	Umożliwia przygotowanie na grillu mięsa, ryby, drobiu czy warzyw. Pokrętko regulatora temperatury powinno być ustawione na maksymalną temperaturę.
	Podwójne grillowanie z termoobiegem	Program uaktywnia jednocześnie grzałkę do grillowania, dolną i górną grzałki piekarnika i wentylator wewnętrzny. Wykorzystanie termoobiegu pozwala szybko przygotować duże porcje w funkcji grillowania w sposób bardziej łagodny. Wymuszone krążenie powietrza w piekarniku zwiększa poziom przenikania ciepła wewnątrz potraw i chroni je przed przepalaniem jego powierzchni.

Wszystkie pozycje programatora, oprócz zera, powodują zapalenie się czerwonej lampki kontrolnej i lampki piekarnika.

UWAGA: żółta lampka kontrolna zapala się w rezultacie włączenia termostatu. Przed włożeniem do piekarnika produktów do przyrządzenia należy go wcześniej nagrzać chociażby przez 10 minut.

GRILL ELEKTRYCZNY

Kuchenki wyposażone w piekarnik elektryczny z grillem elektrycznym umożliwiają przyrządzanie potraw na grillu z zamkniętymi drzwiczkami bez wykorzystania osłony ochronnej panelu sterowania.

Przyrządzając potrawy z wykorzystaniem funkcji grillowania maksymalnie dopuszczalną jest temperatura 180°C.

OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA PIEKARNIKA

- Ruszt piekarnika: używany do stawiania na nim blachy do przyrządzania wypieków, pieczenia itd. (nie są włączone do wyposażenia); mięso można kłaść bezpośrednio na ruszt („mięso grillowane“)
- Blacha: zazwyczaj jest umieszczana pod rusztem i służy do zbierania płynów z przyrządzanych na ruszcie produktów, ale może być wykorzystywana bezpośrednio do przyrządzania potraw.
- Jeśli w piekarniku używa się programu z termoobiegem, można umieścić w piekarniku jednocześnie dwa ruszty. Należy przy tym pamiętać, że jeśli produkty w środku różnią się od siebie jakościowo i ilościowo, to oczywiście jest, że czas przyrządzania potraw będzie różny.
- System mocowania rusztu: piekarnik jest wyposażony w system mocowania rusztu, który pozwala wysuwać je bez konieczności całkowitego wyciągnięcia ich z piekarnika; ale jeśli ruszty trzeba wyjąć, wystarczy podnieść je i pociągnąć do przodu, jak jest pokazane na rys. 23.

OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Jeśli zostaną wykryte usterki zalecane są następujące czynności.

Przed wezwaniem pomocy technicznej należy upewnić się, że:

- Wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka;
- Lampka kontrolna kuchenki jest włączona.

Jeśli problem nie zniknie, należy wezwać profesjonalną pomoc techniczną, która naprawi usterki.

Jeśli światło w piekarniku nie włącza się, trzeba:

- Odłączyć kuchenkę od prądu elektrycznego;
- Zdjąć kloz, znajdujący się w tylnej części wnętrza piekarnika;
- Wymieć żarówkę.

OGÓLNE ZALECENIA DO KONSERWACJI KUCHENKI

Przed wykonywaniem jakichkolwiek czynności technicznych koniecznie trzeba odłączyć zasilanie.

Nie wolno czyścić sprzętu za pomocą odkurzacza parowego.

Do czyszczenia drzwi piekarnika nie stosować szorstkich przedmiotów, detergentów ściernych lub ostrych skrobaczek metalowych, ponieważ mogą one podrapać lub zniszczyć powierzchnię albo szkło.

Nie należy stosować płynów z kwasami (np. środki do czyszczenia kamienia), ponieważ mogą one uszkodzić elementy emaliowane.

Przed czyszczeniem lub dotykiem elementów grzejnych poczekać aż wystygną, bo mogą być gorące.

Piekarnik trzeba czyścić ostrożnie, żeby uniknąć oparzeń parą podczas czyszczenia gorących elementów moką ściereczką albo gąbką.

Niektóre detergenty wydzielają szkodliwe opary pod wpływem kontaktu z ciepłą powierzchnią.

SYSTEM KATALITYCZNEGO CZYSZCZENIA

Dwa boczne, a także tylny panel katalityczny piekarnika wyposażone są w specjalne samooczyszczające się panele katalityczne.

Aby włączyć mechanizm czyszczenia wystarczy co 10-15 raz po użyciu piekarnika ustawić maksymalną temperaturę i pozostawić go włączonym. Czas, potrzebny do całkowitego oczyszczenia zależy od stopnia zabrudzenia piekarnika.

Niektóre potrawy podczas pieczenia mogą pozostawiać na panelach uporczywe plamy zatykające pory, przez co umożliwiają przenikanie powietrza i sprawiają, że proces czyszczenia staje się niemożliwy. W takim przypadku konieczne staje się całkowite ochłodzenie piekarnika, a następnie rozmiękczenie zanieczyszczeń przy pomocy gorącej wody i usunięcie ich miękką szczotką bez użycia detergentów. Po tym zabiegu należy ustawić maksymalną temperaturę i na kilka minut włączyć piekarnik.

Uwaga! Do czyszczenia paneli katalitycznych nigdy nie należy używać szczotek metalowych i materiałów ściernych.

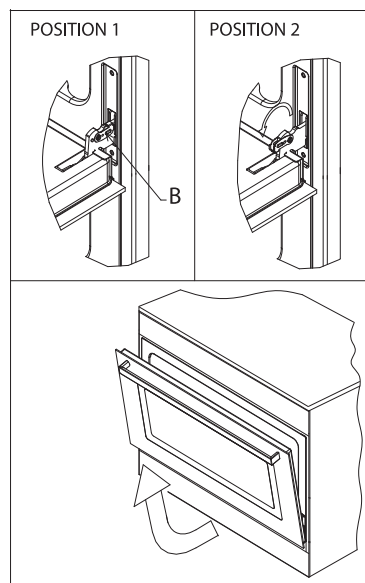
DEMONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA

Drzwiczki można zdjąć, żeby ułatwić proces czyszczenia piekarnika. Należy wykonać następujące wskazówki:

- Całkowicie otworzyć drzwiczki.
- Przekręcić dwie dźwignie «B», przesuując je z pozycji 1 do pozycji 2 (rys. 23).
- Powoli zamknąć drzwiczki do momentu zatrzymania. Chwycić drzwiczki oburącz po prawej i lewej stronie, przymknąć je jeszcze bardziej i zdjąć, podnosząc je do góry.

Żeby zamontować drzwiczki, należy wykonać proces demontażu w odwrotnej kolejności:

- Włożyć dwa zawiasy do odpowiednich gniazd i zamknąć zupełnie drzwiczki.
- Przekręcić dwie dźwignie «B», ponownie ustawiając je z pozycji 1.
- Zamknąć drzwiczki sposobem tradycyjnym.



Rysunek 23

CZYSZCZENIE CERAMICZNEJ PŁYTY KUCHENNEJ

Płaska powierzchnia ceramicznej płyty kuchennej znacznie ułatwia utrzymanie jej w czystości w porównaniu z płytą kuchenną z palnikami tradycyjnymi. Lekkie zabrudzenia można usunąć używając wilgotnego papieru. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń można stosować metody i środki do czyszczenia oraz mycia szkła.

Jeśli potrawa wyciekła z garnka na powierzchnię kuchennej, można usunąć ją za pomocą łopatk. Jeśli wyciekł cukier albo syrop, trzeba usunąć go natychmiast, zanim stwardnieje. Dotyczy to także jakichkolwiek resztek folii aluminiowej i plastiku, jeśli przedmioty te przez przypadek znalazły się na gorącym polu grzewczym. Plamy od wody i kamienia można usunąć używając białego octu winnego.

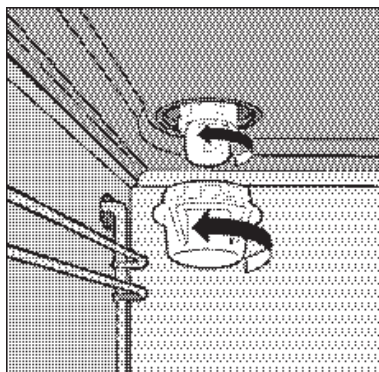
Każdorazowo, po zakończeniu korzystania z płyty ceramicznej zawsze trzeba przetrzeć ją i wysuszyć za pomocą ręczników papierowych. W żadnym wypadku do czyszczenia płyty ceramicznej nie wolno używać środków ściernych i detergentów korozyjnych, takich jak spray do piekarnika, detergenty odtłuszczające, środki do usuwania rdzy, środki do polerowania w proszku i gąbki ścierne. Nie wolno dopuszczać, by na powierzchnię trafiał piasek (np. podczas obierania warzyw) – może on zarysować powierzchnię. Przesuwając garnek po chropowatym dnie nie należy przesuwac go, tylko trzeba go podnieść, bo może to spowodować pozostawienie śladów na płycie kuchennej, a nawet ją zarysować.

WYMIANA ŻARÓWKI

Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i/lub wyrządzenia krzywdy dla człowieka, należy przeczytać i wykonać procedurę opisaną niżej.

- Należy odłączyć kuchenkę od sieci elektrycznej.
- Upewnić się, czy piekarnik i żarówka są ochłodzone, następnie zdjąć klosz. Nie wolno dotykać wilgotną ścierką gorącej żarówki, ponieważ może ona pęknąć.
- Wymienić żarówkę na inną pasującą żarówkę na 15 W z napięciem 230 V typu E14, która może być wykorzystywana w wysokich temperaturach.

Jeśli klosz żarówki jest uszkodzony albo potłuczony, nie wolno używać piekarnika aż do jego wymiany.



Rysunek 24

DYREKTYWA EUROPEJSKA 2012/19/EEC (WEEE)



Dane informacje przeznaczone są tylko dla posiadaczy tych urządzeń, na etykietce z danymi technicznymi (tabliczce znamionowej) której znajduje się dany symbol.

Ten symbol oznacza, że sprzęt jest zakwalifikowany według aktualnych wymagań dotyczących sprzętu elektrycznego i elektronicznego i że odpowiada on Dyrektywie 2012/19/EEC (WEEE). Oznacza to, że po zakończonej eksploatacji kucharki powinna być ona poddana utylizacji osobno od odpadów domowych. W tym celu trzeba oddać ją bezpłatnie do punktu gromadzenia sprzętu RTV AGD albo dystrybutorowi w momencie zakupu nowego sprzętu analogicznego.

Użytkownik ponosi odpowiedzialność za oddanie sprzętu po zakończeniu jego eksploatacji do punktu gromadzenia przedmiotów do recyklingu, w innym wypadku w stosunku do takiego użytkownika będą zastosowane sankcje, które zostały przewidziane w prawie o recyklingu.

Segregowanie odpadów (do ich recyklingu, obróbki i utylizacji), nieszkodliwych dla środowiska, pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na przyrodę i zdrowie, a także sprzyja powtórnemu wykorzystaniu materiałów, z których został wykonany produkt.

W celu uzyskania dokładnych informacji o istniejących systemach gromadzenia odpadów należy skontaktować się z miejscową służbą zajmującą się obróbką odpadów albo ze sklepem, w którym dokonano zakupu sprzętu. Producenci i importerzy ponoszą odpowiedzialność za bezpieczną dla środowiska przeróbkę, obróbkę i utylizację tak indywidualną, jak i z pomocą wzajemnej współpracy.

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO Nº 1935/2004 O MATERIAŁACH, PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ



Ten symbol, którym opatrzone jest także opakowanie, wskazuje na to, że materiały do wykonania tego urządzenia, które potencjalnie mogą mieć kontakt z produktami spożywczymi, są zgodne z rozporządzeniem parlamentu europejskiego Nº 1935/2004. W piekarniku produkty spożywcze mogą dotyczyć rusztu, blachy do wypieków, szkła drzwiczek do piekarnika, palnik i metalowej powierzchni płyty kuchennej. We wnętrzu piekarnika – z jego ściankami.

ZAŁĄCZNIK 1. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

WYMIARY	
Nominalne wymiary zewnętrzne	
Wysokość do powierzchni roboczej, cm	86,5
Wysokość z podniesioną pokrywą, cm	143
Głębokość z zamkniętymi drzwiczkami piekarnika, cm	60
Głębokość z otwartymi drzwiczkami piekarnika, cm	104
Szerokość, cm	60
Wymiary użytkowe	
Szerokość, cm	41
Głębokość, cm	38
Wysokość, cm	31
Pojemność, l	50

PARAMETRY PALNIKÓW GAZOWYCH					
Typ gazu	Ciśnienie gazu zasilającego, mbar	Typ palnika	Dysza	Zmniejszona moc, kW	Moc przyłączeniowa, kW
G20	20	Mały	77	0,4	1
		Średni	97	0,58	1,65
		Szybko gotujący	123	0,8	2,8
		Potrójna Korona	145	1,7	4
		Piekarnik	130	1	3
		Grill	105	-	1,85
G30	28 – 30	Mały	50	0,4	1
		Średni	65	0,58	1,65
		Szybko gotujący	83	2,8	2,8
		Potrójna Korona	98	1,7	4
		Piekarnik	86	1	3
		Grill	68	-	1,85
G31	37	Mały	50	0,4	1
		Średni	65	0,58	1,65
		Szybko gotujący	83	2,8	2,8
		Potrójna Korona	98	1,7	4
		Piekarnik	86	1	3
		Grill	68	-	1,85
G110	8	Mały	150	0,4	1
		Średni	185	0,58	1,65
		Szybko gotujący	265	0,8	2,8
		Potrójna Korona	350	1,7	4
		Piekarnik	300	1	3
		Grill	200	-	1,85

PALNIKI ELEKTRYCZNE HI-LIGHT		
Średnica, mm	Moc maksymalna, kW	Typ palnika
145	1,2	High-Light
265-170	2,2 – 1,4	High-Light
210-120	2,1 – 0,7	High-Light

PALNIKI ELEKTRYCZNE SZYBKO GOTUJĄCE		
Średnica, mm	Moc maksymalna, kW	Typ palnika
145	1,5	Szybko gotujący
180	2,0	Szybko gotujący

MOC PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO	
Grzałka dolna, kW	1,1
Grzałka górna / Grill, kW	1,1-1,5
Oświetlenie piekarnika, W	15
Wentylator, W	22-26

PRZYDATNE INFORMACJE DOTYCZĄCE ZUŻYCIA ENERGII W KUCHENKACH ELEKTRYCZNYCH	
Średni czas przygotowywania potraw umiarkowanej ilości produktów w trybie nagrzewania statycznego, min.	43,8
Średni czas przygotowywania potraw umiarkowanej ilości produktów w trybie nagrzewania z termoobiegiem, min.	44,9
Powierzchnia użytkowa blachy, cm ²	1143

FOR YEARS TO COME

freggia



Istruzioni in formato elettronico e` possibile scaricare dal sito www.freggia.com

This manual can be downloaded at www.freggia.com

Инструкцию в электронном виде можно скачать на сайте www.freggia.com

Інструкцію в електронному вигляді можна завантажити на сайті www.freggia.com

Instrukcję w formie elektronicznej można pobrać ze strony internetowej www.freggia.com

Un posto per adesivi

Sticker place

Место для наклейки

Місце для наклейки

Miejsce na naklejkę



012