

БЫТОВЫЕ ПЛИТЫ

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

СОДЕРЖАНИЕ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗА

- Горелки стола..... 1
- Духовка: нижняя горелка духовки..... 3
- Духовка; верхняя жарочная горелка..... 4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ЭЛЕМЕНТОВ

- Электрические конфорки 5
- Излучающие и галогенные конфорки 5
- Рабочая поверхность :
 - Таблицы приготовления..... 6
 - Советы по применению 7

- Электрические духовки:

- Рекомендации по режимам тепловой обработки для различных типов жарочного шкафа 9
- Использование режима гриля одновременно с основной газовой горелкой..... 13
- Советы по пользованию духовкой 14

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 15

ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБЩЕЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 18

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

- обычная духовка..... 20
- духовка с каталитической самоочисткой 20

- духовка с пиролитическим покрытием 21
- МЕЛКИЙ ТЕКУЩИЙ РЕМОНТ 22

КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

- Правила установки плиты 25
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ГАЗА 26
- Различные способы подключения 27
- Как перейти на другой газ..... 28

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ..... 33

- Перед первым включением плиты 35

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ 36

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ..... 37

Замечание: Данные плиты были разработаны для использования в домашних условиях.

Уважаемый покупатель

Мы благодарим Вас за то, что Вы купили плиту нашей фирмы. Эта плита проектировалась, изготавливалась и проверялась очень тщательно, и она будет надежно служить Вам.

Для того, чтобы Вы могли оптимально пользоваться плитой с учётом всех ее возможностей, рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, которая доставляется вместе с плитой, а также с этим РУКОВОДСТВОМ: содержащиеся в них рекомендации и советы помогут Вам по достоинству оценить Вашу новую плиту.

Общие сведения

- Ваша плита должна быть установлена в соответствии с инструкциями производителя только квалифицированными специалистами. Неправильная установка плиты может иметь следствием нанесение ущерба людям, животным или Вашей собственности. В этом случае производитель не будет нести никакой ответственности.
- Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по электробезопасности. Это требование обязательно для выполнения. Если возникают сомнения, свяжитесь со специалистом, который проверит Вашу систему заземления.
Производитель не несёт ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
Убедитесь в том, что сетевая розетка, в которую будет включена Ваша плита, имеет устройство заземления (лепестки), и она действительно заземлена.
- Розетка и вилка должны быть одного типа. Если розетка не подходит, она должна быть заменена специалистом, который должен проверить соответствие сечения проводов току, потребляемому подключенным оборудованием. Перед подключением плиты убедитесь, что данные на фирменной табличке, размещённой на задней стенке плиты, соответствуют характеристикам электрической и газовой сетей.
- Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.
- Не оставляйте оборудование включённым, если в этом нет необходимости. Не забывайте перекрывать газ.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты. Если это произойдёт, то возникнет опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и как следствие, короткого замыкания.
- Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Если кабель повреждён, не заменяйте его сами. Вызывайте специалиста из сервисного центра.
- Ваша плита должна использоваться только по назначению. Любое другое применение, (например, для обогрева помещения), будет рассматриваться как несоответствующее.
Производитель не несёт ответственности за возможный ущерб, вызванный несоответствующим, неправильным или неразумным применением.
- Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед операциями по очистке или любыми другими операциями по уходу за плитой.

- В случае неисправности и/или неправильной работы оборудования перекройте газ, обесточьте плиту и не производите на ней никаких операций. Неисправная плита может не обеспечивать заложенных в её конструкцию требований по безопасности и быть потенциально опасной. Для ремонта привлекайте только квалифицированных специалистов в соответствии с рекомендациями Производителя. Требуйте применения запасных частей, используемых Производителем и предназначенных именно для данной модели плиты. При несоблюдении указанных правил безопасность эксплуатации плиты не гарантирована.
- Если Вы решили прекратить использование плиты, то следует вынуть вилку из розетки и отсоединить силовой кабель. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части оборудования, которые могут представлять опасность и использоваться детьми как предмет для своих игр.
- Когда Вы пользуетесь грилем или духовкой, некоторые части плиты могут сильно нагреваться. Будьте осторожны сами, предупредите детей или просто не допускайте их на кухню.
- Всегда проверяйте чтобы у невключенной плиты все ручки управления были установлены в положение « отключено »,
- Газовые плиты для своей безопасной работы требуют регулярного воздухообмена. При вводе плиты в эксплуатацию выполняйте все требования, изложенные в инструкции для плиты данной конструкции.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Горелки стола

ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ

Рабочий стол, который называют также верхней панелью плиты, оснащен четырьмя или тремя горелками, у которых могут быть разные размеры и расход. Надо научиться оптимально пользоваться этими горелками, имеющими разную мощность.

- Самые мощные горелки (они самые большие по размерам) нужно использовать для того, чтобы довести блюдо до кипения, для быстрого обжаривания мяса и вообще для быстрого приготовления любых продуктов.
- Для медленной тепловой обработки и для приготовления соусов следует пользоваться более маленькими горелками.

Когда блюдо доведено до кипения, не следует оставлять его на сильном огне : блюдо от этого не готовится, а только выкипает. Рекомендуется продолжать приготовление на малом огне, который позволяет поддерживать слабое кипение.

Пламя следует регулировать так, чтобы оно не выходило за края кастрюли. Используемая посуда должна быть достаточно большой, чтобы пламя нагревало все днище, но не поднималось по стенкам, так как при этом можно повредить ручки.

Рекомендуем Вам пользоваться посудой следующих размеров:

для маленьких горелок (вспомогательная горелка и горелка нормальной тепловой мощности)	для средней горелки (горелка повышенной тепловой мощности)	для большой горелки (горелка высокой тепловой мощности)
кастрюлями диаметром 18 см и более	кастрюлями диаметром 24 см и более	кастрюлями диаметром 28 см и более.

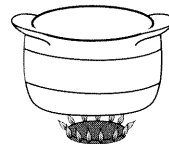
В случае приготовления блюд на небольшом огне, указанные размеры используемых кастрюль изменяются соответственно на 12, 14 и 16 см.



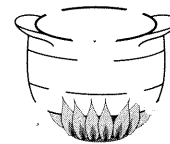
КИПЕНИЕ



ТОМЛЕНИЕ
НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ



ПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО

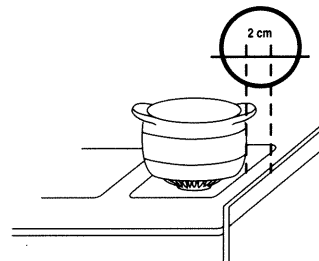
Внимание ! Не пользуйтесь кастрюлями с полукруглым, выпуклым или вогнутым днищем.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Горелки стола (продолжение)

ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ

- Если плита имеет теплоизолирующие боковые ограждения, то при использовании посуды больших размеров следует оставлять примерно 2 см между ее боковой стенкой и ограждением, чтобы исключить перегревание последнего во избежание повреждения кухонной мебели, стоящей рядом с плитой.
- Некоторые плиты снабжены съемной подставкой для маленьких кастрюль, которая может использоваться для всех конфорок плиты.



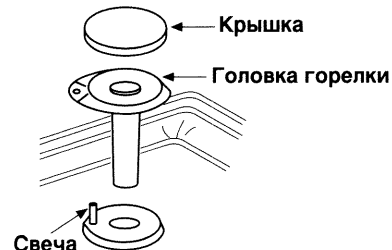
ЗАЖИГАНИЕ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК

(зависит от модели)

Для правильного зажигания горелок рекомендуется :

- регулярно следить за чистотой свеч и составных элементов головок горелок ;
- проверять, чтобы головки и крышки горелок были правильно установлены перед зажиганием ;
- ставить посуду на подставку, прежде чем нажимать на кнопку зажигания.

Не рекомендуется нажимать на кнопку зажигания, если не все горелки на месте.



Предупреждение :

- *Использование газовой плиты приводит к увеличению температуры и влажности помещения, в котором она установлена. Следите за тем, чтобы кухня хорошо проветривалась : держите открытыми форточки или установите устройство для искусственного проветривания (механический вытяжной шкаф).*
- *В случае интенсивного и длительного использования плиты может потребоваться дополнительное проветривание ; с этой целью можно, например, открыть окно или увеличить мощность механической вентиляции, если она присутствует.*

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Духовка : нижняя горелка духовки

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

До того, как впервые использовать Вашу плиту, прогрейте ее вхолостую с закрытой дверцей в течение приблизительно 15 минут в максимальном режиме (кран в положении « grande flamme » (большой огонь) - термостат в максимальном положении). При этом может появиться специфический запах и, возможно, дым.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЗАЖИГАНИИ И ВЫКЛЮЧЕНИИ ПЛИТЫ

Духовка Вашей плиты имеет устройство, *обеспечивающее безопасность* посредством автоматического прерывания поступления газа, если пламя случайно гаснет. Применение этого устройства при включении плиты требует выполнения следующих действий.

РОЗЖИГ НИЖНЕЙ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Внимание ! Проверьте, какой тип зажигания имеет Ваша духовка : электронное или ручное. Это зависит от модели Вашего аппарата.

- Откройте кран доступа газа к Вашей плите
- Нажмите и поверните ручку термостата влево до максимального положения.
- Удерживая ручку термостата нажатой, несколько раз нажмите и отпустите кнопку электронного зажигания ; или поднесите зажженную спичку (для моделей без электронного зажигания)
- **Когда появится пламя, продолжайте удерживать ручку термостата в нажатом положении в течение 5 -10 секунд.** Затем отпустите ее и убедитесь, что горелка работает. Избегайте захлопывать дверцу плиты с силой, так как при этом Вы рискуете загасить пламя, если духовка работает на малом огне.
- Установите ручку термостата в положение, которое требуется для приготовления данного блюда.

Замечание : если через 10 секунд пламя не появляется, отпустите ручку термостата. Откройте дверцу духовки и выждите по крайней мере минуту перед следующей попыткой зажигания горелки.

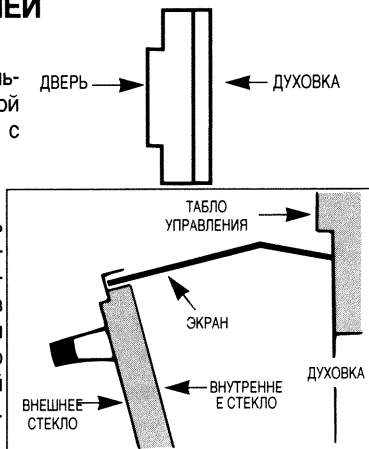
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Духовка : верхняя жарочная горелка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРХНЕЙ ЖАРОЧНОЙ ГОРЕЛКИ

- Приготовление блюд с использованием верхней жарочной горелки должно производиться с приоткрытой дверцей духовки.

При этом следует устанавливать экран, предотвращающий перегревание ручек плиты. Поместите его одной стороной в выемку в верхней части дверцы духовки и подведите другую его сторону к упору на передней панели плиты (см. рис. напротив).



ВНИМАНИЕ

- Не рекомендуется использовать в духовке алюминиевую фольгу. В противном случае аккумулирующееся тепло неблагоприятно влияет на результат приготовления и может привести к разрушению эмали.
- Не оставляйте дверцу духовки больше, чем на 3 минуты, чтобы избежать воздействия высокой температуры на ручки плиты (за исключением режима использования верхней жарочной горелки, см. предыдущий пункт).
- Приготовление пищи в духовке и при использовании верхней жарочной горелки должно осуществляться с открытой крышкой плиты, чтобы облегчить перемещение горячих газов из внутренней части духовки.
- Во время приготовления дверца нагревается. Не допускайте детей близко к плите.

РОЗЖИГ ВЕРХНЕЙ ЖАРОЧНОЙ ГОРЕЛКИ

- Откройте кран доступа газа.
- Нажмите и поверните ручку термостата (расположенную слева на панели управления) по часовой стрелке до положения, соответствующего верхней жарочной горелке (↔ или ↔).
- Удерживая ручку термостата нажатой, несколько раз нажмите и отпустите кнопку электронного зажигания; или поднесите зажженную спичку (для моделей без электронного зажигания).
- Когда появится пламя, **продолжайте удерживать ручку термостата в нажатом положении в течение 5 - 10 секунд.** Затем отпустите ее и убедитесь, что горелка горит.
- Установите экран, как показано на рисунке.

Замечание: Рекомендации по использованию режимов приготовления блюд в духовке приведены в инструкции по эксплуатации.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Электрические конфорки

Существует несколько типов конфорок:

- Чугунные конфорки быстрого нагрева (с красной точкой в центре) или нормального нагрева, с отметками от 0 до 6.
- Чугунные конфорки быстрого нагрева (с красной точкой в центре), управляемые регулятором, с отметками от 0 до 11 (конфорки «MIJOTRON»).

В моделях с программатором этот последний может управлять работой только левой задней конфорки.

При первом включении следует прогреть конфорки в холостом режиме на максимальной мощности в течение 3 минут для удаления защитного покрытия.

Замечание: При включении одного из органов управления загорается сигнальная лампочка.



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ 0 → 6



НОРМАЛЬНЫЙ РЕЖИМ 0 → 6



РЕГУЛЯТОР 0 → 11

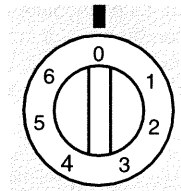
Излучающие конфорки

Излучающие конфорки: используются спиральные нагревательные элементы, круговой или другой формы.

Галогенные конфорки

Галогенные конфорки: используются высокотемпературные галогенные лампы с вольфрамовой нитью, вокруг которых помещается спиральный нагревательный элемент круговой формы.

- Все конфорки имеют ограничитель температуры; если температура превышает значение, допустимое для стеклокерамического покрытия, мощность питания будет ограничена.
- **Ручки управления мощностью** имеются у каждой конфорки. Они позволяют выбрать одну из 6 скоростей нагрева; (0) - это выключенное состояние; (6) - положение, соответствующее максимальной мощности.



- **Оптические индикаторы** На стеклокерамическом покрытии: индикатор загорается при достижении определенного значения температуры поверхности; индикатор продолжает гореть даже после выключения конфорки, пока температура поверхности не снизится до определенного значения.

Будьте осторожны, так как зона, где готовилась пища, даже после выключения конфорки остается горячей.

На панели управления:

- Для конфорок излучающего типа: индикатор загорается при зажигании конфорки.
- Для конфорок галогенного типа: **нет индикатора включения конфорки.**

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Таблицы приготовления

ЧУГУННЫЕ КОНФОРКИ БЫСТРОГО И НОРМАЛЬНОГО ДЕЙСТВИЯ /6 режимов/.

ИЗЛУЧАЮЩИЕ ИЛИ ГАЛОГЕННЫЕ КОНФОРКИ

/6 режимов/.

При приготовлении продуктов, в зависимости от их количества, конфорки вначале следует включить на максимальную мощность на время от 2 до 3 минут, затем - снизить мощность.

Нижеприведенная таблица дается для справки:

0	1-2	2-3-4	3-4-5	4-5	6
ВЫКЛ.	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	ОБРАБОТКА В МЕДЛЕННОМ РЕЖИМЕ	ОБРАБОТКА В СРЕДНЕМ РЕЖИМЕ	ОБРАБОТКА В СИЛЬНОМ РЕЖИМЕ	ОБРАБОТКА В МОЩНОМ РЕЖИМЕ
	Поддержание температуры готовых блюд. Медленная обработка в слабом режиме	Соус бешамель Пончики Рагу Бобовые Рисовая каша на молоке Медленная обработка в среднем режиме Подогрев готовых блюд	Макаронные изделия Вареный картофель Супы Варенья Кипение в слабом режиме	Эскалопы Рубленые котлеты, жареные в масле Свежие овощи Супы Жаренье продуктов глубокой заморозки Жареный картофель	Бараны котлеты Мясо на гриле Омлет Лангеты Кипячение молока

ЧУГУННЫЕ КОНФОРКИ, УПРАВЛЯЕМЫЕ ПОСРЕДСТВОМ РЕГУЛЯТОРА /« МИЖОТРОН »/- MIJOTRON

Каждому положению ручки управления соответствует определенный режим.

Различные режимы конфорок приблизительно соответствуют тем видам применений, которые, в качестве примера, приводятся в таблице ниже.

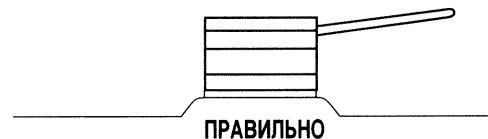
0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10-11
ВЫКЛ.	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	ОБРАБОТКА В МЕДЛЕННОМ РЕЖИМЕ	ОБРАБОТКА В СРЕДНЕМ РЕЖИМЕ	ОБРАБОТКА В СИЛЬНОМ РЕЖИМЕ	ОБРАБОТКА В МОЩНОМ РЕЖИМЕ
	Поддержание температуры готовых блюд. Медленная обработка в слабом режиме	Соус бешамель Пончики Рагу Бобовые Рисовая каша на молоке Медленная обработка в среднем режиме	Макаронные изделия Вареный картофель Супы Варенья Кипение в слабом режиме	Эскалопы Рубленые котлеты, жареные в масле Свежие овощи Супы Жаренье продуктов глубокой заморозки Жареный картофель	Бараны котлеты Мясо на гриле Омлет Лангеты Кипячение молока

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Советы по применению

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИЧНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЛИТЫ С ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ

- Рекомендуется пользоваться кастрюлями с плоским дном, которые хорошо прилегают к поверхности конфорки:
 - из нержавеющей стали с плотным или многослойным дном;
 - из алюминия с толстым дном;
 - эмалированные кастрюли (толстая листовая сталь).
- Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру конфорки: т.е., диаметр дна кастрюли должен быть равен диаметру применяемой конфорки или превышать его. По мере возможности, следует закрывать кастрюлю крышкой, во избежание потери энергии за счет выпаривания. Не следует использовать слишком сильный нагрев, т.к. это приводит к потере воды, жира и энергии.
- Рекомендуется выключать ручку управления до окончания тепловой обработки продуктов: это позволяет воспользоваться накопленным в конфорке теплом и обеспечивает экономию энергии.
- Во избежание окисления конфорок следует пользоваться кастрюлями с сухим дном.



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Советы по применению (продолжение)

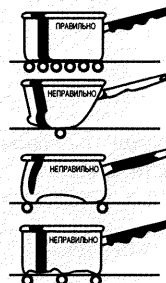
СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИЧНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИЗЛУЧАЮЩИХ И ГАЛОГЕННЫХ КОНФРОК

- Рекомендуется использовать посуду, предназначенную для электрических плит. Это могут быть кастрюли из нержавеющей стали с трехслойным дном (из стали и алюминия или меди), из алюминия с тефлоновым покрытием или без него, из керамического материала, из стекла «vision». Это могут быть также эмалированные кастрюли (толстая листовая сталь) или чугунные кастрюли (в этом случае лучше выбрать посуду со специальным дном для стеклокерамических конфорок, напр., VI-TROBASE).
- Важно, чтобы дно посуды было толстым и плоским для обеспечения контакта со всей нагревающей поверхностью конфорки. Посуда с выпуклым или вогнутым дном дает плохие результаты при приготовлении блюд и может оставлять следы на рабочей поверхности конфорки, так как нагрев идет только по отдельным контактным точкам.

При использовании грубой посуды к ее дну легче прилипают загрязнения, что может служить причиной появления пятен на рабочей поверхности плиты.

ВНИМАНИЕ!

- Не концентрируйте взгляд на включенной галогенной конфорке.
- Не помещайте никаких предметов, особенно пластмассовую посуду или алюминиевую фольгу, на стеклянную поверхность Вашей плиты, если она еще горячая.



- Наилучшие характеристики и гарантия качества обеспечиваются при использовании кастрюль, диаметр дна которых соответствует диаметру нагревающихся поверхностей конфорок.



- Кастрюли, у которых диаметр дна меньше диаметра нагревающейся поверхности конфорки, могут быть использованы без риска для плиты, но при этом часть тепла теряется. Если размеры дна, наоборот, больше, то время, требуемое для нагрева, будет более длительным.



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Рекомендации по режимам тепловой обработки для различных типов жарочного шкафа электрических плит

- Подробное описание функциональных возможностей Вашей плиты содержится в инструкции по применению данной модели плиты.
- При использовании нижеприведенных режимов тепловой обработки продуктов дверца духовки должна быть закрыта, а крышка рабочего стола (верхней панели плиты) приподнята.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



или



Применяется для приготовления мяса, птицы, пирогов со свежими фруктами, (из сухого теста на воде или слоеного теста), рыбы и овощей, запекаемых с сыром.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



или



● Размораживание мяса и овощей:

- Установите термостат в положение 1, а переключатель жарочного шкафа в положение « размораживание ».
- Поместите продукт, подлежащий разморозке, на плоскую решетку. Решетку поставьте во вторую позицию духовки, а поднос для сбора

сока при размораживании поставьте в первую позицию.

- Когда размораживание будет закончено, Вы можете начинать готовить пищу согласно указаниям, содержащимся в таблице с рецептами (см. инструкцию по использованию Вашей модели плиты).

● Размораживание фруктов

- Установите термостат в положение 0, а переключатель духовки - в положение « размораживание ».
- Поместите фрукты на блюдо из жаростойкого стекла. Поставьте это блюдо на плоской решетке в жарочный шкаф в позицию 3.

Замечание: Если Вы хотите выиграть время, можно установить термостат в положение 1, но при этом есть риск получить несколько худший результат.

ВНИМАНИЕ: Во время работы дверца духовки горячая. Не подпускайте к плите детей.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Рекомендации по режимам тепловой обработки для различных типов жарочного шкафа и электрических плит (продолжение)

НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ



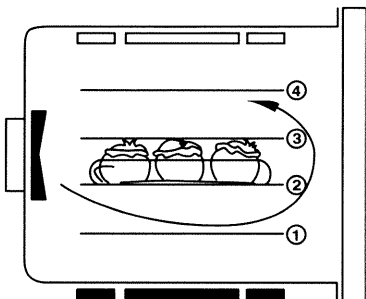
или

Применяется для приготовления сложных кондитерских изделий и для подогрева готовых блюд.

НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ОБДУВОМ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



или



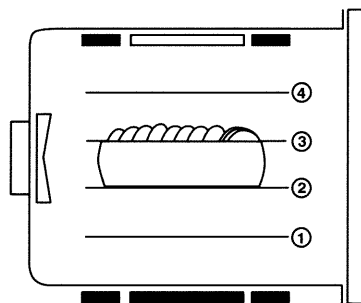
Этот режим рекомендуется применять для приготовления кондитерских изделий (сдобы, кексы), яичных желтков и белков с молоком, фаршированных помидоров.

Приготовление следует производить только на одном уровне: используйте 2-ую позицию снизу.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ



или



Запрещается использовать многоуровневый поддон, в который стекает мясной сок, в качестве блюда для приготовления продуктов, т.к. это приводит к чрезмерному загрязнению стенок и выделению большого количества дыма за счет сгорания жира (это может вызвать воспламенение).

Этот режим особенно хорошо подходит для приготовления говядины и баранины.

Духовку предварительно следует нагреть до той же температуры, которая рекомендуется для приготовления продуктов. Это делается для того, чтобы мясо сразу же «схватывалось». Блюдо с мясом следует устанавливать в жарочный шкаф сразу после того, как погаснет сигнальная лампочка.

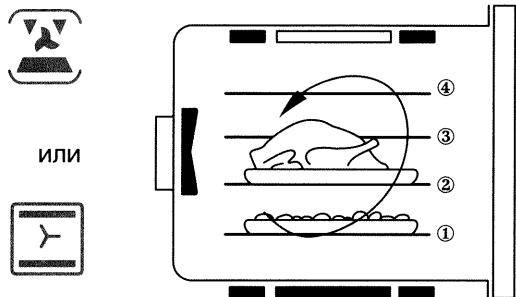
Блюдо устанавливается непосредственно на решетку в среднем положении; желательно использовать блюдо из обожженной глины. Желательно использовать очень глубокие блюда.

Для выпечки беже, изделий из песочного теста, пирожных, печенья и т.д. следует пользоваться листом для выпечки кондитерских изделий. Пирог с фруктами и изделия из теста, выпекаемые в форме, следует помещать на решетку на первый или второй уровень снизу.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Рекомендации по режимам тепловой обработки для различных типов жарочного шкафа и электрических плит (продолжение)

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ С ОБДУВОМ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



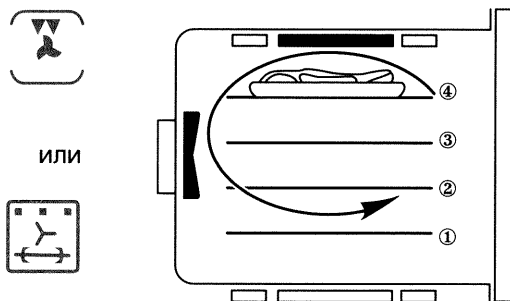
Этот режим применяется для приготовления свинины и телятины, птицы, кондитерских изделий (пироги с фруктами, пироги « 4 четверти », пирожки с яблоками), пирогов « Киш », суфле, овощей с тертым сыром, пицц. Блюдо в этом режиме следует устанавливать на второй уровень снизу. При приготовлении птицы непосредственно на решетке, установленной на втором или третьем уровне, под решетку, соответственно, на первый или второй уровень, следует поставить блюдо на решетке для сбора стекающего сока.

ГРИЛЬ В СРЕДНЕМ ИЛИ СИЛЬНОМ РЕЖИМЕ



В зависимости от размера поверхности обрабатываемого блюда выбирается СРЕДНИЙ или СИЛЬНЫЙ режим гриля; СИЛЬНЫЙ режим гриля предназначен для приготовления больших порций.

ГРИЛЬ В СРЕДНЕМ РЕЖИМЕ С ОБДУВОМ



Этот режим позволяет готовить продукты при закрытой дверце жарочного шкафа. Рекомендуется для запекания в жарочном шкафу свинины, телятины, а также говядины и баранины.

В зависимости от толщины мяса следует пользоваться третьим или четвертым уровнем снизу. Если мясо кладется непосредственно на решетку, следует подставить поддон для сбора мясного сока.

Для приготовления говядины и баранины духовку вместе с решеткой следует нагреть в течение 5-10 минут при закрытой дверце, установив термостат на нужное положение.

Для того, чтобы мясо подрумянилось со всех сторон, рекомендуется время от времени переворачивать его в ходе приготовления.

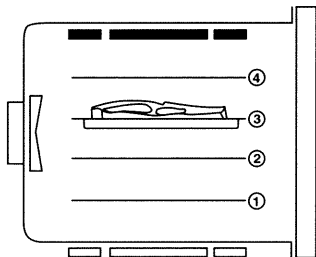
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Рекомендации по режимам тепловой обработки для различных типов жарочного шкафа и электрических плит (продолжение)

СИЛЬНЫЙ РЕЖИМ ГРИЛЯ



или



Этот режим применяется при закрытой дверце для жарки мяса на гриле.

Мясо следует поместить в духовку, соблюдая положения, указанные в инструкции по использованию плиты. Если мясо кладется непосредственно на решетку, на нижний уступ жарочного шкафа следует установить многоразовый поддон для сбора стекающего сока.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (с вентилятором)



Это режим, позволяющий одновременно готовить продукты, требующие одинаковой температуры обработки.

Режим одновременного приготовления можно программировать, если эти продукты требуют не только одинаковой температуры, но и одинакового времени приготовления.

Если для приготовления разных продуктов требуется разное время, то программирование становится затруднительным. В этом случае их следует помещать в жарочный шкаф неодновременно и вынимать по мере готовности.

При одновременном приготовлении в духовке продукты сохраняют свойственный каждому из них запах и вкус. В духовке можно готовить одновременно рыбу, мясо, овощи и кондитерские изделия из теста. Кондитерские изделия из теста желательно помещать на верхний уровень, над другими приготовляемыми блюдами.

ПРИМЕЧАНИЕ: При одновременном приготовлении различных продуктов расходуется меньше энергии, чем при раздельном приготовлении.

В инструкции по использованию плиты приведена таблица с примерами рецептов.

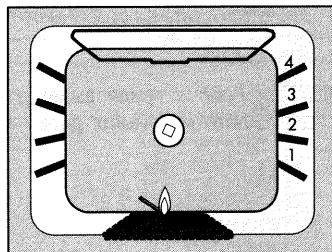
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Использование режима гриля одновременно с основной газовой горелкой

СИЛЬНЫЙ РЕЖИМ ГРИЛЯ



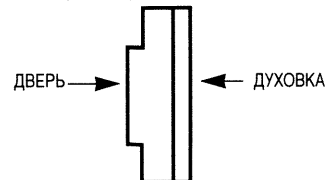
или



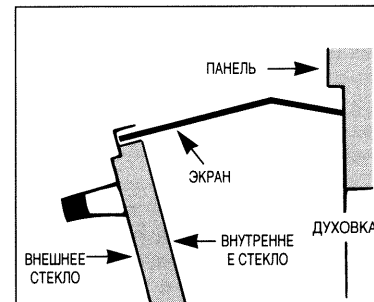
В зависимости
о модели
(с вертелом или
без него)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

- Приготовление в режиме гриля должно производиться при открытой дверце.
Для этого:
После зажигания достаньте экран, предназначенный для предупреждения обгорания ручек управления.



- Поместите его одной стороной в выемку в верхней части дверцы духовки и подведите другую его сторону к упору на передней панели плиты.



Замечание: Прогрейте духовой шкаф в течение 5-6 минут до того, как поместить туда блюдо. В инструкции по использованию данной модели плиты приведена таблица с примерами рецептов приготовления блюд.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Советы по пользованию духовкой

В инструкции по эксплуатации плиты содержатся таблицы с указаниями по приготовлению наиболее распространенных блюд. Перед тем, как приступить к приготовлению какого-либо блюда, необходимо ознакомиться с рекомендациями, которые приводятся в этих таблицах, и выбрать оптимальное положение ручки крана, соответствующую температуру и те направляющие, на которые ставятся решетка или противень. В ходе приготовления блюда лампа термостата загорается и гаснет несколько раз, это нормально. Выключая ток за 5 - 10 минут до конца приготовления, Вы сможете использовать аккумулированный жар духовки и сэкономить энергию.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Положения регулировки термостата, которые приводятся в инструкциях, даются для справки.

Во избежание выделения дыма вследствие слишком высокой температуры рекомендуется отрегулировать термостат на более низкое значение.

До того, как включать печь, обеспечьте плотное закрытие дверцы духовки, до конца нажимая на ее ручку. Это делается для того, чтобы предохранительная прокладка использовалась правильно.

замечание: При приготовлении блюд в духовке и при использовании верхней жарочной горелки крышка плиты должна быть открыта; при этом тепло выводится с задней стороны стола.

ВНИМАНИЕ: При работе гриля выделяется большое количество тепла. Не подпускайте маленьких детей к плите при включенном гриле.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

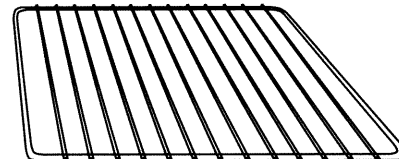
Кухонные принадлежности

Ниже приводится описание некоторых типов кухонных принадлежностей, предусмотренных для некоторых моделей плит.

РЕШЕТКА

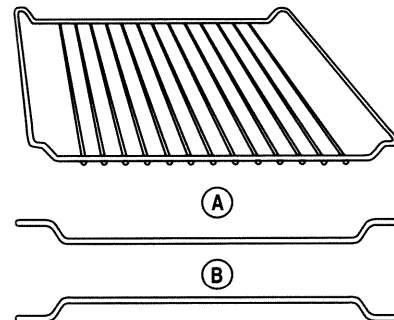
На решетку можно ставить:

- Любые блюда и формы с продуктами для варки, запекания и жаренья на гриле.



ВЫГНУТАЯ РЕШЕТКА (в зависимости от модели)

Эта решетка служит для тех же целей, что и плоская решетка. Наличие этой решетки позволяет удвоить количество уровней, так как она может использоваться в положениях **A** или **B**.



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Кухонные принадлежности

МНОГОРАЗОВЫЙ ПОДДОН

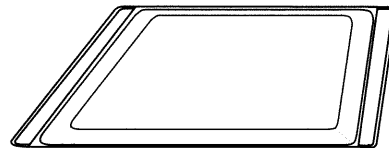
Многоразовый поддон служит в качестве блюда для приготовления пирогов. Он выполняется с наклонным бортом.

Поддон применяется также для приготовления других изделий из теста, как например, пирожные с заварным кремом, безе, бисквитные пирожные, кондитерские изделия из слоеного теста и т.д.

Поддон устанавливается в направляющие под решеткой, в него стекает сок и жир при жарке на гриле.

Поддон можно также наполовину наполнить водой и готовить блюда на водяной бане.

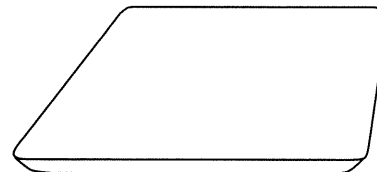
Не рекомендуется готовить на поддоне жаркое или жарить мясо, так как это приводит к забрызгиванию стенок духовки.



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

(в зависимости от модели)

Противень используется для приготовления кондитерских изделий, таких как пирожные с заварным кремом, безе, бисквитные пирожные, кондитерские изделия из слоеного теста и т.д.



ЭКРАН ДЛЯ ЗАЩИТЫ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ

(Для печи с газовыми нижней основной и верхней жарочной горелкой или печи с нижней газовой горелкой и электрическим грилем).



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Кухонные принадлежности

ВЕРТЕЛ (в зависимости от модели)

Вертел, устанавливаемый на рамке, может иметь (или не иметь, в зависимости от модели), привод от мотора.

Приготовление на вертеле очень практично. В частности, этот режим позволяет готовить сочное, обжаренное со всех сторон, мясо. Для того, чтобы использовать вертел, следует:

- поместить рамку вертела в 3-е положение снизу;
- укрепить одну из дужек на вертеле; поместить на вертел продукт, который Вы хотите приготовить; надеть вторую дужку, передвинуть Ваш продукт к центру и закрепить винтами положение дужек;
- промазать продукт подсолнечным маслом или размягченным сливочным маслом;
- поместить вертел на рамку;
- слегка нажать, чтобы конец вертела попал в гнездо в глубине печи или в соответствующую деталь привода;
- поместить снизу в следующую позицию поддон для сбора сока.

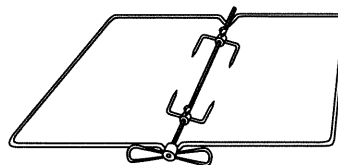
Для электрических плит:

- Включите подогрев и запустите двигатель, помещая указатель ручки управления духовкой в положение GRIL MOYEN (среднее положение гриля). Можно также нажать на кнопку TOURNE-BROCHE (вертел).

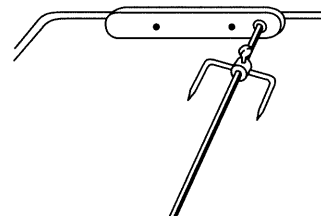
Для газовых плит:

- Зажгите верхнюю жарочную горелку, помещая указатель ручки управления духовкой в положение «grilloir», как указано в инструкции по эксплуатации плиты и нажимая на кнопку вертела, затем поместите экран для защиты ручек (см. стр. 3).

В случае, если вертел имеет изолирующую ручку, отвинтите ее и уберите до того, как вновь закрыть дверцу.



Духовка с естественной конвекцией



Вентилируемая духовка

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Общее техническое обслуживание

Перед тем, как чистить плиту, следует убедиться в том, что она остыла и проверить, все ли ручки управления находятся в положении « ВЫКЛЮЧЕНО ». **Для чистки запрещается применять абразивные моюще-чистящие порошки и металлические губки.**

КОРПУС ПЛИТЫ

Верх плиты очищается губкой, пропитанной мыльной водой. Если плиту залило, ее можно очистить **неабразивным моюще-чистящим кремом для эмали**, который имеется в продаже.

Для наведения блеска протереть сухой тряпкой или суконкой. При попадании на эмаль жидких продуктов, содержащих кислоту, (лимонный сок, уксус и т.д.), эмаль нужно сразу же протереть. При очистке стола плиты следите за тем, чтобы моюще-чистящие средства не попадали в те места, где установлены горелки.

- До того, как открыть крышку, убедитесь, что плита хорошо очищена, особенно, если до того ее залило. Не закрывайте вновь ее, пока верх плиты не остынет.

ПОЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Для чистки следует пользоваться моюще-чистящими средствами для ухода за полированными металлическими поверхностями, которые имеются в продаже.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ

СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Если в результате приготовления блюд стекло забрызгалось, рекомендуется промыть его изнутри мыльной водой.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Колпаки горелок очищаются горячей мыльной водой; применение моюще-чистящих средств запрещается.

Прочистить отверстия колпаков горелок можно с помощью щетки с твердым ворсом.

Перед включением конфорок колпаки следует тщательно протереть.

Убедитесь в том, что колпаки установлены на горелки, и что горелки плотно вставлены в наконечники форсунок.

Горелки необходимо чистить регулярно и не допускать забивки выходного отверстия газа.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

Греющиеся части конфорок защищены покрытием черного цвета. Применение абразивных препаратов запрещено. После каждого применения рекомендуется протирать конфорки тряпкой с каким-либо жиром.

Конфорки должны быть сухими или немного смазанными жиром, в случае, если они не используются в течение длительного времени. Если одна из Ваших конфорок покрылась ржавчиной, снимите ее (например, наждачной бумагой); затем восстановите покрытие при помощи высокотемпературного обновляющего состава, имеющегося в продаже.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Общее техническое обслуживание

РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ

Ручки кранов можно снять: для этого их нужно потянуть на себя. Если ручка не снимается, ее можно вытянуть плоскогубцами, но под плоскогубцы рекомендуется подложить тряпку.

Если кран поворачивается туго, не следует стараться повернуть его силой. В этом случае необходимо обратиться в организацию, продавшую или установившую плиту, или в сервисную организацию.

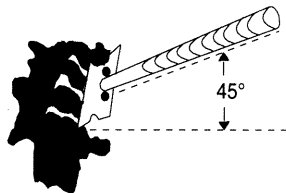
РЕШЕТКИ

Решетки моют губкой, пропитанной мыльной водой, запрещается применять моюще-чистящие средства или скоблить решетки острыми предметами.

КОНФОРКИ: ГАЛОГЕННЫЕ И ИЗЛУЧАЮЩИЕ (стеклокерамическая поверхность)

Приступайте к очистке конфорок, как только остынет верхняя поверхность плиты. Для очистки пользуйтесь деликатными средствами (типа аммиачной мази CIF) и специальными санитарными тампонами (типа белых санитарных тампонов Scotch Brite). Затем удалите остатки средства и вытрите конфорки насухо.

Если плиту залило, удалите сначала то, что легко вытирается; затем с помощью соответствующим образом наклоненного скребка с лезвием бритвы, не нажимая, удалите



прилипшие кусочки пищи. Остатки растворите в воде. Когда они размокнут, действуйте, как показано на рисунке напротив.

Применение моюще-чистящих средств и стальных щеток (например, VIM, BREF, AJAX), а также абразивных губок (например, Scotch Brite vert) запрещено. Они оставляют тонкие полосы, в которые потом забивается грязь и накипь.

Не используйте чистящие средства для духовки (например, DECAP-FOUR), они едкие и могут разъесть стеклокерамическое покрытие плиты.

Не используйте грязные конфорки, так как потом очистить их будет еще труднее.

Не используйте грязные губки или губки для посуды; они могут оставлять на поверхности пленку воды с чистящим средством, что может явиться причиной появления пятен.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Очистка духовки

ЭМАЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА (обычная)

Для удаления пятен жира стенки духовки рекомендуется очищать тряпкой, пропитанной очень горячей мыльной водой. Рекомендуем чистить духовку очень часто. Если духовка загрязнена очень сильно, рекомендуется, по мере возможности, сразу же протереть ее влажной губкой или мягкой щеткой до того, как жир застынет. Если этого сделать нельзя, следует смочить корки жира и пятна губкой или тряпкой, пропитанной горячей водой с большим содержанием мыла, а при необходимости, воспользоваться имеющимся в продаже неабразивным моюще-чистящим средством для эмали или нержавеющей стали и оставить на ночь: к утру пятна и корки можно будет удалить без всякого труда.

ЭМАЛИРОВАННАЯ ДУХОВКА (с каталитической самоочисткой)

Как работает Ваша духовка с каталитической самоочисткой:

Свойство самоочистки этой духовке придает специальное микропористое эмалированное покрытие. При появлении загрязнений, они рассеиваются по микропористой контактной поверхности, окисляются с двух сторон и постепенно исчезают. Самоочищающаяся эмаль особенно хорошо адаптирована к жирам, но не к сахару, поэтому дно печи, куда чаще всего попадают остатки сладких блюд, не покрывается такой эмалью.

СОВЕТЫ

- Настоятельно рекомендуется:
- не скрести духовку металлической щеткой или острыми предметами.
- не применять чистящие вещества, имеющиеся в продаже.
- Из духовки не должен идти дым. Главная причина образования дыма заключается в слишком высокой температуре тепловой обработки, при которой выделяются брызги. В таком случае необходимо уменьшить температуру.
- При приготовлении мяса или рыбы на гриле на стенки летят брызги жира, причем, поскольку температура стенок недостаточно высокая, эти брызги не сгорают в ходе приготовления, а оседают на стенках. В этом случае после окончания приготовления блюда нужно оставить плиту во включенном положении при максимальной температуре еще на 20-30 минут. Если остались какие-либо следы, то при последующих включениях духовки они будут сведены к минимуму, и таким образом удастся избежать чрезмерного выделения дыма.
- При нагревании духовки в целях очистки температура дверцы будет выше, чем при нормальной работе; не допускайте близко к плите маленьких детей.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Очистка духовки (продолжение)

КАК РАБОТАЕТ ПЕЧЬ С ПИРОЛИТИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ

В этих духовках грязные пятна, появившиеся в результате разбрызгивания или выкипания, устраняются посредством воздействия высокой температуры.

Выделяемые пары очищаются при прохождении через катализатор.

Духовку следует чистить регулярно, не допуская сильного загрязнения.

Несколько более высокая цена этой плиты, возмещаемая после недолговременного использования, вызвана необходимостью применения термической изоляции, поскольку температура пиролиза составляет около 500°С.

Нет необходимости производить пиролитическую очистку каждый раз после приготовления, а только при достаточно сильной степени загрязнения.

Из соображений безопасности очистка производится только после **автоматической** блокировки дверцы при помощи замка с электромагнитом. Как только температура внутри духовки становится выше максимальной температуры, предусмотренной для приготовления блюд, дверца блокируется.

Как только Вы установили положение переключателя в положение пиролиза, загорается сигнальная лампочка. Она погаснет, когда переключатель будет возвращен в нулевое положение или установлен в положение, соответствующее другому режиму, и когда дверца будет разблокирована.

По моделям с программатором Вы можете почерпнуть информацию в соответствующем разделе специальной инструкции по эксплуатации.

РЕКОМЕНДАЦИИ

До того, как очищать духовку, что может быть осуществлено в любое время дня и даже ночью (если Вы хотите воспользоваться льготным тарифом) благодаря наличию программатора с функцией отложенного старта

(в зависимости от модели), необходимо принять следующие меры предосторожности:

ВНИМАНИЕ: Во время пиролитической очистки поверхности плиты могут нагреваться больше, чем при обычном пользовании плитой. Не допускайте детей близко к плите!

- для плит комбинированного действия закрывайте кран централизованной подачи газа или кран подачи газа баллона с бутаном.
- удалите из духовки все содержимое, включая принадлежности для приготовления пищи (решетку, поддон, многоуровневый поддон, противень для кондитерских изделий), если в инструкции по эксплуатации плиты Вашей модели нет другого специального указания.
- удалите значительные загрязнения и жировые пятна, чтобы исключить риск воспламенения или избыточное выделение дыма;
- снимите крышку плиты, чтобы обеспечить удаление горячих паров с задней части стола плиты.

Открывая дверцу после пиролитической очистки, Вы можете обнаружить налет белого цвета на стенках духовки. Чтобы его удалить, достаточно протереть их влажной губкой, после того, как духовка полностью остынет.

Примечание: Некоторые модели плит имеют команду непосредственного запуска пиролиза.

ВАЖНО: независимо от типа плиты, никогда не кладите легко воспламеняемые предметы (тряпки, бумагу, предметы по уходу за плитой и т.д.) в отделение, где хранится посуда; в противном случае Вы рискуете вызвать пожар, за который фирма-изготовитель не будет нести ответственности.

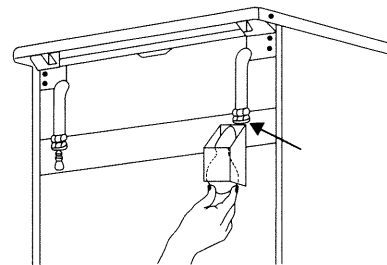
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Мелкий текущий ремонт

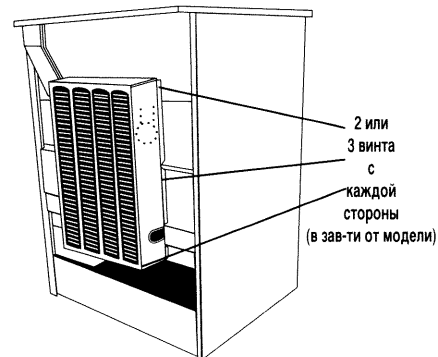
ВНИМАНИЕ: перед любой операцией по мелкому текущему ремонту плиту необходимо выключить из сети.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧЕК ДУХОВКИ

Доступ к лампочке имеется с задней стороны плиты. Применяется сферическая лампочка мощностью 40 Вт с цоколем Е 14 (резьбовым) и диаметром 45 мм. Для вывинчивания лампочки в некоторых моделях необходимо демонтировать задний кожух.



ИЛИ



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЛИТОЙ

Мелкий текущий ремонт (продолжение)

ДЕМОНТАЖ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (см. стр. 29)

- Демонтаж:

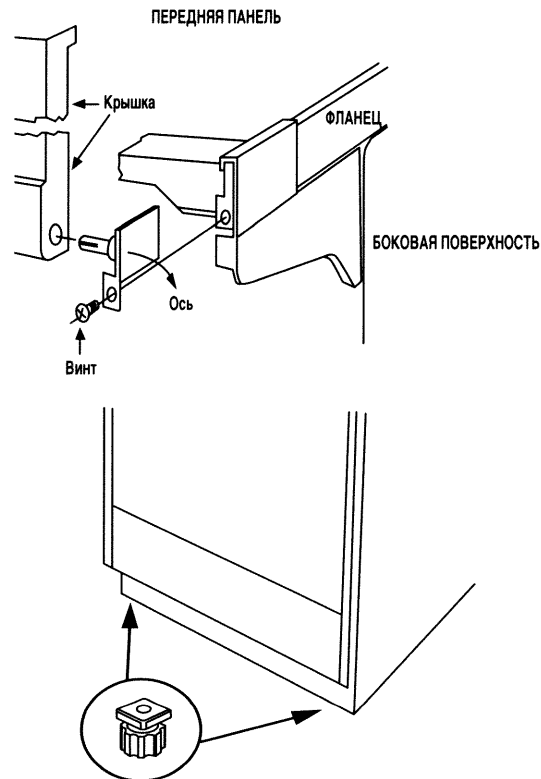
- Открыть крышку до упора
- Вывинтить винты (по одному с каждой стороны) которые фиксируют вертлюги.
- Снять крышку вместе с вертлюгами, вытянув ее по горизонтали на себя.
- При необходимости вынуть вертлюги.
- Не пытайтесь выполнять разборку всего этого сбалансированного узла без соответствующего инструмента и инструкции.

- Монтаж:

- Выполнить вышеуказанные операции в обратном порядке, причем левый и правый вертлюги вставляются одновременно.

РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ

Некоторые модели плит имеют регулируемые ножки, что позволяет путем подвинчивания добиться правильной установки плиты независимо от возможных неровностей пола.

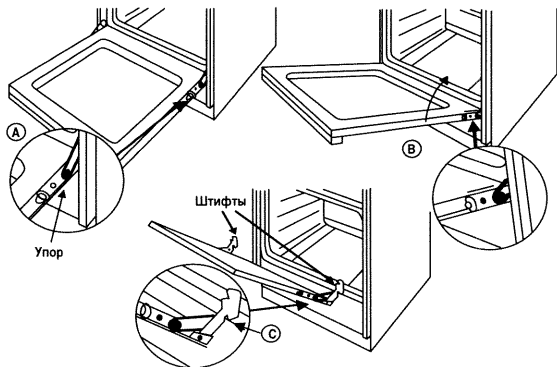


Мелкий текущий ремонт (продолжение)

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ

Дверца вместе с шарнирами снимается следующим образом:

- Полностью открыть дверцу духовки, приведя ее в горизонтальное положение.
- Вставить в прорези, предусмотренные в стойках дверцы с правой и с левой стороны, упоры, которые поставляются в составе комплекта вспомогательных принадлежностей **А**.
- Прикрыть дверцу до упора, но не прижимать до конца **В**.
- Взять дверцу за края слева и справа и потянуть на себя, чтобы нижние штифты сошли с шарниров.
- Слегка опустить дверцу, чтобы высвободить верхние штифты **С**.



Ни в коем случае не пытайтесь вынуть упоры после того, как дверца демонтирована. Это опасно, так как внутренние балансирующие пружины дверцы сжаты, и при их высвобождении может произойти резкое выталкивание деталей механизма вертлюга.

УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ НА МЕСТО

- Поднести дверцу вертикально к плите.
- Вставить верхние штифты в соответствующие прорези, предусмотренные в передней части плиты.
- Опустить дверцу так, чтобы она встала в пазы нижних штифтов, как показано стрелкой **С** на рис.
- Убедиться в том, что левый и правый штифты вставлены на место, а затем открыть дверцу до упора, приведя ее в горизонтальное положение.
- Снять левый и правый упоры.

КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Правила установки плиты

Плиту должен устанавливать только квалифицированный мастер.

До того, как устанавливать плиту, убедитесь, что тип газа и его давление соответствуют возможностям регулировки плиты.

Условия регулировки данного аппарата указаны на этикетке, приклеенной с обратной стороны дверцы.

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПОМЕЩЕНИЮ, В КОТОРОМ УСТАНОВЛЕНА ПЛИТА

- При горении из воздуха отбирается кислород. Поэтому необходимо, чтобы в помещении, в котором установлена плита, был постоянный воздухообмен, и чтобы продукты сгорания выводились из помещения (в помещении должен быть воздухообмен из расчета 2 м³/ч на киловатт мощности).
- Для данных плит не предусмотрено подключение к какому-либо устройству для удаления продуктов сгорания. Установку и подключение плиты необходимо выполнять в соответствии с действующими правилами, и особое внимание должно уделяться требованиям, предъявляемым к вентиляции помещения.

При несоблюдении этих правил с фирмы-производителя всякая ответственность снимается. В этом случае ответственность несет тот, кто устанавливал плиту.

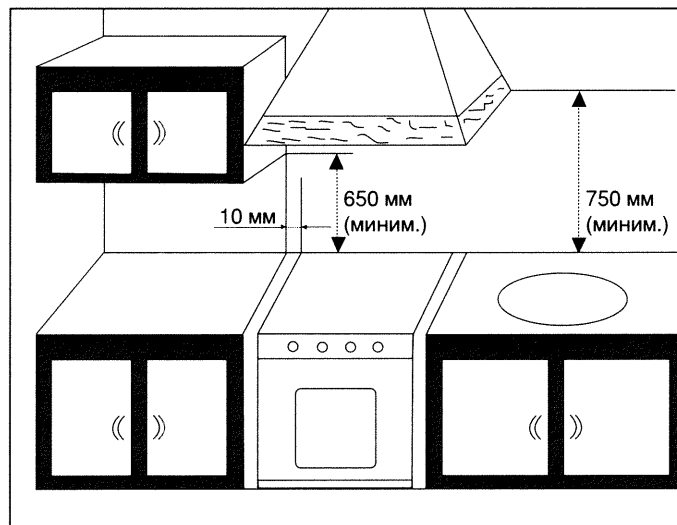
По типу нагрева плиты классифицируются следующим образом:

- тип X по электрическому стандарту EN 60.335.2.6 (встраиваемые)

- класс 1 (невстраиваемые)

или класс 2 - подкласс 1 (невстраиваемые), по газовому стандарту EN 30.1.

Если плита касается стен или мебели, соприкасающиеся поверхности должны выдерживать нагрев до температуры 90°С. Мебель, стоящая рядом с плитой, должна быть ниже рабочей поверхности плиты.



КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Подключение к источнику газа

Подсоединение плиты к баллону или к газовой трубе следует проводить в соответствии с местными стандартами.

Подключение к источнику газа выполняется через штуцер, который монтируется на задней панели плиты с правой или с левой стороны. Если Вам необходимо поменять место подключения, поменяйте местами штуцер и заглушку.

При подключении необходимо следить за тем, чтобы **шланг не размещался за плитой**, не сдавливался кухонной мебелью и не соприкасался с какими-либо движущимися частями.

Принадлежности, необходимые для подключения плиты к газовой сети, входят в состав комплекта вспомогательных принадлежностей, который поставляется вместе с плитой.

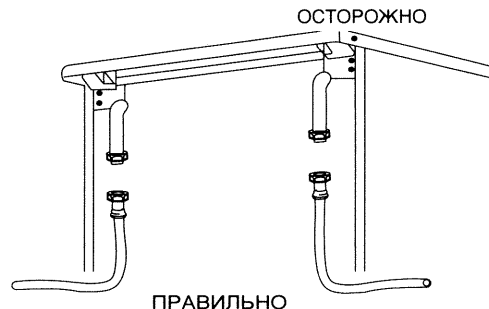
Не использованный для подключения штуцер (с левой или правой стороны) необходимо закрыть заглушкой, подложив под нее уплотнительную прокладку.

При любом типе или классе плиты (плита может быть полностью газовая, комбинированная, т.е. электрогазовая плита, или полностью электрическая), поверхности, соприкасающиеся с плитой сзади и сбоку, должны быть изготовлены из жаропрочного материала или покрыты жаропрочным материалом.

Ваша плита сконструирована таким образом, что она имеет класс защиты Х против перегрева: в связи с этим рядом с плитой можно размещать только такие предметы мебели, высота которых не превышает высоту верхней поверхности самой плиты. Рекомендуется также, чтобы эти предметы кухонной мебели устанавливались на расстоянии не меньше 20 см от плиты.

Если плита установлена рядом с другими нагревательными приборами, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ЭЛЕКТРОРАЗМНОЖИТЕЛЬ**, так как это может привести к нагреванию соединительного узла.

ЗАМЕЧАНИЕ: При каждой замене газа делайте пометки на этикетке с обратной стороны дверцы.



КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Различные способы подключения

1 / НЕВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ

Если плита подключается при помощи гибкого шланга, необходимо использовать шланг, который соответствует национальным стандартам для используемого типа газа.

а) Подключение плиты к газовой сети выполняется следующим образом:

- Посредством шланга через соединительный наконечник с уплотнительной прокладкой. Диаметр шланга должен быть меньше 15 мм, а шланг нужно насадить на штуцер так, чтобы на него можно было надеть стяжной хомут (хомут не поставляется) (рис. 3).
- Посредством гибкого гофрированного металлического шланга по стандарту NF D 36.121 (рис. 1).
- Посредством гибкого шланга с наконечниками соединителей механического типа по стандарту NF D 36.103 или 36.107 (рис. 2).

б) Подключение сети к баллону с бутаном или пропаном выполняется следующим образом:

- Посредством шланга диаметром менее 6 мм, предназначенного для подачи газа из баллона или резервуара, причем подключение производится через соответствующий соединительный наконечник, оснащенный уплотнительной прокладкой (рис. 4).

2 / ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ

Посредством гибкого шланга с наконечниками соединителей механического типа по стандарту NF D 36.103 или 36.107 (рис. 2).

а) Подключение плиты к газовой сети выполняется следующим образом:

- Посредством гибкого гофрированного металлического шланга по стандарту NF D 36.121 (рис. 1).

- Посредством гибкого шланга с наконечниками соединителей механического типа по стандарту NF D 36.103 или 36.107 (рис. 2).

б) Подключение сети к баллону с бутаном или пропаном выполняется следующим образом:

- Как указано выше (см. 1б и рис. 4).

К соединительным шлангам должен быть обеспечен доступ по всей длине, и их необходимо заменять до истечения срока, который указан на шланге. Максимальная длина шланга - 2м.

Замечание: при завинчивании деталей следите, чтобы усилие соединительного зажима не превышало 2,5 кгс.м.



Рис. 1



Рис. 2

ГАЗ ИЗ ТРУБОПРОВОДА

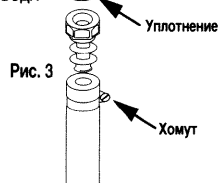


Рис. 3

БУТАН/ПРОПАН

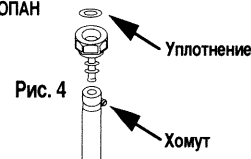


Рис. 4

КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Как перейти на другой газ

Плита оснащена форсунками, соответствующими определенному типу газа, который указан на этикетке, приклеенной к стенке вспомогательного шкафа или, в некоторых случаях, к задней панели плиты. Горелки отрегулированы в заводских условиях именно для этого типа газа.

Заменять форсунки можно только при переходе на другой тип газа.

В комплект с вспомогательными принадлежностями входят форсунки, предназначенные либо для природного газа, либо бутана или пропана. По заказу поставляется комплект форсунок для воздушно-бутановой или воздушно-пропановой смеси.

При заказе комплекта форсунок необходимо точно указывать тип плиты.

Для замены форсунок необходимо получить к газовым горелкам, для этого нужно снять верхнюю панель и демонтировать панель управления, как указано ниже.

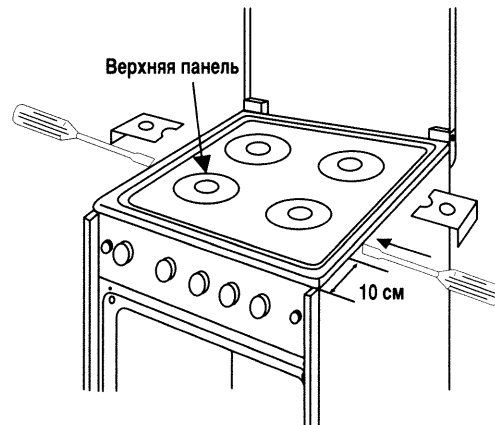
ДОСТУП К ГАЗОВЫМ ГОРЕЛКАМ

Если плита подключена к электросети, отключить ее и закрыть газовый кран, затем снять решетку (или решетки) стола, а также конфорки и головки горелок. Затем снять верхнюю панель. Эта операция выполняется следующим образом.

- Для невстраиваемой плиты

Отпустить защелки, которые удерживают верхнюю панель : для этого нужно нажать каким-нибудь острым предметом (например, ножом) или упорами для демонтажа дверцы, которые поставляются вместе с плитой, на пружины, предусмотренные с правой и с левой стороны

плиты примерно в 10см от переда плиты (см. рис. на стр. 24). После этого можно поднять верхнюю панель, а при необходимости, снять ее с задних замков. Не повредите подвод питания к конфоркам электрических плит.

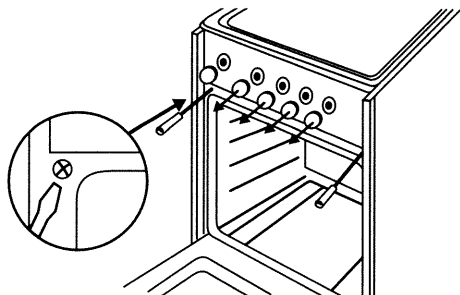


КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Как перейти на другой газ (продолжение)

ДЕМОНТАЖ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Снять ручки управления, потянув их на себя. Воротники можно не снимать.



- Открыть дверцу духовки и отвинтить крепежные плиты передней панели (духовка без пиролизической очистки - 2 винта, духовка с пиролизической очисткой - 4 винта и 1 блокировочный винт), которые находятся в основании панели.

A Взять панель управления за нижнюю кромку, поднять ее и снять с осей.

B Опустить панель управления, чтобы высвободить верхние замки.

При необходимости снять сигнальные лампочки, отметив предварительно их местоположение.

Все эти операции необходимо выполнять осторожно, чтобы не порвать провода некоторых элементов панели управления (ручки,

кнопки, сигнальные лампочки).

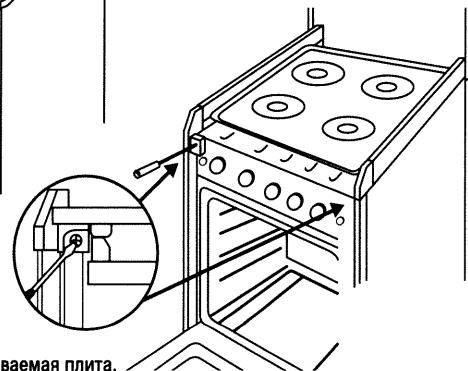
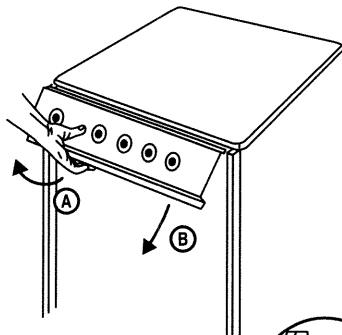
- Для встраиваемой плиты

Снять панель управления, как описано выше. Снять левый и правый наконечники защитных фланцев : для этого необходимо вывинтить крепежные винты и потянуть наконечники на себя. Чтобы снять защитные фланцы осторожно их нужно потянуть на себя.

Все последующие операции выполняются так же, как для напольной плиты.

УСТАНОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ НА МЕСТО

- Выполнить все вышеперечисленные операции в



Встраиваемая плита.

КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Как перейти на другой газ (продолжение)

ФОРСУНКИ

Форсунки представляют собой латунные цилиндрические детали, в которых просверлено отверстие для подвода газа к горелке. Они установлены на концах трубок подачи газа. На цилиндрический корпус форсунок нанесена маркировка, что позволяет их различать.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК СТОЛА

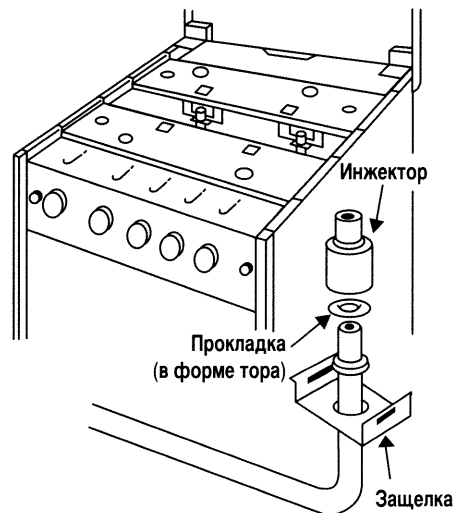
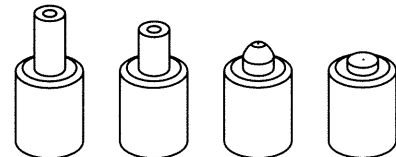
Отсоединить защелкивающийся металлический крепежный элемент, расположенный в основании горелки.

Слегка наклонить трубку подачи газа и снять форсунку, насаженную на конец трубки (При снятии форсунок передних горелок рекомендуется отсоединить трубку подачи газа от крана, чтобы не погнуть ее).

Убедиться в том, что кольцевая уплотнительная прокладка осталась на алюминиевой трубке, в противном случае эту прокладку нужно аккуратно вынуть из внутренней части форсунки и насадить на трубку.

Надеть на трубку новую форсунку : при этом необходимо следить за тем, чтобы отметка на форсунке соответствовала таблице, которая приводится в инструкции по эксплуатации.

Установить трубку на место и защелкнуть металлический крепежный элемент.



КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Как перейти на другой газ (продолжение)

ЗАМЕНА ФОРСУНОК НИЖНЕЙ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ И ВЕРХНЕЙ ЖАРОЧНОЙ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Доступ к этим горелкам обеспечивается со стороны задней панели плиты.

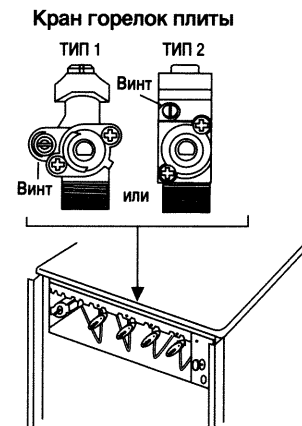
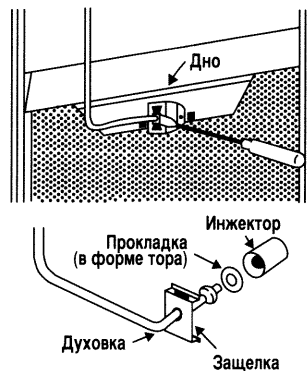
При необходимости, снять теплоизоляционный кожух.

Снять металлическую защелку с конца трубки и последовательно выполнить все операции, описанные выше.

РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛОК СТОЛА НА ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ ГОРЕНИЯ

Винты, позволяющие отрегулировать горелки на экономичный расход, находятся на кранах, и чтобы получить к ним доступ, надо снять панель управления (см. соответствующий раздел).

- Если плита работает на бутане, то винт нужно закрутить до упора по часовой стрелке.
- Если плита работает на пропане или на воздушно-пропановой смеси, то нужно установить на место горелку и зажечь газ спичкой.
Поворачивая винт регулировки экономичного расхода, отрегулировать горелки на минимальный расход ; при этом пламя должно быть устойчивым и не гаснуть.



В зависимости от модели.

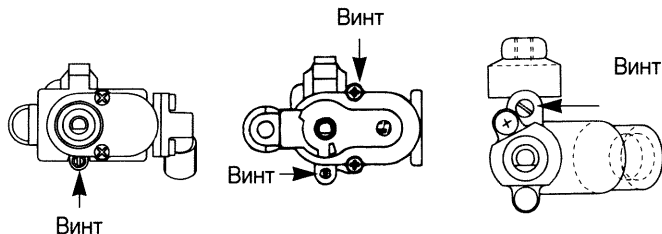
КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Как перейти на другой газ (продолжение)

РЕГУЛИРОВКА ТЕРМОСТАТА ИЛИ КРАНА ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

Не зажигая газ, повернуть винт.

- Бутан или пропан : завернуть до упора
- Природный газ : завернуть до упора, а затем отвернуть назад на пол-оборота
- Воздушно-бутановая смесь или воздушно-пропановая смесь завернуть до упора, а затем назад отвернуть на один оборот.



БОЛЕЕ ТОЧНАЯ РЕГУЛИРОВКА, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

ПЛИТА С ТЕРМОСТАТОМ ДУХОВКИ

ВНИМАНИЕ! Для нормальной работы плиты необходимо строго соблюдать нижеперечисленные правила :

- При розжиге духовки термостат должен находиться в положении 10.

- Подождать 15 минут при закрытой дверце это время необходимо для доведения термостата до оптимального режима.
- Медленно перевести термостат в положение 1 :
- Если пламя гаснет, отвинтить винт немного больше.
- Если пламя сильное (языки пламени длиной более 2-3 мм), постепенно закрутить винт (см. рис.), так, чтобы пламя было слабым, но стабильным, и чтобы оно не гасло.

Примечание : После **регулировки пламя не должно гаснуть при закрывании дверцы духовки**. При этом необходимо закрывать дверь духовки плавно, убедившись предварительно в том, что пламя горит.

ПЛИТА С КРАНОМ ДУХОВКИ

ВНИМАНИЕ ! Для нормальной работы плиты необходимо строго соблюдать нижеперечисленные правила :

- При розжиге духовки кран должен находиться в положении MAXI (сильное пламя).
- Медленно перевести термостат в положение 1 (слабое пламя).
- Если пламя гаснет, отвинтить винт немного больше.
- Если пламя сильное (языки пламени длиной более 2-3 мм) постепенно закрутить винт (см. рис.), так, чтобы пламя было слабым, но стабильным, и чтобы оно не гасло.

Примечание : После **регулировки пламя не должно гаснуть при закрывании дверцы духовки**. При этом необходимо закрывать дверь духовки плавно, убедившись предварительно в том, что пламя горит.

КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Подключение к электросети

ПИТАНИЕ

ПЛИТЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ВМЕСТЕ СО ШНУРОМ ПИТАНИЯ

Только полностью газовые плиты поставляются со шнуром питания и с вилкой. Если шнур требуется заменить, необходимо применять трехжильный кабель медного провода типа H 05 RRF сечением 1,5 мм² и вилки с двумя сетевыми проводами и штырем заземления, соответствующий стандарту CEE 7.

Плита подключается к сети напряжением 230 В однофазного тока, и имеет провод защитного заземления (желто-зеленый), который должен быть подсоединен к зажиму заземления \perp .

При отсутствии заземления или при неправильном заземлении наша фирма полностью снимает с себя ответственность за возможные последствия.

Сетевой кабель не имеет вилки. Вилка устанавливается при установке плиты. Она должна соответствовать местным стандартам и выдерживать ток и напряжение, указанные в таблице.

Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), должен быть установлен двухлинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий провод не должен располагаться в местах, где температура может превышать комнатную более чем на 75°C.

Перед первым включением еще раз проверьте.

- могут ли предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования ;

- эффективность системы заземления и соответствие ее установленным правилам ;

- находятся ли розетка или выключатель в легкодоступном месте ; плита, установленная на свое место, не должна их закрывать.

ПЛИТЫ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ БЕЗ ШНУРА ПИТАНИЯ

Плита, оснащенная электрическим жарочным шкафом, поставляется без шнура.

Подключение к сети выполняется посредством кабеля типа H 05 KKA и штепсельного разъема или с помощью многополюсного разъединителя, расстояние между контактами которого при размыкании составляет не менее 3 мм. Защитный провод должен быть подсоединен к клеммам заземления плиты и заземлителя.

Перед подключением следует убедиться в том, что сечение сетевых электропроводов является достаточным для обеспечения нормального электропитания плиты.

КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

Подключение к электросети (продолжение)

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К СЕТИ

- Необходимо использовать шнур питания, сечение которого соответствует условиям подключения (см таблицу ниже)

НОМИНАЛЬНОЕ СЕЧЕНИЕ ГИБКОГО КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ (ТИПА Н 05 RRF) И ВЕЛИЧИНА ПРИМЕНЯЕМЫХ ПРЕДОХРАНИТЕЛЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ПЛИТЫ.

Подключение		Однофазный ток	Трехфазный ток 3 фазы + нейтраль	Трехфазный ток 2 фазы + нейтраль
Напряжение сети		230В	400В	400В
Полностью электр. Плита	Сечение кабеля	3 x 6 мм ²	5 x 2,5 мм ²	4 x 4 мм ²
	Предохранитель	32А	16 А	25 А
Плита комб. 2+2 и 3+1 Электр. Духовка	Сечение кабеля	3 x 6 мм ²		4 x 2,5 мм ²
	Предохранитель	32 А		20А
Плита комб. 4 горелки Эл. Духовка	Сечение кабеля	3 x 2,5 мм ²		
	Предохранитель	20А		

* С учетом коэффициента одновременности (стандарт EN 60 335 2.6)

КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

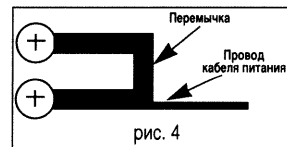
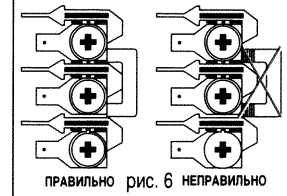
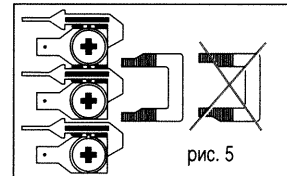
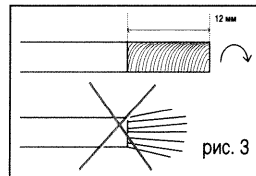
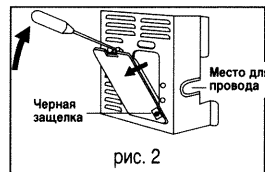
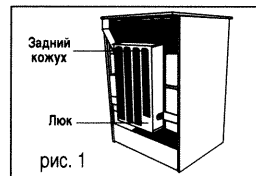
Подключение к электросети (продолжение)

Внимание ! Следуйте нижеизложенным инструкциям, чтобы обеспечить правильное подключение. В противном случае возникает опасность возгорания кабеля.

- Открыть пластиковый люк, расположенный внизу с правой стороны заднего кожуха (рис. 1).
- Для этого вставить отвертку между люком и кожухом и открыть крышку люка, пользуясь отверткой, как рычагом (рис. 2).
- Удалить, если необходимо (*), соединительные перемычки (рис. 4), предварительно снимая зажим черного цвета (рис. 2).
- Подсоединить кабель питания со стороны кожуха в зажим, расположенный справа от ограничителя. Для выбора сечения кабеля используйте данные предыдущей таблицы.
- Оголить каждый провод кабеля на 12мм.
- Аккуратно скрутить жилы (рис. 3).
- Открутить винт ограничителя.
- Поместить, если необходимо (*), соединительные перемычки внутрь люка (рис. 4) соблюдая указанное направление при монтаже перемычек (рис. 5) и их расположение (рис. 6).
- Подсоединить провода кабеля в соответствии со схемой (схемами), показанными внутри люка.
- Все жилы проводов должны быть закреплены винтами.
- Провод заземления желто-зеленого цвета должен быть подсоединен к клемме заземления.
- Закрутите винты до конца и проверьте подсоединение, потянув за каждый проводок.
- Закрепите кабель с помощью зажима справа от ограничителя

- Поставьте на место неиспользованные соединительные перемычки в люке. Поставьте на место зажим черного цвета и закройте люк.

(*) В некоторых плитах никаких перемычек нет : нужно смотреть схему внутри люка.



КАК УСТАНОВЛИВАТЬ ПЛИТУ

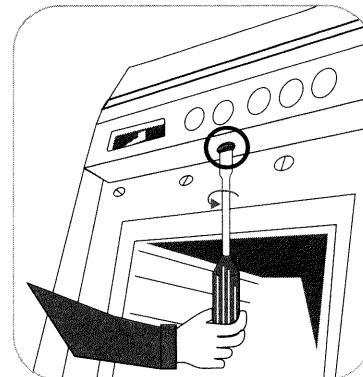
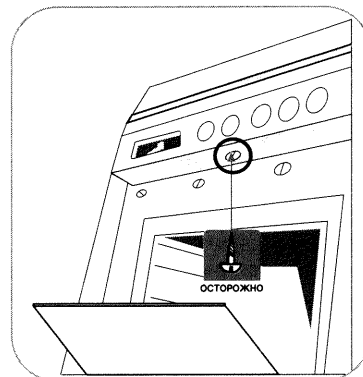
Перед первым включением плиты

ПЛИТА С ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКОЙ :

ВАЖНО :

В месте крепления дверцы плиты помещен предохранитель, чтобы исключить ее блокировку в невключенном состоянии. До первого включения плиты нужно удалить этот предохранитель. Для этого :

1. Откройте дверцу.
2. Откройте винт, которым крепится этикетка.



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

Тип плиты	Размеры, мм			Глубина
	Высота до стола	Высота при открытой крышке	Ширина	
50x50	830	1310	497	510
50X50 vitro (стекло-керамика)	850	нет	497	500
55X55	830	1360	547	550*
55X55 vitro	850	нет	547	550
60X60 невстраиваемые	830	1410	597	600*
60X60 vitro	850	нет	597	600
60X60 встраиваемые	830	1435	597	600*
60X60 vitro	850	нет	597	600

* Добавить 10мм к значению глубины для плит с пиролизической очисткой и невстраиваемых 60 x 60 плит с газовой духовкой.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

НЕИСПРАВНОСТИ

- Не работает переключение в положение пиролиза
- Пиролитическая очистка не производится (модель с пиролизом)
- Не открывается дверца (модель с пиролизом)
- Ваша духовка не греется
- При приготовлении блюд плита сильно дымит.
- Образование пароконденсата.
- Система электронного розжига горелок работает плохо (если данная модель оснащена такой системой).
- Языки пламени отстают от горелок стола.
- Трещина на стеклокерамической поверхности.

МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Проверить снят ли антиблокировочный винт (см. стр 35).
- Проверить хорошо ли закрыта дверца.
- Проверить выставленное время.
- Во всех случаях Ваша плита должна быть под напряжением.
- Во время пиролитической очистки дверца заблокирована, ее можно открыть только когда температура опустится ниже 300°C, причем переключатель нужно вывести из положения « pyrolyse ».
- Проверить, находятся ли программатор или счетчик времени в позиции ручной регулировки (см инструкцию).
- Отрегулировать термостат на более низкую температуру по сравнению с той, которая указана в руководстве по приготовлению блюд.
- Почистить духовку.
- Примеч : напоминаем, что нельзя использовать поддон как блюдо для тепловой обработки продуктов в духовке.
- Если при приготовлении какого-либо блюда (например, фаршированных помидоров) выделяется много влаги, рекомендуется предварительно прогреть духовку при температуре тепловой обработки : это позволяет избежать конденсации на холодных застекленных поверхностях.
- Проверить состояние свечей.
- Убедиться в том, что отверстия колпаков не забиты.
- Немедленно отсоединить плиту от источника питания.
- Не использовать конфорки плиты. Уведомить организацию, которая устанавливала плиту.

8772725