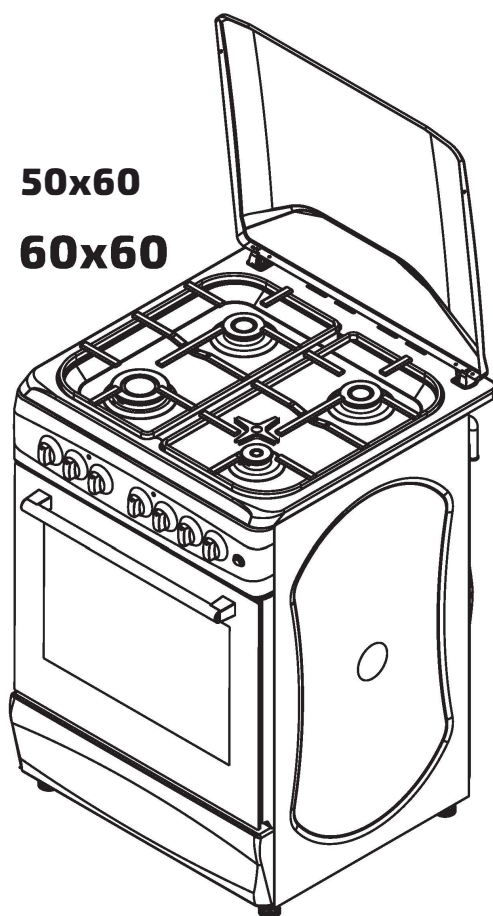


50*60 / 60*60
ОТДЕЛЬНО СТОЯЩИЕ ГАЗОВЫЕ,
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И
ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

50x60

60x60



Поздравляем с приобретением этого прибора, изготовленного на современном заводе и оснащенного высокотехнологичным оборудованием. Пожалуйста, внимательно прочитайте этот документ и держите его под рукой для справки в будущем.

ВАЖНО: Этот новый прибор прост в использовании, однако для получения результатов важно прочитать данную брошюру и следовать всем инструкциям, прежде чем использовать его в первый раз.

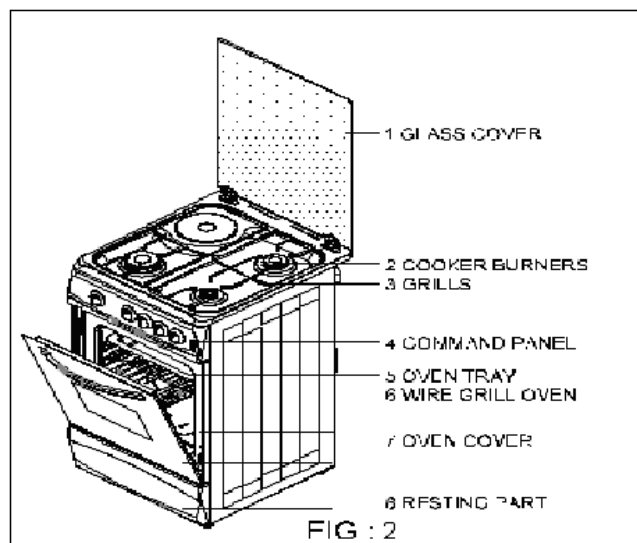
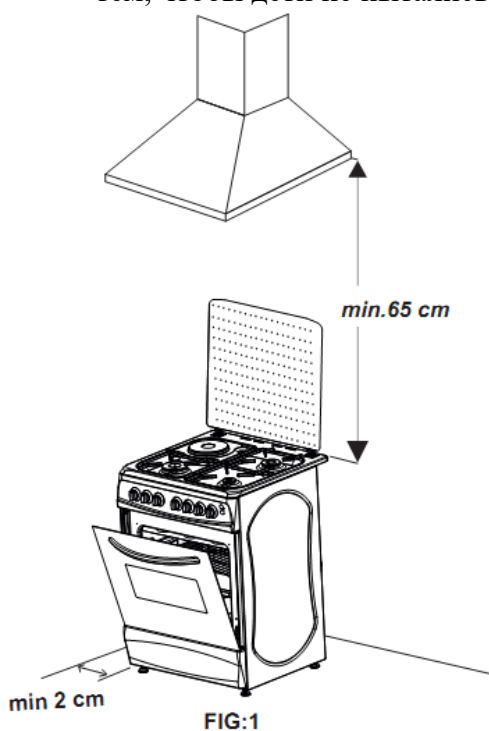
Брошюра содержит необходимую информацию по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию, а также полезные советы.

Данный прибор соответствует следующим директивам ЕЭС.

- 73/23 - 90/683 (Директива по низковольтному оборудованию)
 - 90/336 (Директива о газовых приборах)
 - 93/68 (Общие директивы)
- и последующих изменений.

Очень важно, чтобы эта инструкция по эксплуатации хранилась в безопасном месте для будущих консультаций. В случае продажи или передачи прибора другому лицу убедитесь, что вместе с ним прилагается брошюра, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функциями прибора, а также с предупреждением. Это предупреждение было сделано для вашей безопасности и безопасности других лиц. Поэтому мы просим вас внимательно ознакомиться с процедурами установки и использования данной плиты.

- Данный прибор предназначен для использования взрослыми, поэтому следите за тем, чтобы дети не пытались играть с ним.



Min. 65 cm	Мин. 65 см
Min 2 cm	Мин. 2 см
Fig. 1	Рис. 1
Class cover	Стеклянная крышка
Cooker burners	Горелки плиты
Grills	Гриль
Command panel	Панель управления
Oven tray	Поддон духовки
Wire grill oven	Проволочный гриль
Oven cover	Дверце духовки

- Данное изделие предназначено для приготовления пищи и не должно использоваться для других целей (рис. 1.).
- Монтажные работы должны выполняться компетентными и квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

Модификации бытовой электросети, которые могут потребоваться для установки прибора, должны выполняться только квалифицированным персоналом. Изменение или попытка изменения характеристик данного прибора представляет опасность. Неустойчивые или деформированные кастрюли не должны устанавливаться на горелки или пластины во избежание несчастных случаев, вызванных повреждением или перегревом.

- Особую осторожность следует проявлять при приготовлении пищи с маслом или жиром.
- После выключения прибор долгое время остается горячим.
- Всегда присматривайте за детьми, следите за тем, чтобы они не касались поверхностей и не оставались поблизости от прибора, когда он используется или не полностью охлажден.
- Если прибор оснащен крышкой, его функция заключается в защите поверхности от пыли при закрытии и накоплении брызг жира в открытом положении.
- Не используйте для других целей.
- Перед закрытием всегда очищайте крышку.
- Перед закрытием крышки дайте горелкам и / или пластинам остыть.
- Все крышки, стеклянные или металлические, легко снимаются для облегчения очистки.
- Всегда следите за тем, чтобы ручки находились в положении «0» (СТОП/STOP), когда прибор не используется.
- Всегда вставляйте маслоуловитель при использовании гриля или при приготовлении мяса на решетке. Налейте немного воды в маслоуловитель, чтобы избежать ожогов жиром и появления неприятных запахов.
- Всегда надевайте перчатки для удаления маслоуловителя из печи.
- Принадлежности (решетка и маслоуловитель) перед первым использованием необходимо промыть.
- Соблюдайте осторожность при использовании чистящих средств в форме спрея, никогда не направляйте распыление на резистор.
- Если при помещении продуктов в духовку или при извлечении из нее большое количество масла, сока и т.д. проливается на дно духовки, очистите перед началом готовки, чтобы избежать появления неприятного запаха, а также возможности возгорания этих веществ.
- Убедитесь, что воздух может циркулировать вокруг газового прибора, плохая вентиляция может привести к недостатку кислорода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При использовании газовой электроплитки выделяется тепло и влажность в помещении, в котором она установлена. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения, сохранив естественные вентиляционные отверстия свободными, или установите вытяжной колпак с выпускной трубой. В случае сомнений обратитесь за советом к монтажнику (рис. 2).

- По соображениям гигиены и безопасности печь необходимо всегда содержать в чистоте.
- Накопление жира или других продуктов питания может привести к возгоранию.
- Избегайте установки плиты вблизи легковоспламеняющихся материалов (например, занавесок, чайных полотенец и т.д.).
- Не закрывайте крышку, когда горелка горит.

- Подключите прибор к типу газа, обозначенному на соответствующей этикетке, расположенной в непосредственной близости от соединительной газовой трубки.
- Газовая печь нагревается при движении воздуха.
- Прибор тяжелый, двигайте его осторожно.
- Перед техническим обслуживанием и очисткой отсоедините прибор и дайте ему остыть.
- Чтобы облегчить зажигание, зажгите горелки перед установкой кастрюль на решетку. После зажигания убедитесь, что пламя постоянное.
- Всегда уменьшайте пламя или выключайте его перед снятием кастрюли.
- Убедитесь, что решетки печи установлены правильно.
- При наличии самоочищающихся панелей их следует очищать только водой с мылом.
- Только термостойкие тарелки могут быть размещены в ящике / ящике посуды, расположенном под печью. Не используйте горючие материалы.
- В случае ремонта, не пытайтесь делать это самостоятельно, ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к повреждению. Обратитесь в авторизованный сервисный центр и настаивайте на оригинальных запасных частях. Никогда не ставьте пустую кастрюлю при работающей печи или конфорке варочной поверхности.
- Во время использования прибор нагревается. Соблюдайте осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы гриля доступные детали могут очень сильно нагреваться.



Рис. 3

ВНИМАНИЕ!

При закрытия стеклянной крышки сразу после использования плиты, возможен взрыв стекла от нагрева горелок.

Перед закрытием стеклянной крышки, выключите газ и подождите пока остынут горелки (минимум 30 минут).

Использование двух горелок одновременно очень опасно.

- Детей необходимо держать вдали.
- Перед удалением защитного устройства необходимо выключить духовку, а после чистки заменить защитное устройство в соответствии с инструкциями.
- Используйте только рекомендованный для данной печи температурный датчик.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут нагреваться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Дверца или наружная поверхность может нагреваться во время работы прибора.
- Убедитесь, что напряжение электросети совпадает с данными на паспортной табличке.
- Поместите прибор на полностью горизонтальную поверхность вдали от легковоспламеняющихся деталей.
- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы к штекеру был обеспечен постоянный доступ.
- Не прокладывайте электрические кабели за нагревательными частями прибора и рядом с ними, а также через отверстия или крышки, которые могут повредить провода.
- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем или сервисным центром.

ЗАЖИГАНИЕ КОНФРОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для зажигания горелки перед установкой кастрюли используйте соответствующий переключатель, помеченный маленькой искрой, полностью вдавите соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки в максимальное положение, после зажигания, установив пламя, регулируйте пламя в соответствии с требованиями.

Рисунок 4. Зажигание

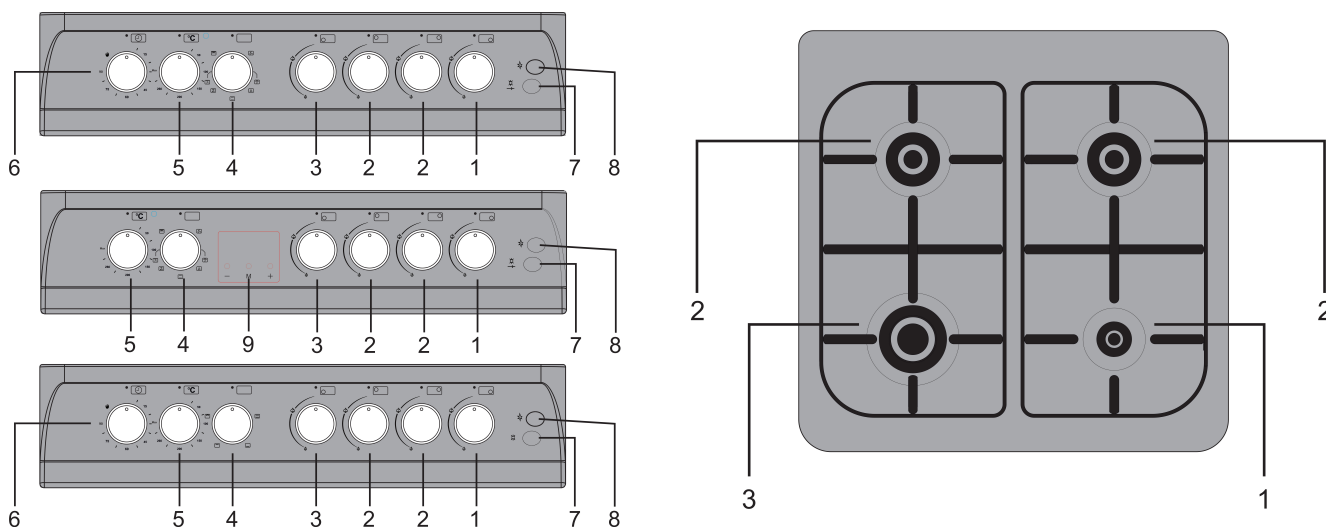


Если после нескольких попыток горелка не загорится, убедитесь, что перегородка и крышка установлены правильно.

Чтобы прервать подачу газа, поверните ручку по часовой стрелке в положение «0». Во время приготовления пищи, при использовании жиров или масел будьте особенно осторожны, когда они могут перегреться и самовоспламениться.

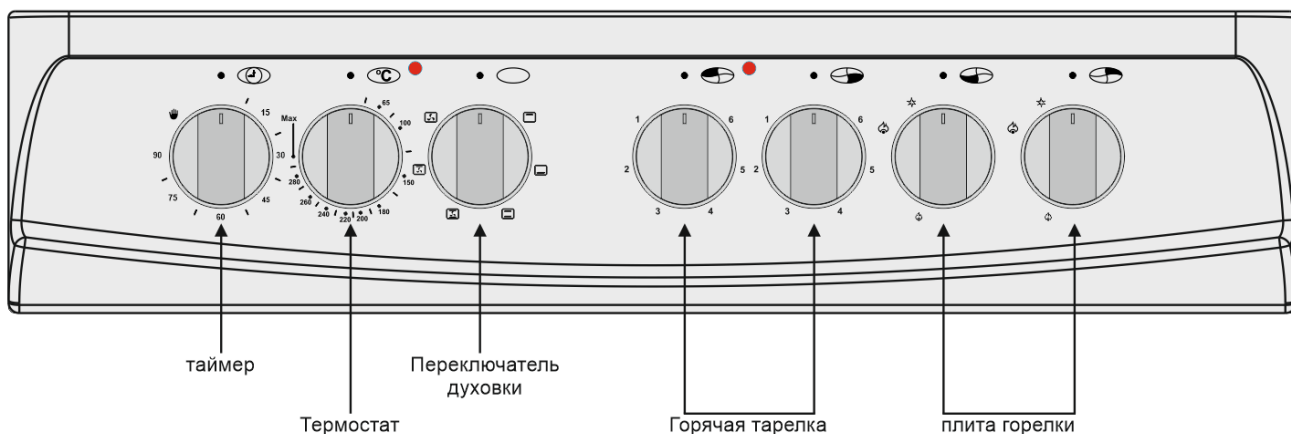
РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ПЛИТЫ

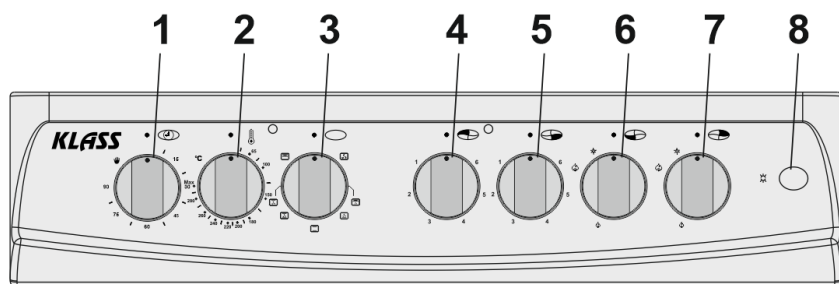
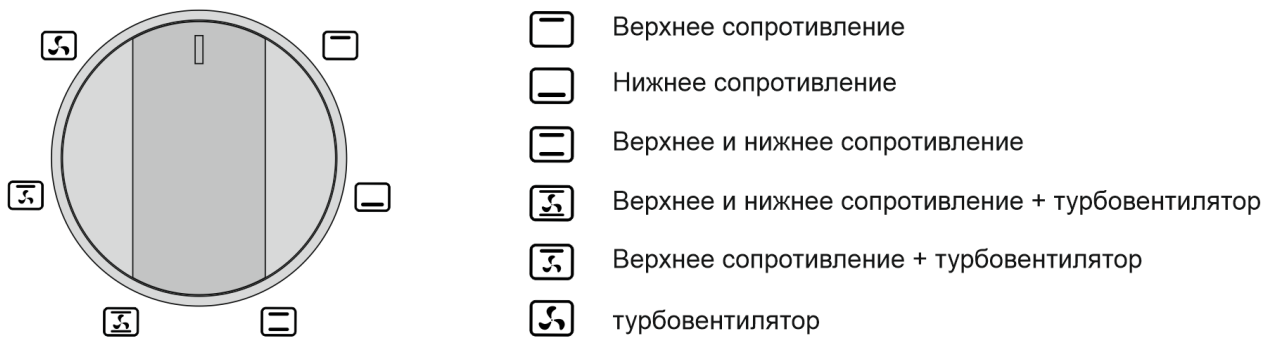
Ручки для газовой плиты находятся на панели управления.



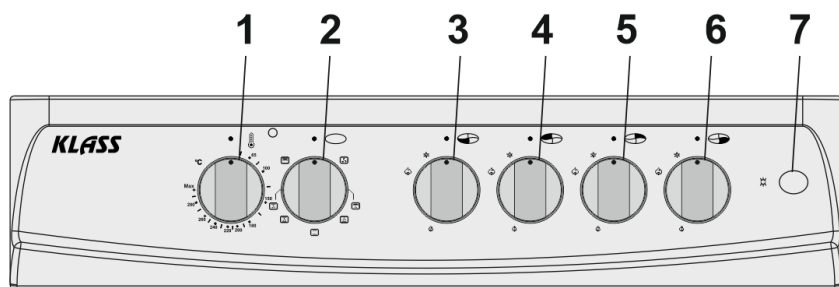
- 1-РУЧКА МАЛЕНЬКОЙ ГОРЕЛКИ
- 2-РУЧКА СРЕДНЕЙ ГОРЕЛКИ СПРАВА СЗАДИ
- 3-РУЧКА БОЛЬШОЙ ГОРЕЛКИ
- 4-ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДЛЯ ДУХОВКИ
- 5-РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДЛЯ ДУХОВКИ
- 6-ТАЙМЕР
- 7-BUTTON FOR LAMP / ROTISSERIE
- 8-КНОПКА ЗАЖИГАНИЯ
- 9-ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР

- 6-ТАЙМЕР
- 7-BUTTON FOR LAMP / ROTISSERIE
- 8-КНОПКА ЗАЖИГАНИЯ
- 9-ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР





- 1) Таймер
- 2) Термостат
- 3) Выключатель для духовки
- 4) Конфорка
- 5) Конфорка
- 6) Газовая горелка
- 7) Газовая горелка
- 8) Кнопка для лампы духовки



- 1) Термостат
- 2) Выключатель для духовки
- 3) Газовая горелка
- 4) Газовая горелка
- 5) Газовая горелка
- 6) Газовая горелка
- 7) Кнопка для лампы духовки

Ручки регулировки следует поворачивать против часовой стрелки до появления маленького символа пламени, и наоборот, до появления большого символа пламени. (Рис. 5)

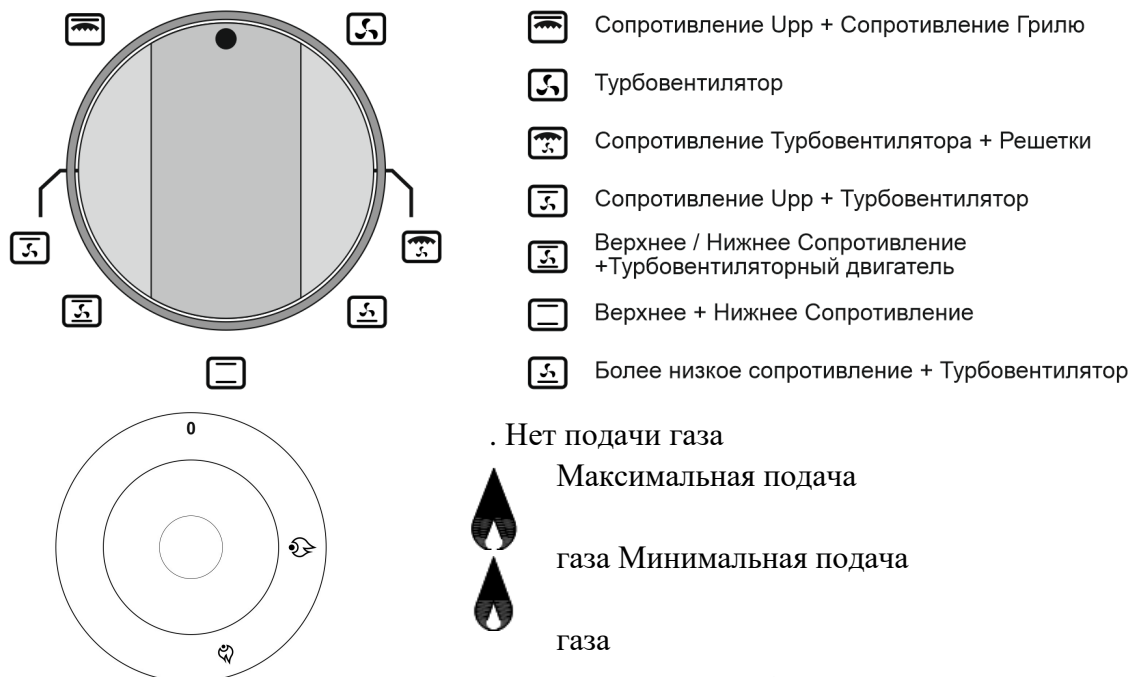


РИС. 6

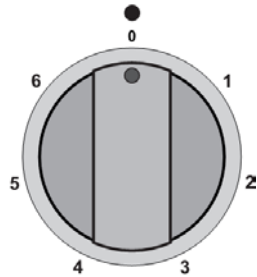
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ: (СМЕШАННЫЕ КОНФОРКИ)

Поверните соответствующую ручку для плиты по часовой стрелке, загорится сигнальная лампочка, показывающая, что плита работает. По окончании приготовления выключите, повернув ручку в положение «0». Плита имеет следующие классы тепла (таблица 1)

Таблица 2

ПОЛОЖЕНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	Ø145 1000 Вт	Ø145 Быстро 1500 Вт	Ø180 1500 Вт	Ø180 Быстро 2000 Вт
1	100 Вт	156 Вт	155 Вт	200 Вт
2	165 Вт	210 Вт	185 Вт	250 Вт
3	255 Вт	285 Вт	330 Вт	330 Вт
4	510 Вт	820 Вт	390 Вт	930 Вт
5	750 Вт	1070 Вт	731 Вт	1250 Вт
6	1000 Вт	1500 Вт	1500 Вт	2000 Вт

Сериграфия на панели



печать на кнопке

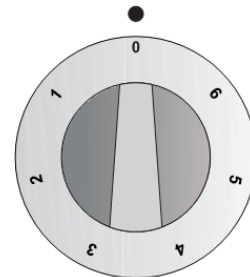


РИС. 7 РУЧКА КОНФОРКИ

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРОПЛИТЫ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА СЛЕДУЮЩЕЕ

- При первом использовании включите нагреватель в трех положениях в течение 5 минут, чтобы материал для защиты верхней поверхности был устойчивым.
- Используйте плоскую сковороду диаметром, равным диаметру плитки.
- Не помещайте ничего между плиткой и сковородой.

После использования плиты, когда она остынет, очистите поверхность влажной тканью, не используйте для очистки прочный или жесткий материал.

Когда вы нажимаете на кнопку, лампа печи включается

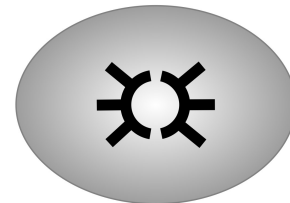
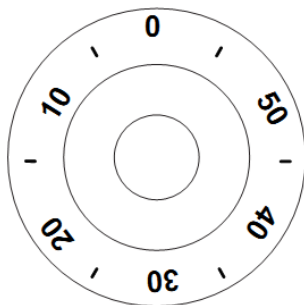


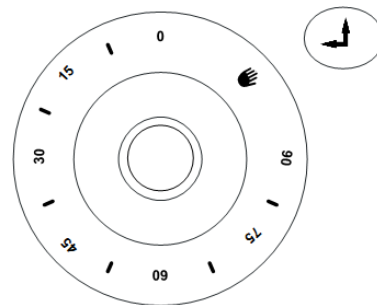
Рис. 8. ЛАМПА

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА:

Использование механического таймера для установки времени макс. 90 минут. Вы можете установить время, поворачивая переключатель по часовой стрелке. Когда закончится время, таймер подаст сигнал. Если вы хотите отменить обратный отсчет до установленного вами времени, поверните переключатель в положение «0».



Механический таймер для газа



Механический таймер для электричества

Помните, что сковорода с широким дном позволяет готовить быстрее, чем с узким дном. Всегда используйте кастрюли, которые подходят по размеру, необходимому для ваших часов. В частности, убедитесь, что кастрюли не слишком малы для жидкостей, так как они могут легко переливаться. Кроме того, кастрюли не должны быть слишком большими для более быстрого приготовления пищи. На самом деле, жир и соки могут растекаться по дну и легко сгорать. Для выпечки тортов лучше всего использовать пресс-формы, не допускающие открывания. На самом деле, открываемая форма пропускает соки и сахар, они падают на дно печи и, следовательно, сгорают на дне противня, затрудняя очистку печи. Не ставьте кастрюли с пластиковой ручкой в печь, так как они не являются термостойкими. Для оптимальной установки горелки следует использовать сковороды правильного диаметра, чтобы максимально использовать ее, снижая расход газа, как показано на рис. 10, 11.

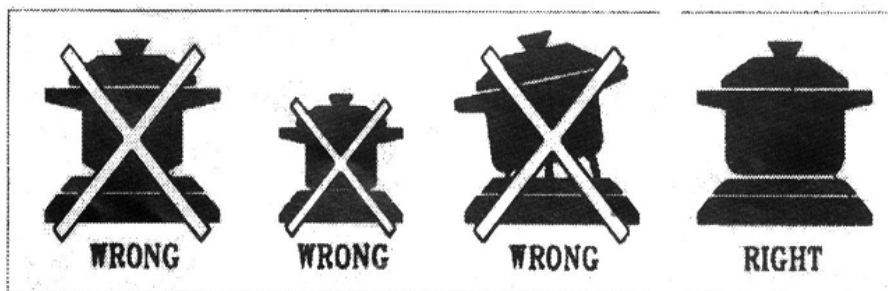


Рис. 10
Wrong =
неправильно
Right =
правильно

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТОЙ ПОКАЗАНЫ НА РИСУНКЕ НИЖЕ

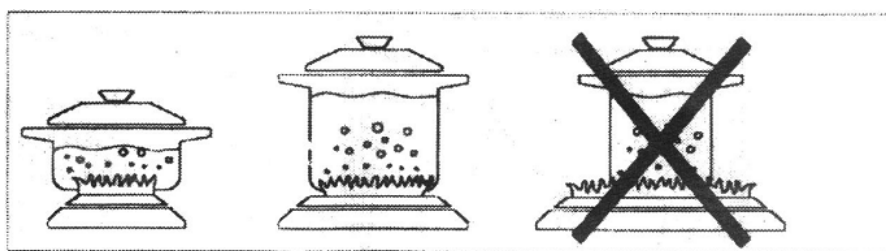


Рис. 11

Рекомендуется также накрывать любые кипящие жидкости. Как только жидкость начнет кипеть, разожгите пламя настолько, чтобы сохранить температуру кипения.

ПЕЧЬ:

Панель управления печи управляет горелкой духовки и горелкой гриля. В этих моделях система безопасности отключает подачу газа в случае, если пламя погаснет.

Если вы хотите использовать горелку, поверните переключатель против часовой стрелки и нажимайте кнопку зажигания до тех пор, пока она не загорится. Нажмите и удерживайте

10-15 секунд для запуска системы безопасности. Для регулировки высоты пламени можно перевести ручку регулятора в положение большого знака пламени или малого знака пламени. Если вы хотите использовать горелку гриля, поверните переключатель по часовой стрелке и нажимайте зажигание до тех пор, пока она не загорится. Устройство должно эксплуатироваться не более 15 секунд. Если по истечении 15 секунд горелка не загорелась, остановите устройство управления и откройте дверцу отсека и/или подождите не менее 1 мин. перед дальнейшим зажиганием горелки.

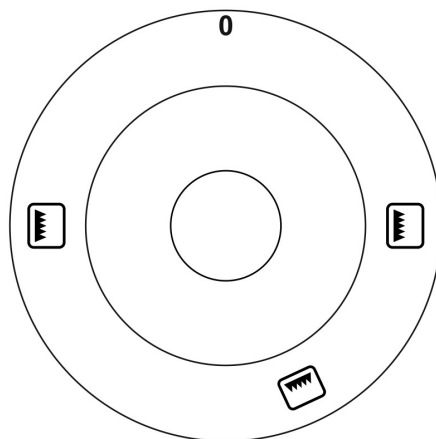


Рисунок 12. Ручка печи

Ручное зажигание газа печи:

Нажмите и поднесите пламя к горелке, которую вы хотите зажечь. Поверните соответствующую ручку против часовой стрелки в максимальное положение. Продолжайте нажимать в течение 15 секунд и оставьте ручку. Если горелка перестанет работать, повторите операцию.

РАЗОГРЕВАНИЕ:

После включения печи оставьте дверцу открытой на несколько минут, затем закройте ее и поверните ручку регулятора до нужной температуры. Перед вставкой блюда, которое будет готовиться, предварительно нагреть духовку в течение 15 минут.

ВКЛЮЧЕНИЕ ВЕРТЕЛА:

Для включения гриля нажмите соответствующую кнопку гриля. Горелка гриля может быть включена только при выключенной горелке печи. (предохранительный выключатель предотвращает одновременное использование двух различных источников тепла)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ:

Гриль (газовая горелка в духовке) ДОЛЖЕН ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ при открытой дверце духовки и установленной защите ручки (лист защиты панели управления).

ВНИМАНИЕ:

Во время работы гриля доступные детали могут очень сильно нагреваться. Держите детей подальше от печи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА:

Наденьте пищу для приготовления на вертел, позаботьтесь о том, чтобы она была зафиксирована между двумя вилками, сбалансируйте вес, чтобы избежать излишнего давления на двигатель.

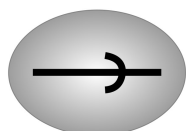


РИС. 13 ВЕРТЕЛ

Когда вы нажимаете кнопку вертела, вертел для цыпленка включается

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ:

Данный прибор не оснащен устройством для сброса продуктов сгорания. Рекомендуется устанавливать его в достаточно проветриваемых местах, в соответствии с действующим законодательством.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ:

Устройство настроено на работу с напряжением одной фазы 230 В.

Перед подключением убедитесь в том, что:

- Энергии, имеющейся в доме пользователя, достаточно для нормального электропитания данного прибора (см. паспортную табличку) (рис. 14).
- Устройство правильно подключено к земле через соответствующую вилку и в соответствии с установленным прибором.

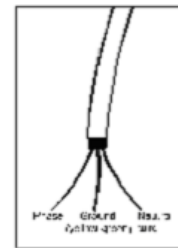


Рис. 14

Прибор поставляется без штекера: Поэтому необходимо установить штекер, соответствующий нагрузке, указанной на табличке с заводским номером. Штекер должен подключаться к соответствующей розетке. Если вы хотите подключиться непосредственно к сети, вам необходимо смонтировать всеполярную электросеть в соответствии с действующими правилами. Коричневый провод под напряжением (выходящий из зажима распределительной коробки плиты) всегда должен быть подключен к фазе электросети. В любом случае, шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы температура не превышала комнатную температуру на 50°C ни в одной точке.

- Электромонтаж печи должен производиться в соответствии с местными и государственными предписаниями.
- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы к штекеру и розетке был обеспечен постоянный доступ.
- Если у вас нет заземленной розетки, обратитесь к авторизованному электрику.
- Не размещайте кабель питания печи рядом с горячими частями печи.
- Соблюдайте максимальную осторожность, чтобы не повредить его.
- Поместите печь в такое место, где кабель питания доходит до розетки.
- Не используйте дополнительный соединительный кабель.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТКАЗЫВАЕТСЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В ТЕХ СЛУЧАЯХ, КОГДА ОТСУТСТВУЮТ ОБЫЧНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор должен быть заземлен.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА:

Подключение газа должно выполняться в соответствии с действующими правилами.

Предприятие-изготовитель выпускает протестированный агрегат, настроенный на тип газа, указанный на фирменной табличке, расположенной на задней панели, рядом с соединительной трубой. Убедитесь, что вы подключаете устройство к тому же типу газа, который указан на табличке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЖЕСТКОЙ ТРУБЫ ИЗ ГИБКОЙ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ТРУБЫ ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ:

Для обеспечения большей безопасности рекомендуется выполнять подключение к газовой системе с помощью жестких труб (например, медных) или гибких труб из нержавеющей стали, чтобы избежать любого растяжения устройства (рис. 15).

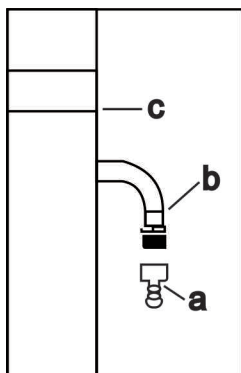


Рис. 15

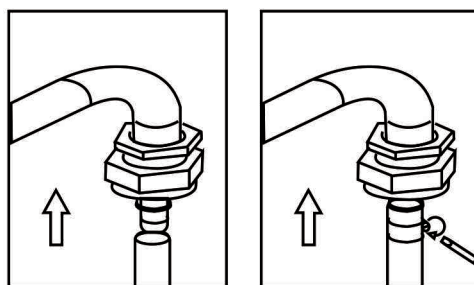
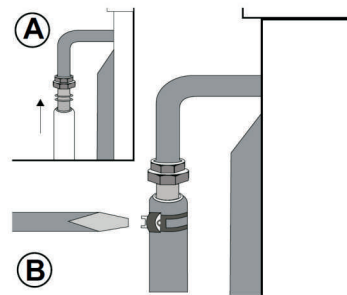


Рис. 16



Фитинг газопровода подачи газа G 1/2

При этом способе монтажа подключение к газоснабжению должно осуществляться только и исключительно гибкими металлическими трубами в соответствии с действующими правилами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГИБКИХ, НЕМЕТАЛЛИЧЕСКИХ ТРУБ ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ:

Когда соединение (легко осматриваемое) в полном объеме, при использовании гибких труб в соответствии с действующими правилами, появляется перекус. Гибкая труба должна быть плотно затянута с помощью скоб в соответствии с действующими правилами монтажнику (рис. /).

Гибкая труба должна включать следующие условия:

- Нет места, где она может достичь перегрева, за исключением комнатной температуры выше 30°C в промежутке между температурами. (Рис. 16)

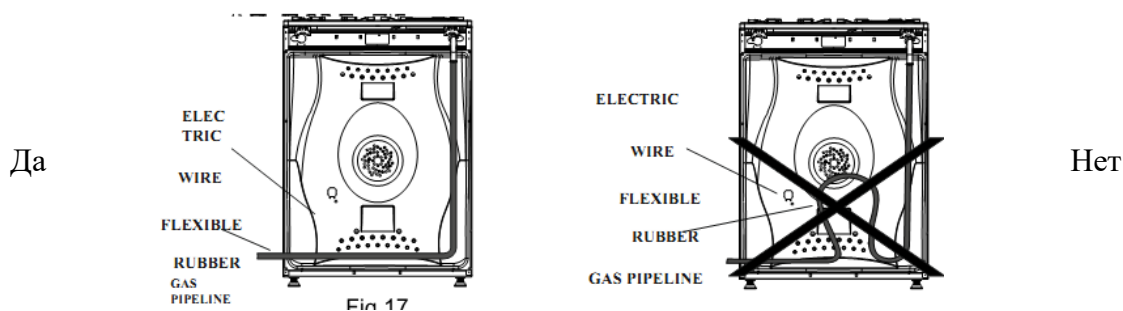


Рис. 17

Electric wire	Электропровод
Flexible rubber	Гибкая резина
Gas pipeline	Газовая труба

- Она не более 1500 мм.
- Не имеет помех.
- Она не подвергается воздействию силы тяги или давления.
- Она может быть легко осмотрена, чтобы проверить её состояние (Рис. 17).

Контроль сохранности гибкой трубой заключается в проверке того, что:

- На ней не видны трещины, следы горения как на торцевых частях, так и на всей её протяженности.
- Материал не затвердевает, но демонстрирует нормальную эластичность.
- Крепежные зажимы не заржавели.
- Срок годности еще не истек.

При обнаружении еще одной неисправности не ремонтируйте трубу, а заменяйте ее.

ВАЖНО

После завершения монтажа проверьте герметичность каждого фитинга трубы, используя мыльный раствор, ни в коем случае не пламя.

АДАПТАЦИЯ К РАЗЛИЧНЫМ ВИДАМ ГАЗА

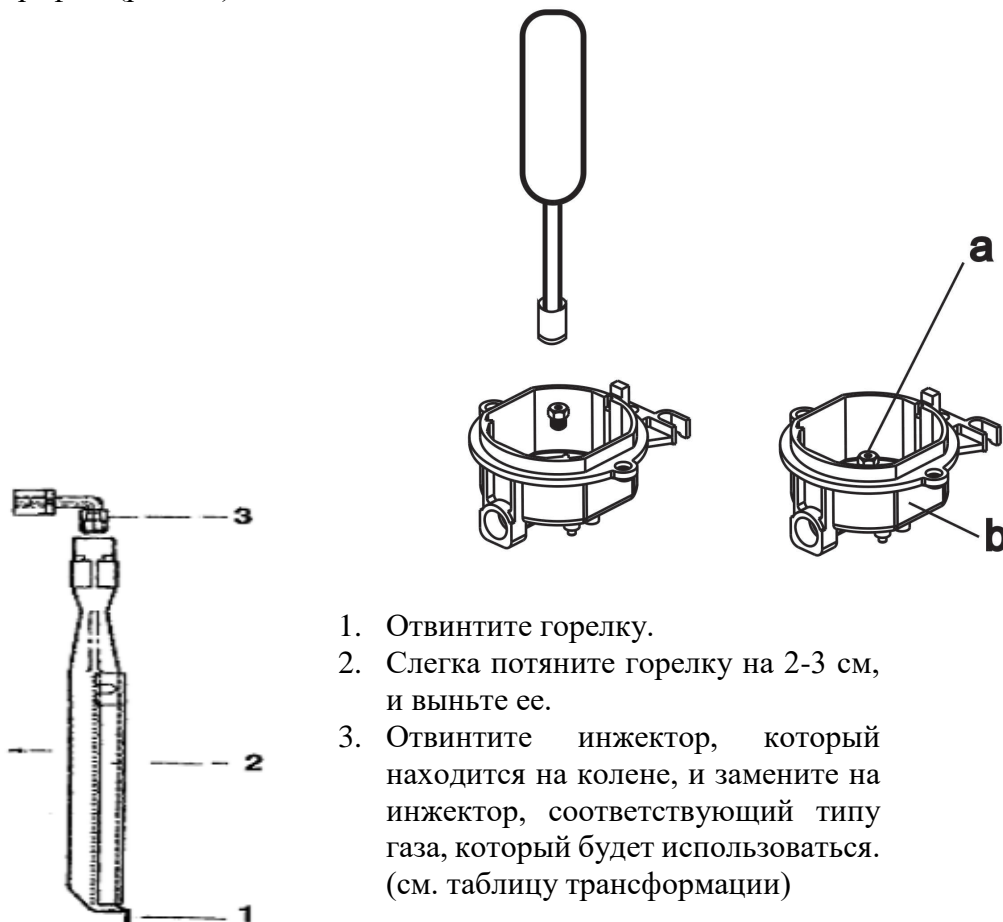
Чтобы приспособить прибор к другому виду газа, отличному от того, для которого он был настроен, следуйте приведенным ниже инструкциям в порядке их перечисления.

СОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Сжиженный углеводородный газ: Используйте держатель резиновой трубы.

Природный газ: Используйте трубный фитинг. Всегда вставляйте уплотнительное кольцо.

Затем перейдите к подключению газа, как показано на рис. 18 в соответствующих параграфах. (рис. 18)



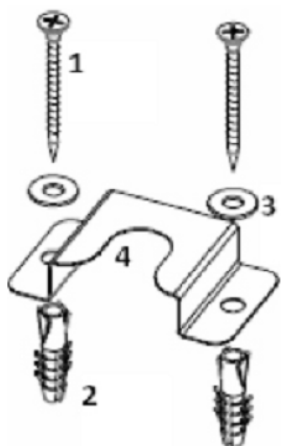
1. Отвинтите горелку.
2. Слегка потяните горелку на 2-3 см, и выньте ее.
3. Отвинтите инжектор, который находится на колене, и замените на инжектор, соответствующий типу газа, который будет использоваться. (см. таблицу трансформации)

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ПЕЧИ И ГРИЛЯ ЗАМЕНА ФОРСУНОК КОНФРОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Снимите опоры для кастрюль.
- Извлеките крышки и стенные перегородки горелок.
- С помощью торцевого гаечного ключа 7 открутите и снимите насадки, заменяя их необходимыми. Для типа используемого газа.

*Дополнительно

Подчинение

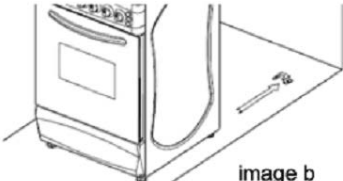
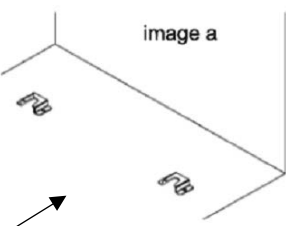
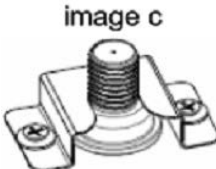


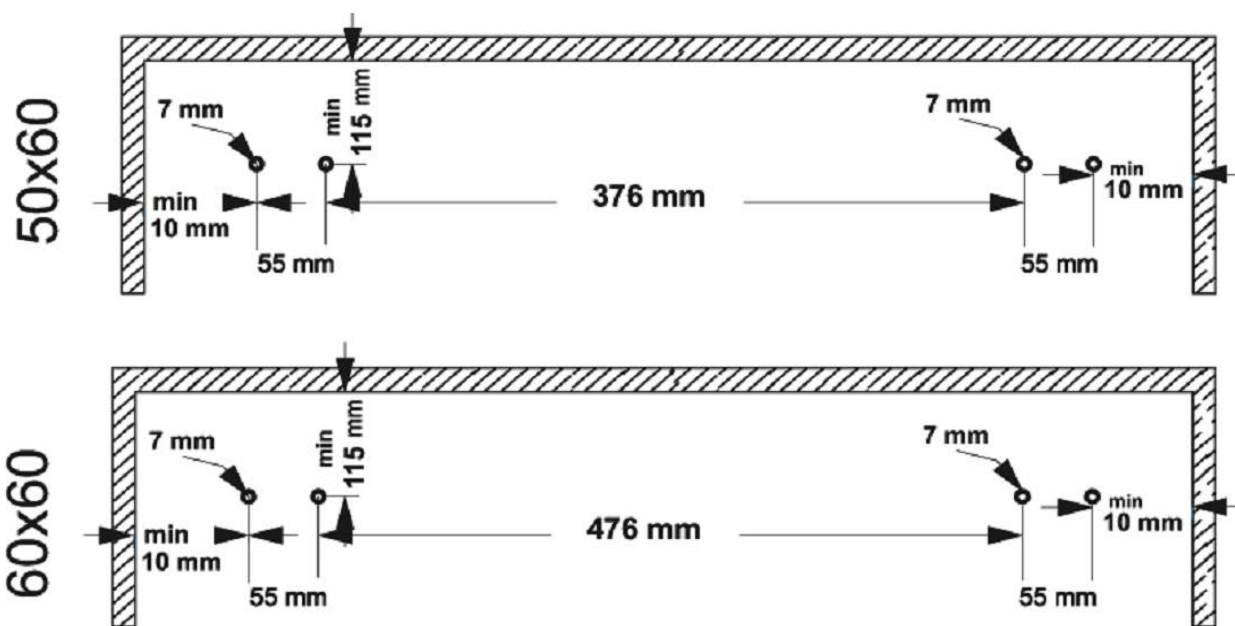
Для вашей безопасности это устройство должно быть установлено с помощью механизма наземной поддержки. Наряду с вашим продуктом, вы найдете следующее

Объекты, которые будут служить для достижения вышеизложенного:

1. Винты
2. Бруски
3. Шайбы
4. Подставки

Инструкции для замены

1. Постарайтесь иметь инструменты и все необходимые ресурсы для безопасной установки.
2. Поддерживайте крепежные кронштейны на полу на высоте задних ножек. Сделать 2 отверстия для каждой ножки. Вставьте в эти отверстия штифты, а затем поместите шайбы и винты. Обязательно закрутите винт Рисунок (см. изображение А).


3. После установки кронштейнов переместите устройство к ним (изображение В).

4. Задние ножки кухни должны быть встроены в оба зажима (изображение С).



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

ТАБЛИЦА МОЩНОСТИ								
ТИП ГАЗА	Маленькая горелка	Средняя горелка	Большая горелка	Горелка для вока	НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 90x60	ВЕРХНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 90x60	НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 50x60/60x60	ВЕРХНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 50x60/60x60
G30-30 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	3,10 кВт	3,60 кВт	2,80 кВт	1,65 кВт	1,45 кВт
G31-37 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,80 кВт	3,10 кВт	3,60 кВт	2,80 кВт	1,65 кВт	1,45 кВт
G30-37 мбар	0,95 кВт	1,75 кВт	2,60 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,50 кВт	1,75 кВт	1,60 кВт
G30-50 мбар	1,05 кВт	2,00 кВт	2,85 кВт	3,25 кВт	3,85 кВт	2,85 кВт	1,80 кВт	1,45 кВт
G20-20 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт
G20-25 мбар	1,00 кВт	1,80 кВт	2,90 кВт	3,20 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,60 кВт
G25-25 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт
G25.3-25 мбар	1,00 кВт	1,75 кВт	2,85 кВт	3,00 кВт	3,40 кВт	2,69 кВт	1,75 кВт	1,50 кВт

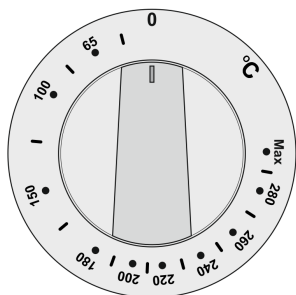
ТАБЛИЦА РАСХОДА ГАЗА								
ТИП ГАЗА	Маленькая горелка	Средняя горелка	Большая горелка	Горелка для вока	НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 90x60	ВЕРХНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 90x60	НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 50x60/60x60	ВЕРХНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 50x60/60x60
G30-30 мбар	73 г/ч	131 г/ч	204 г/ч	225 г/ч	262 г/ч	204 г/ч	120 г/ч	105 г/ч
G31-37 мбар	73 г/ч	131 г/ч	204 г/ч	225 г/ч	262 г/ч	204 г/ч	120 г/ч	105 г/ч
G30-37 мбар	70 г/ч	127 г/ч	190 г/ч	218 г/ч	247 г/ч	182 г/ч	127 г/ч	116 г/ч
G30-50 мбар	76 г/ч	145 г/ч	207 г/ч	236 г/ч	280 г/ч	207 г/ч	131 г/ч	105 г/ч
G20-20 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч	0.324 м3/ч	0.256 м3/ч	0.167 м3/ч	0.143 м3/ч
G20-25 мбар	0.095 м3/ч	0.171 м3/ч	0.276 м3/ч	0.305 м3/ч	0.324 м3/ч	0.256 м3/ч	0.167 м3/ч	0.152 м3/ч
G25-25 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч	0.324 м3/ч	0.256 м3/ч	0.167 м3/ч	0.143 м3/ч
G25-25 мбар	0.095 м3/ч	0.167 м3/ч	0.271 м3/ч	0.286 м3/ч	0.324 м3/ч	0.256 м3/ч	0.167 м3/ч	0.143 м3/ч

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРА								
ТИП ГАЗА	Маленькая горелка	Средняя горелка	Большая горелка	Горелка для вока	НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 90x60	ВЕРХНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 90x60	НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 50x60/60x60	ВЕРХНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 50x60/60x60
G30-30 мбар	0,55	0,70	0,85	0,90	0,95	0,85	0,65	0,60
G31-37 мбар	0,55	0,70	0,85	0,90	0,95	0,85	0,65	0,60
G30-37 мбар	0,50	0,65	0,80	0,85	0,90	0,80	0,65	0,60
G30-50 мбар	0,50	0,65	0,80	0,85	0,90	0,80	0,65	0,55
G20-20 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,92
G20-25 мбар	0,70	0,95	1,15	1,20	1,30	1,10	0,95	0,90
G25-25 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,92
G25-25 мбар	0,75	1,00	1,20	1,30	1,35	1,15	1,00	0,90

Инжекторная таблица для пользования жиклеров для горелки.				
ТИП ГАЗА	НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 90x60	ВЕРХНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 90x60	НИЖНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 50x60/60x60	ВЕРХНЯЯ ГОРЕЛКА ПЛИТЫ 50x60/60x60
G30-30 мбар	0,85	0,75	0,65	0,65
G20-20 мбар	1,30	1,20	0,95	0,95

ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ			
	Печи серии Т5 ... и серии Y ...	Печи серии Т6, серии Y ... и серии В ...	Печи серии Т9 ... и серии Y ...
Верхний нагревательный элемент	800 W	1000 Вт	1500 Вт
Нижний нагревательный элемент	1000W	1200W	2000 Вт

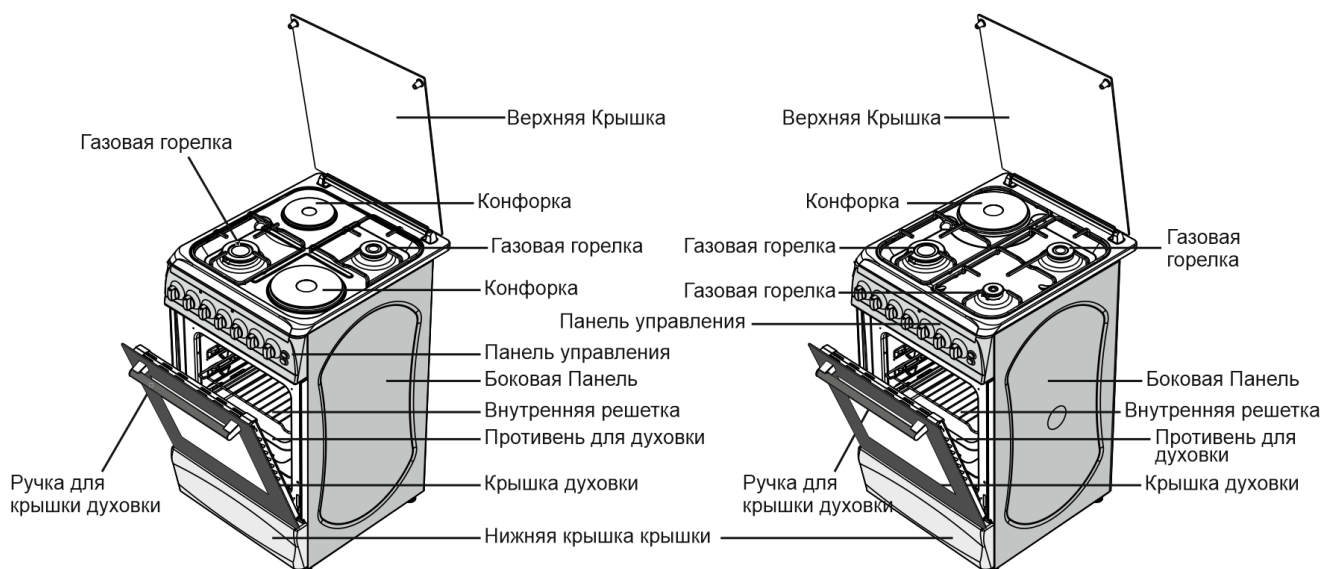
Турбо нагревательный элемент	1500W	1500W	1500Wx2
Нагревательный элемент гриля	1900W	2500 W	3500 W
Большой мармит	1500 Вт или 2000 Вт	1500 Вт или 2000 Вт	1500 Вт или 2000 Вт
Маленький мармит	1000 Вт или 1500 Вт	1000 Вт или 1500 Вт	1000 Вт или 1500 Вт
Циркуляция воздуха	25 Вт или 38 Вт	25 Вт или 38 Вт	25 Вт x2 или 38 Вт x2
Мотор вертела	6W	6W	6W
Лампа	25 W	25 W	25 W



Термостат

В моделях с термостатом, для того что бы задать температуру в духовке – необходимо повернуть ручку термостата на нужную Вам температуру.

Температура в духовке будет поддерживаться автоматически.



SABAF			
G30-30 мбар			
	Мощность (кВт)	Номинальная мощность (г/ч)	Инжектор (мм)
Вспомогательная Горелка	1,00	73	0,50
Полу-Быстрый Горелка	1,75	127	0,65
Быстрый Горелка	3,00	218	0,85
ВОК Горелка	3,60	261	0,96
Мини-Вок Горелка	2,50	182	0,82

G20-20 мбар			
	Мощность (кВт)	Рейтинг (м³/ч)	Инжектор (мм)
Вспомогательная Горелка	1,00	0,095	0,72
Полу-Быстрый Горелка	1,75	0,167	0,97
Быстрый Горелка	3,00	0,286	1,15
ВОК Горелка	3,60	0,343	1,30
Мини-Вок Горелка	2,60	0,248	1,15

Таблица 3

Питание	Температура (С)	Положение газа печи	Время приготовления в минутах
Кондитерские изделия			
Гарнирное дно торта	200	3	15-20
Творожный пирог с маслом и молоком	200	2	35-40
Торт с вареньем	200	2	35-40
Тестообразные пирожные в пресс-формах			
Бриошь (сдобная булочка)	200	2	35-40
Взбитые пирожные со смесью в пресс-формах			
Черно-белый торт из муки	175	2	60-70
Королевский плоский хлебный пирог	175	3	60-70
Торт «Маргарита»	175	3	35-40
Маленькие пирожные			
Кондитерские изделия	170	3	15-20
Кремовая палочка	200	3	30-40
Лазанья	225	2	40-50
Пицца	240	2	20-25
Птица			
Утка 1 - 1,5 - 2 кг	200	2	120-180
Гусь 3 кг	200	2	150-210
Жареный цыплёнок	200	2	60-90
Индейка 5 кг	175	2	230-250
Мясо куропаток			
Зайчатина	200	2	60-90
Рёбрышки косули	200	2	90-160
Бедро оленя	175	2	90-160
Мясо (время приготовления для каждого см толщины)			
Длительное приготовление жареного мяса	175	2	12,-15
Короткое приготовление жареного мяса	200	2	10,-12
Мясной рулет	200	2	30-40
Овощи			
Отварные овощи	200	2	40-45
Рыба			
жареная кефаль	200	2	40-50
Гриль			
Отбивные		3	15-20
Сосиски		3	20-25
Цыплёнок на вертеле		3	60-70
Жаркое из телятины на вертеле 0,6 кг			70-80
Цыплёнок на вертеле			60-90

Соберите детали, следуя той же процедуре в обратном порядке.

Эти горелки не нуждаются в первичной регулировке подачи воздуха.

РЕГУЛИРОВКА КОНФОРОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НА МИНИМАЛЬНОМ УРОВНЕ

Для регулировки минимального уровня:

- 1- Поверните ручку в положение минимального пламени;
- 2- Снимите ручку (рис. 19).

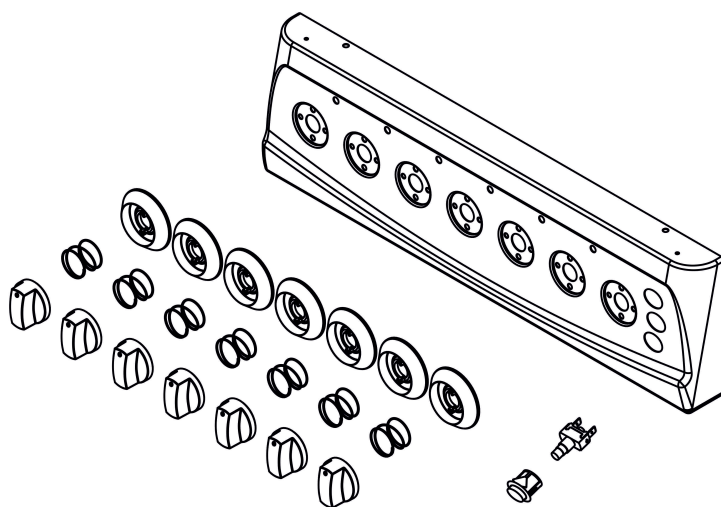


Рис. 19

- 1- а) В случае перехода с природного газа на сжиженный углеводородный газ, плотно завинтите перепускной винт плиты;
б) переходе с сжиженного углеводородного газа на природный газ необходимо производить на заводе-изготовителе.

Снова быстро установите ручку из максимального положения в минимальное, пламя не гаснет.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

При необходимости начните готовить с большого пламени. Снаружи пламя намного горячее, чем внутри (ядро). Соответственно, верхушка пламени означает пустую трату газа. Газовые горелки, напротив, не требуют кастрюль с плоским дном, пламя облизывает дно и распределяет тепло по всей поверхности. Для газовых горелок не требуются специальные сковороды. Тем не менее, тонкие стенки кастрюль передают тепло продуктам питания быстрее, чем толстостенные.

Толстое дно кастрюли предотвращает частичный перегрев, так как обеспечивает достаточную температурную компенсацию.

Избегайте очень маленьких кастрюль. Широкие и неглубокие кастрюли более подходят, чем узкие и глубокие, так как они позволяют более быстрый нагрев. Приготовление пищи не ускоряется благодаря размещению узких кастрюль или широких конфорок. Результат - пустая трата газа. Для правильного использования поместите маленькие кастрюли на маленькие конфорки и большие кастрюли на большие конфорки. Не забудьте закрыть кастрюли для сокращения расхода газа.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ

Традиционное приготовление пищи:

Тепло поступает сверху и снизу. Поэтому предпочтительнее использовать центральные направляющие. Если для приготовления требуется больше тепла снизу или сверху, используйте верхнюю или нижние направляющие.

СОВЕТ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТРАДИЦИОННОЙ ДУХОВКИ

Для приготовления пирогов

Предварительно нагрейте духовку, если не указано иное, не менее 10 минут перед использованием. Не открывайте дверцу духовки при приготовлении блюд, которые должны подниматься (например, поднятые кондитерские изделия и суфле); струя холодного воздуха блокирует процесс приготовления. Чтобы проверить, готовятся ли торты, вставьте зубочистку в смесь; если она выходит чистой, то торт готов. Прежде чем выполнять эту проверку, подождите, пока не пройдет не менее 3/4 времени приготовления. Как правило, помните о том, что:

Блюдо, которое хорошо готовится снаружи, но недостаточно хорошо готовится внутри, потребовало бы более низкой температуры и более длительного времени приготовления. Напротив, «сухая» текстура потребовала бы меньшего времени и более высокой температуры приготовления.

Для приготовления мяса, если вы хотите зажарить мясо с хорошим цветом, используйте очень мало масла. Если кусочки пристают, используйте масло или сливочное масло, или и то, и другое. Сливочное масло или масло, с другой стороны, не нужны, если кусок имеет полоску жира. Если на кусочке есть полоска жира: Если на кусочке есть полоска жира или жир только с одной стороны, поместите в духовку этой стороной вверх, при плавлении жир в достаточной степени пропитает нижнюю сторону. Красное мясо следует вынуть из холодильника за час до приготовления, в противном случае внезапное изменение температуры может стать жестким. Жаркое, особенно красное мясо, не должно быть посолено в начале приготовления, так как соль вызывает просачивание соков и крови, препятствуя образованию хорошо подрумяненной корочки. Рекомендуется посолить мясо снаружи после чуть более чем половины времени приготовления. Поместите жаркое в духовку в посуду с низким бортиком; щитки для глубокой посуды нагреваются. Мясо можно ставить на жаропрочное блюдо или непосредственно на гриль, под которым будет вставлена кастрюля для сбора соковых ингредиентов для соуса, только если время приготовления невелико, иначе добавлять его следует в течение последнего получаса.

Начинайте готовить полусырое мясо при высокой температуре, снижая температуру для завершения приготовления внутри. Температура приготовления белого мяса может быть умеренной. Степень готовности можно проверить, нажав на мясо вилкой, если оно не дает сока, значит мясо приготовленное. По окончании приготовления рекомендуется подождать не менее 15 минут, прежде чем разрезать мясо, чтобы не потерять сок.

Перед подачей тарелки можно поддерживать в духовке в теплом состоянии при минимальной температуре. Для приготовления рыбы:

Готовьте мелкую рыбу от начала до конца при высокой температуре. Сначала готовьте рыбу среднего размера при высокой температуре, а затем постепенно снижайте температуру от начала до конца.

Убедитесь, что запеченная рыба готовится, осторожно потроша с одной стороны кишечника; мясо должно быть белым и непрозрачным, за исключением лосося, форели и т.п.

Приготовление на гриле

Для приготовления на гриле подходят следующие сорта мяса. В основном мясо, разрезанное на слои или кусочки разного размера, но обычно не очень толстое, мясо птицы, разрезанное пополам и расплющенное, рыба, некоторые овощи (например, сушеные, баклажаны, помидоры и т.д.), или мясо или рыба и морепродукты. Мясо и рыба, подлежащие приготовлению на гриле, должны быть слегка смазаны маслом и всегда

помещены на гриль; мясо должно быть посолено по окончании приготовления; а рыба должна быть посолена внутри перед приготовлением. Гриль должен располагаться в направляющих, расположенных ближе или дальше от нагревательного элемента гриля в зависимости от толщины мяса, чтобы избежать сгорания поверхности и недостаточного приготовления пищи внутри.

Образование дыма, вызванного каплями сока и жира, можно избежать, налив 1 или 2 стакана воды в маслоуловитель.

Гриль также может использоваться для темного хлеба, тостового хлеба и жарки некоторых видов фруктов, таких как бананы, половина грейпфрута, кусочки ананасов и т.д. Плоды не следует помещать слишком близко к источнику тепла.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от типа продукта, его консистенции и объема. Рекомендуется смотреть при первом приготовлении пищи и проверять результаты, так как в таких условиях получаются похожие результаты. «ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», относящаяся к приготовлению в духовке и на гриле, предоставляется в качестве руководства к действию.

Опыт покажет возможные отклонения от значений, приведенных в таблице. Тем не менее, внимательно следуйте указаниям, приведенным в рецепте, которому вы намереваетесь следовать

ВНИМАНИЕ: во время работы не ставьте на основание рабочей камеры такие предметы, как маслоуловитель, формы для выпечки тортов, кастрюльки из жаропрочного стекла, тарелки из жаропрочного стекла, алюминиевая фольга и другие предметы. Возникает застой тепла, который может отрицательно сказаться на результатах приготовления и повредить эмаль духовки.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед каждой операцией отсоединяйте устройство.

Очистка плиты

Капли соуса, фруктового сока и т.д. следует как можно скорее удалить мягкой тканью, смоченной в теплом растворе моющего средства. Не используйте стальную стружку или ножи для удаления слоев корочки. Удалите стойкие следы при помощи хорошо пропитанной мыльной губки, но будьте осторожны, чтобы не поцарапать эмаль. Эмалированные решетки следует мыть водой и моющим средством; их также можно мыть в посудомоечной машине.

Снимите крышки горелок и решетки и тщательно промойте их теплой водой с моющим средством. Высушите их задолго до того, как поставить на место. Кроме того, убедитесь, что они правильно установлены. Горелку можно протирать стальной мочалкой или слегка абразивной тканью.

Чистка крышки

Все крышки плиты могут быть разобраны, как показано на рисунке. Что касается крышек, то следуйте инструкциям (рис. 20а, 20b).

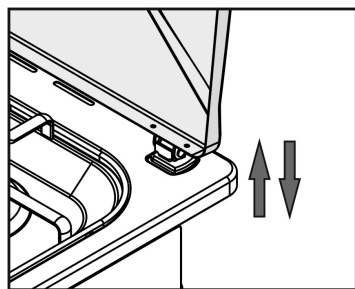


Рис. 20 а Металлическая крышка

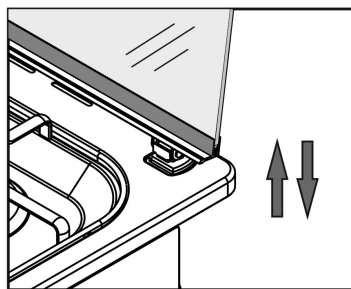


Рис. 20b Стеклопанельная крышка

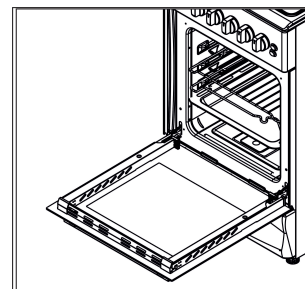


Рис. 21

Очищайте дверцу духовки и хрустальную крышку в моделях, оснащенных этим оборудованием, только теплой водой и избегайте использования грубых или абразивных веществ; в плите с автоматическим зажиганием необходимо периодически и точно очищать лампу накаливания, чтобы избежать трудностей с освещением; также проверяйте, не засорены ли отверстия горелки.

Очистка печи

Тщательно очищайте рабочую камеру духовки после использования, когда она еще теплая. Ведь в этот момент легко удалять отложения жира или других веществ, таких как фруктовый сок, частицы сахара или жир. Можно нагреть воду с моющим средством или одно из соответствующих чистящих средств для печи в виде спрея. Не направляйте аэрозоль на стальные детали настила, так как это может повредить их и всегда следуйте инструкциям производителя. Очистите принадлежности духовки (решетку, пластину и т.д.) теплой водой и моющим средством.

При помощи слегка абразивного порошка удалите возможный налёт. Никогда не выстраивайте линию так, чтобы часть духовки была покрыта алюминиевой фольгой. Это может привести к накоплению тепла, которое может повредить результаты приготовления, а также повредить эмаль. Периодический контроль

Периодически проверяйте состояние гибкой трубы газопровода и заменяйте ее квалифицированным техническим персоналом, как только на ней обнаруживаются отклонения. Рекомендуется ежегодная замена.

Плиты должны периодически смазываться квалифицированными техниками в случае необычной работы, а ассортимент должен проверяться квалифицированными техниками.

В моделях с держателем цилиндра не используйте это пространство для того, чтобы оставить пустой или не подключенный цилиндр.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА

Следующие инструкции предназначены для квалифицированного специалиста по установке, чтобы работы по монтажу, регулированию и обслуживанию выполнялись в соответствии с действующими нормами. Всякий раз, когда происходит изменение режима работы, связанное с отключением машины, необходимо действовать с максимальной осторожностью.

КОМПАНИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ УЩЕРБ В РЕЗУЛЬТАТЕ УСТАНОВКИ, КОТОРАЯ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ ПРАВИЛАМ.

СРЕДА МОНТАЖА

Предупреждение: данное устройство может быть установлено и работать только в постоянно вентилируемых помещениях в соответствии с действующими правилами.

Для правильной работы газового блока необходимо, чтобы воздух, достаточный для сжигания газа, мог естественным образом поступать в него (монтажник должен соблюдать действующие правила). Поток воздуха в помещение должен поступать непосредственно через отверстия наружных стен. Эти отверстия (или отверстие) должны быть выполнены таким образом, чтобы не создавать препятствий. И изнутри, и снаружи.

Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным техническим персоналом в соответствии с действующими правилами.

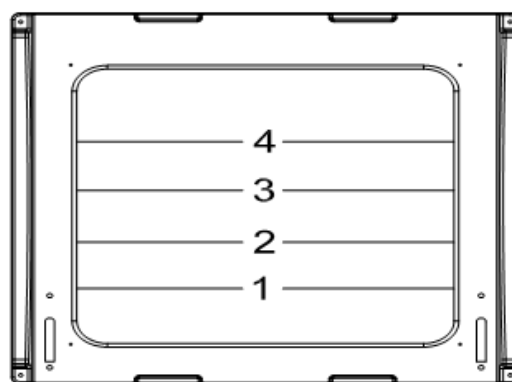
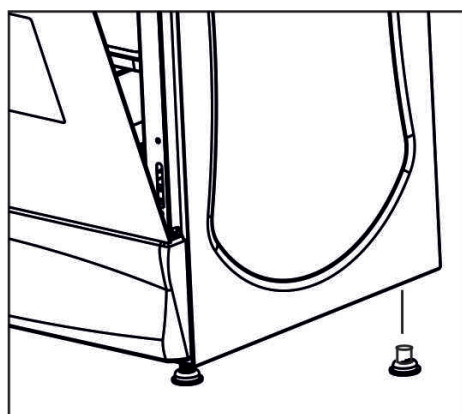
Электрическое подключение должно выполняться в соответствии с правилами EN 60335. Наша ответственность не распространяется на несчастные случаи, вызванные неисправным или отсутствующим заземлением.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ СБРОСА ПРОДУКТОВ

Газовые варочные аппараты должны выпускать продукты сгорания через вытяжки, непосредственно подключенные к дымоходам или наружу.

ВЫРАВНИВАНИЕ

Прибор оснащен регулируемыми маленькими ножками, расположенными в задних и передних углах основания. Регулируя положение маленьких ножек (рис. 22).

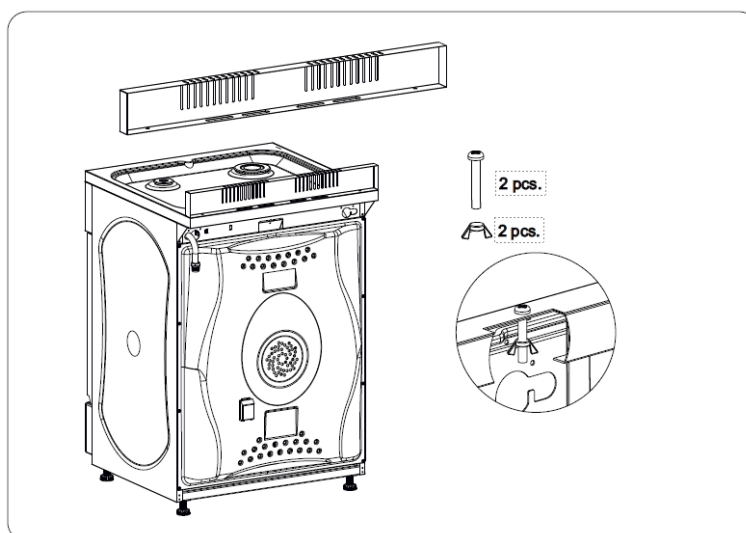


Уровни поддона

Рис. 22

Высота прибора может быть изменена таким образом, чтобы обеспечить лучшее выравнивание с другими поверхностями и равномерное распределение жидкостей, содержащихся в кастрюлях или сковородах.

*



ТАЙМЕР ПЕЧИ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ОБЗОР:



OT-4000-LED, это электронный таймер, который позволяет печи готовить блюда к подаче в нужное время. Единственное, что нужно сделать, это запрограммировать время приготовления и время готовности. Он также может быть использован в качестве будильника, где вы просто задаете время, после которого он должен напомнить вам посредством звукового сигнала.

ВКЛЮЧЕНИЕ:

При включении питания, мигающих цифр и значка AUTO печь не работает. Нажмите M, чтобы вернуться в ручной режим и отрегулировать время суток с помощью кнопок вверх и вниз.

РУЧНОЙ РЕЖИМ



При одновременном нажатии кнопки >| и M вводится ручной режим. Любая предыдущая программа готовки будет отменена.

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ДНЯ

Регулировка времени суток разрешается только в том случае, если программа готовки не выполняется. Сначала перейдите в ручной режим, как описано выше. Точка между часами и минутами на дисплее мигает.



1) Переключиться в режим настройки времени.

2) С помощью кнопок ▼ или ▲ отрегулируйте время.

3) Через несколько секунд экран стабилизируется.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ:

С помощью этой функции можно запрограммировать, сколько пройдет времени, прежде чем прозвучит звуковой сигнал.



1) Дважды коснувшись кнопки **M**, войдите в режим звуковой сигнализации.

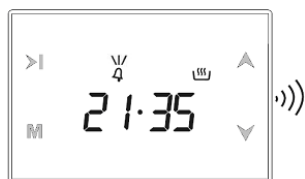


2) С помощью ▼ или ▲ задайте длительность в минутах.



3) Через несколько секунд экран вернется в режим часов.

ОТМЕНА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА



По истечении запрограммированной продолжительности раздастся звуковой сигнал. Нажатие любой кнопки отключит звуковой сигнал.

ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вы хотите начать готовить немедленно, просто укажите время готовки. **Пример:** Мы поместили нашу еду в печь и хотим, чтобы она была приготовлена в течение 2 часов и 15 минут.



1) Текущее время 18:30.



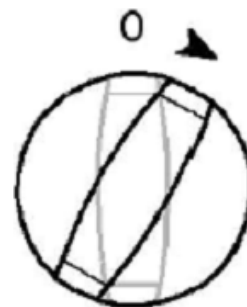
2) Переключиться в режим времени приготовления.



3) С помощью кнопок ▼ или ▲ отрегулируйте время приготовления.




Теперь вы запрограммировали печь на приготовление пищи в течение 2 часов и 15 минут. Пожалуйста, не забудьте привести ручки функций и/или температуры печи в соответствующее положение.



4) Через несколько секунд на экране появится сообщение о начале приготовления и текущее время.

Примечание: Автоматический режим готовки можно отменить в любое время, переключившись в ручной режим.

В приведенном выше примере приготовление началось сразу после задания периода приготовления. Нажав кнопку , вы увидите время готовности, т.е. время, когда блюда будут готовы к подаче, и если хотите, вы также можете изменить его. В примере ниже время готовности будет изменено на 21:30.



1) Отображается время готовности
18:30+2:15=20:45.



2) С помощью кнопок + или - установите желаемое время приготовления.



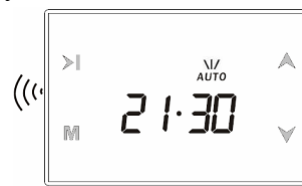
3) Через несколько секунд экран вернется в режим часов.

Теперь мы запрограммировали нашу печь на приготовление пиццы к 21:30. Поскольку время приготовления запрограммировано как 2 часа 15 минут, печь начнет готовить в 19:15, так что блюда будут готовы в 21:30.

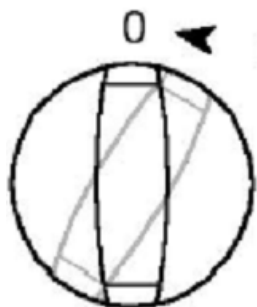
Экран сразу после начала готовки



Экран сразу после окончания готовки



После завершения автоматического приготовления, звуковой сигнал будет слышен и будет звонить в течение 7 минут, если не будет остановлен.



1) Выключите вашу печь.

2) Сбросьте таймер.

Примечание: Ваша печь не будет работать до тех пор, пока вы не сбросите таймер.

В показанном примере сначала было запрограммировано время приготовления, а затем автоматически рассчитано и отредактировано нами. Также можно сперва запрограммировать время готовности, в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически, а затем отредактировано.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ:

При активации в ручном режиме ваша печь и кнопки таймера блокируются. При активации во время выполнения программы готовки блокируются только кнопки.



1) Нажмите и удерживайте одновременно ▲ и ▼ в течение 1 секунды, пока не услышите 2 звуковых сигнала.



2) На экране появится символ ключа, блокировка от детей активна.

Для деактивации блокировки от детей, нажмите и удерживайте ▲ и ▼ пока символ ключа не исчезнет. Исключение: Звуковой сигнал во время блокировки от детей можно отменить, нажав любую кнопку.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ПРОГРАММИРУЕМЫЕ ОПЦИИ:

1- Индикация времени суток 12ч / 24ч

Заводская настройка дисплея - 24 часа. Коснитесь кнопки ►| в течение 5 секунд, прозвучит двойной звуковой сигнал, режим отображения переключится в режим 12 часов (индикация am / pm (до полудня/после полудня)). Повторное выполнение этого действия переключится обратно на 24 часа.

2- Сенсорные звуки

При заводской настройке сенсорные кнопки сопровождаются звуковыми сигналами. При нажатии кнопки **M** в течение 5 секунд прозвучит двойной звуковой сигнал и на экране появится **nt**, который означает «без звука». Теперь больше не будет производиться никаких сенсорных звуков. Делайте то же самое пока на экране не появится **bt**, который означает «сенсорные звуки», вернет сенсорные звуки.

3- Настройка яркости экрана:

Нажатие кнопки **▲** в течение 1 секунды, пока вы не услышите двойной звуковой сигнал, переводит вас в режим настройки яркости экрана. Экран показывает **br 0x** ($x = 1 - 8$). Теперь при каждом последующем нажатии одной и той же кнопки яркость уменьшается. Есть 8 уровней, после чего яркость начинает увеличиваться при каждом касании. Тот же эффект проявляется и при удерживании этой кнопки нажатой. Через 5 секунд после отпускания кнопки уровень яркости сохраняется. Заводские настройки установлены на максимальной яркости.

4- Выбор звукового сигнала:

Нажмите и удерживайте кнопку **▼** в течение 1 секунды, пока не услышите двойной звуковой сигнал. При каждом нажатии этой кнопки в течение 5 секунд вы будете слышать другой звуковой сигнал. Доступно 3 различных звуковых сигнала. Последний раз прозвучавший звуковой сигнал будет сохранен в течение 5 секунд.

Примечание: Запрограммированные опции являются энергонезависимыми. Они не будут стерты при отключении питания.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

НАСТРОЙКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

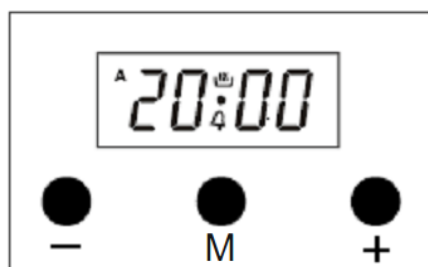


Перед использованием печи необходимо настроить время. Если настройка времени не выполнена, печь не будет работать.



При выполнении любых настроек часов мигают соответствующие символы.

После первого подключения электричества к печи, установите время суток с помощью кнопок.



Это электронный модуль таймера, обеспечивающий своевременную готовность блюд к обслуживанию в рабочей камере духовки. Только необходимо установить время, когда вы хотите, чтобы блюдо было готово.

Кроме того, он также может использоваться в качестве будильника отдельно от печи.

ПОДАЧА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При первой подаче электричества печь отключается. На экране мигает время и буква «А». Время неподходящее и должно быть настроено для отображения на экране (см. рис. Настройка часов). Для настройки программы приготовления необходимо сначала выбрать Ручной режим (см. рис. Ручной режим).

РУЧНОЙ РЕЖИМ



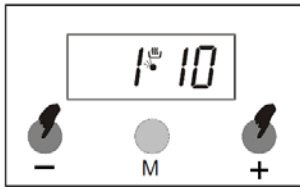
1) Чтобы выбрать Ручной режим, нажмите кнопку F.



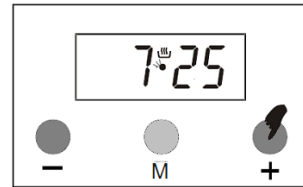
2) Чтобы выбрать Ручной режим, одновременно нажмите + и -.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Настройку времени можно выполнить только при наличии программы приготовления. Сначала нажмите + и - одновременно, затем с помощью + можно перемотать вперед, с помощью - назад. Длительное нажатие на эти кнопки приводит к более быстрому изменению времени.



1) Нажмите + и - одновременно.



2) Установите часы с помощью кнопок + и -

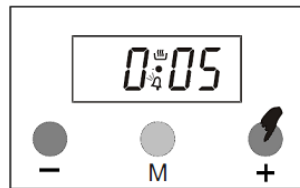
Примечание: Через 5 секунд если не нажимается кнопка - или +, режим настройки часов автоматически завершается. При желании режим настройки может быть немедленно прерван одновременным нажатием кнопок + и -.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ БУДИЛЬНИКА

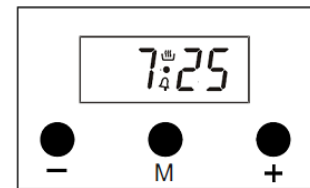
После установки времени с помощью этой функции можно настроить будильник таким образом, чтобы он показывал время, в которое вы настроили будильник.



1) Выберите режим будильника, нажав кнопку F один раз. Символ звонка будет мигать.

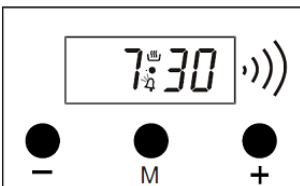


2) Введите время с помощью кнопок + и -.

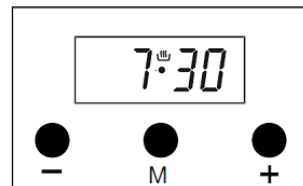


3) Через несколько секунд на экране появится время.

Выключение сигнала



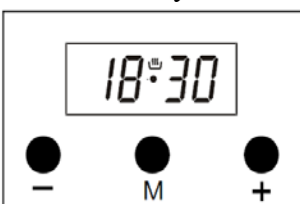
1) Сигнал включается, когда истекает время.



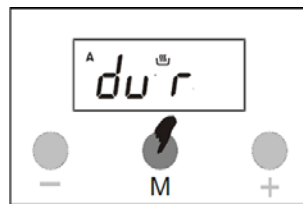
2) Выключите сигнал нажатием любой кнопки.

ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

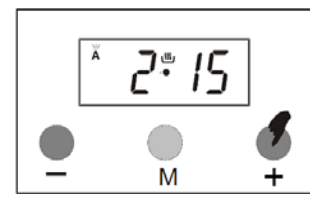
Если для немедленного начала приготовления в печь были добавлены блюда, введите только время приготовления. Пример: Мы кладем еду в духовку, и хотим готовить через 2 часа и 15 минут.



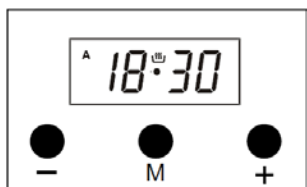
1) Время 18.30.



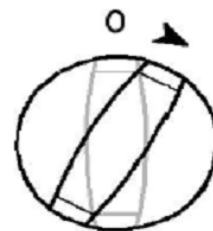
2) Дважды нажмите на кнопку F для выбора способа приготовления.



3) Установите время с помощью кнопок + и -.

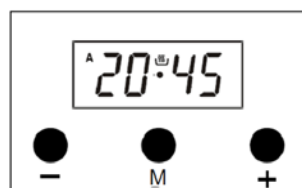
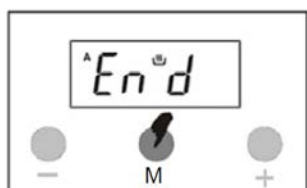


Время приготовления пищи в печи запрограммировано на 2 часа 15 минут. Не забудьте настроить другие кнопки на панели управления на подходящий режим приготовления.

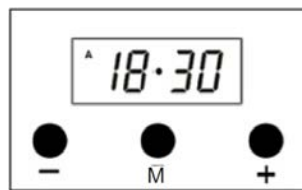
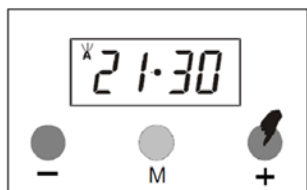


Примечание: Во время приготовления или настройки программы можно выбрать Ручной режим и отмену программы.

В приведенном выше примере мы видим, что процесс приготовления начинается автоматически с ввода времени приготовления. Можно установить время и увидеть готовые блюда (приготовление завершено), нажав 3 раза на кнопку «F». В качестве следующего примера пища будет готова в 21:30.



1) Нажмите кнопку «F» три раза. На экране появится надпись «END» (конец) и время приготовления $18.30 + 2.15 = 20.45$.



2) С помощью кнопок + и - установите время окончания приготовления.

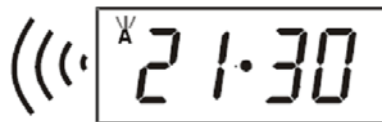
3) Через несколько секунд экран будет показывать текущее время.

Таким образом, печь запрограммирована на завершение приготовления в 21.30. Она была запрограммирована на время приготовления за 2 часа 15 минут до этого. Печь начнет работать в 19.15 до 21.30.

Начало приготовления



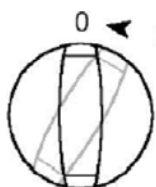
Окончание приготовления



После завершения программы приготовления включится аварийный сигнал. Если он не выключен, то будет звучать в течение 7 минут.

1) Выключите печь

2) Сбросьте время на таймере



Примечание: Печь перестанет работать до тех пор, пока модуль таймера не переключится в ручной режим.

В приведенном выше примере сначала было выбрано время готовки, затем автоматически вычисленное время готовки было изменено. По желанию можно ввести время окончания приготовления, в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически и может быть изменено на втором этапе.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В случае отключения электросети печь будет оставаться выключенной в соответствии с требованиями безопасности. В данном случае указывается, что часы и буква «А» мигают на экране. Если в этой ситуации выполняется программа готовки, она будет удалена. На дисплее появится 00:00, вам нужно будет установить часы. Перед этим выберите Ручной Режим (см. Ручной Режим). Затем с помощью кнопок + или - можно установить время.

(Примечание: кратковременный сбой питания будет поддерживать систему в том же режиме).

Примечание: Если вы не пользуетесь печью, обязательно выключите ее.

МИГАЮЩАЯ БУКВА «А» ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПЕЧЬ ОТКЛЮЧЕНА, И ДЛЯ ВОЗВРАТА В НОРМАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ВЫБЕРИТЕ «РУЧНОЙ РЕЖИМ».

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

С помощью этой настройки можно изменить уровень звука, который вы слышите при подаче звукового сигнала печью.

- 1) (-) Удерживая кнопку, вы можете услышать уровень звука.
- 2) (-) оставьте кнопку, и для повторного прослушивания кнопки следующего уровня, вы можете выбрать последний уровень. (Имеется три уровня)
- 3) Печь настроена на последний уровень.

Примечание: Громкость сигнала тревоги установлена на заводе на максимальный уровень. Затем вы можете настроить в соответствии со своим выбором. Однако в случае длительного перебоя в электроснабжении устройство вернется к заводским настройкам.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

НАСТРОЙКА ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

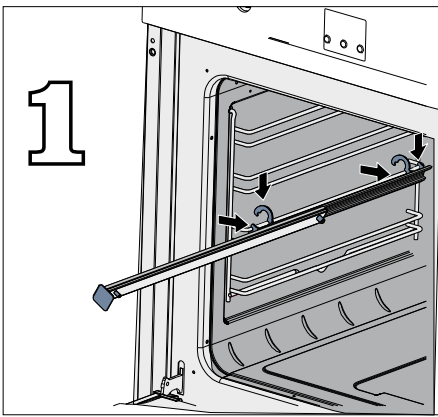
Сенсорный цифровой таймер, как и любой другой цифровой таймер, представляет собой электронный модуль таймера, позволяющий в любое время приготовить блюда, которые вы поставили в печь. Только необходимо установить время, когда вы хотите, чтобы блюдо было готово.

Кроме того, он также может использоваться в качестве будильника отдельно от печи.

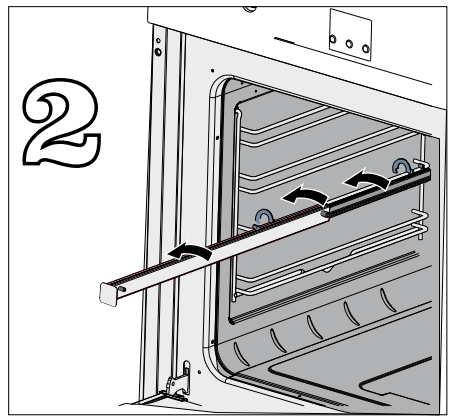
Кроме того, в качестве часов используется будильник, минуты которого запрограммированы отдельно.

ПОДАЧА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

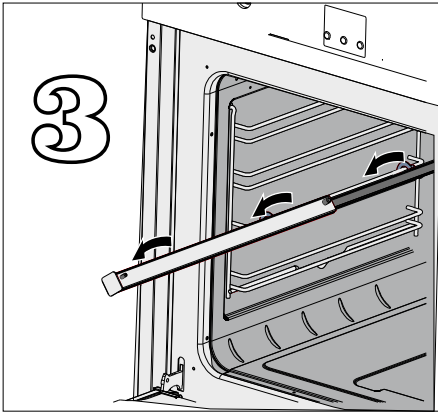
Первый раз печь отключается, когда на экране мигает входная мощность, время и надпись «АУТО». На дисплее отображается неправильное время. В этом случае можно активировать часы, нажав кнопку «М», и настроить печь.



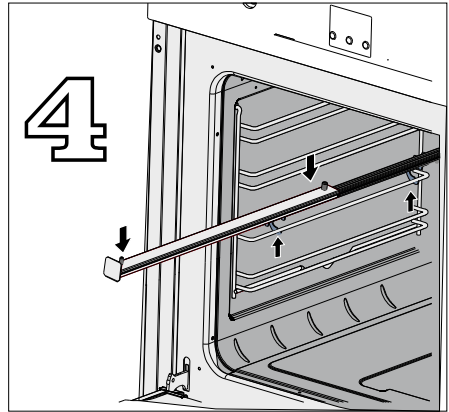
1 Put the guide tab and locking hook of the telescopic rail on the oven wire shelf at the angle shown in the picture above.



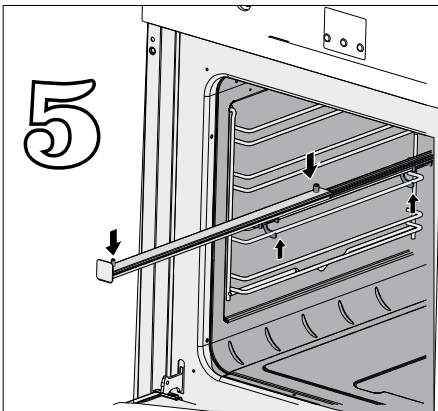
2 After resting the telescopic rail on the shelf, keep it on the same wire axis and rotate it in the direction indicated by the arrow. At this time, the locking hook will begin to grip the wire one by one.



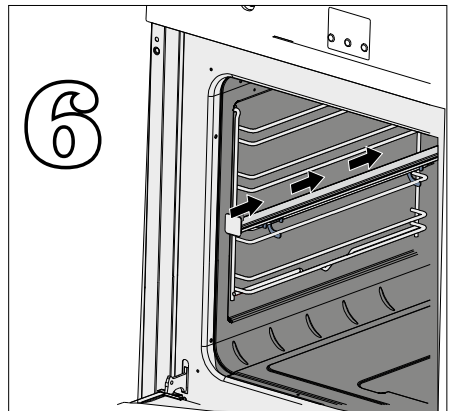
3 As the telescope rotates the rail on this wire axis, it locks. the hook will continue to grasp the upper wire.



4 Rotate the telescope rail about 90 degrees on the wire axis and clamp the locking hook to the wire at the bottom of the double wire.



5 When the holder pins of the telescopic rail come to the vertical position with a full 90 degree angle, every 2 locking hooks on the rail will complete the gripping rounds around the hooked wire, and the notch at the end will pass to the lower wire and a solid fixation will be ensured.



6 After the mechanism is fixed as described, the moving part of the telescopic rail can be safely moved into the oven as described in the picture and the oven door can be closed.

*дополнительно

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА ЗАЩИТЫ ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Из соображений безопасности и во избежание опрокидывания прибора необходимо установить эти стабилизирующие устройства.

Плита оснащена 2 цепями, которые крепятся с каждой стороны в задней части плиты рядом с верхом, см. рисунок ниже.

- * Отметьте расположение винтов, положение совпадает с положением винтов на задней панели плиты.
- * Просверлите отверстия в стене для установки винтов.
- * Поднесите плиту к стене и надежно закрепите цепи.
- * Просверлите отверстия в стене для установки винтов.

Примечание: Если поставляемая деталь не подходит для материала стены, используйте соответствующее устройство для обеспечения надежного крепления винта к стене.

ВАЖНО: Если плита перемещается по какой-либо причине (например, при техническом обслуживании), в результате чего плита снимается со стены, по окончании выполнения задания плита должна быть прикована к стене цепью.

