



COOKERS

**Instructions for use
Advice for installation**

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

**Инструкция по эксплуатации
Рекомендации по установке**



Living innovation

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

Все описания и иллюстрации, представленные в настоящем буклете, носят чисто информативный характер. Производитель оставляет за собой право внесения в любой момент без предупреждения всех необходимых изменений в характеристики отдельных моделей, описанных в настоящем документе для осуществления соответствующих модификаций или для коммерческих целей.

Dear Customer,

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

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

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

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

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

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

CAUTION: this apparatus must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.

Important:

This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

This appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

FIRST USE OF THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- Furnish the interior of the oven as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
- Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
- Let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent, then dry carefully.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

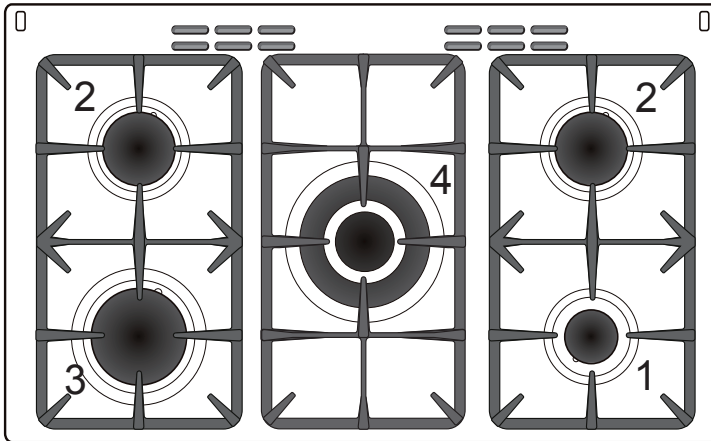
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may cause danger to users.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Household appliances are not intended to be played with by children.
- Keep children away from the cooker during use.
- Children, or persons with a disability which limits their ability to use the appliance, should have a responsible person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- During and after use of the appliance, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the appliance.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **Fire risk!** Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.

- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the cooker or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or trays. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the cooker when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- **Safe food handling:** Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- **This appliance is for domestic use only.**

1

COOKING HOB

Fig. 1.1



GAS BURNERS

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

Notes:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

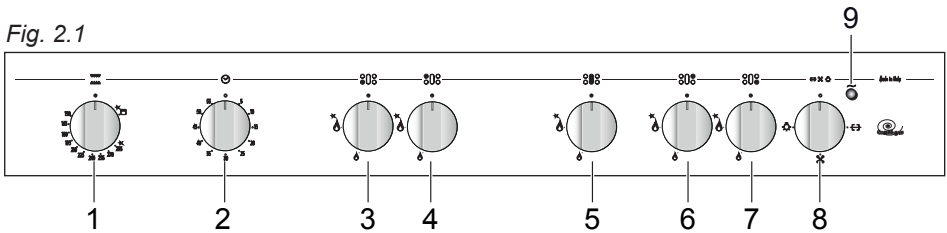
CAUTION:

If the appliance is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

2

CONTROL PANEL

Fig. 2.1



CONTROLS DESCRIPTION




1. Gas oven / grill thermostat control knob
2. 60' alarm control knob
3. Front left burner control knob
4. Rear left burner control knob
5. Central burner control knob
6. Rear right burner control knob
7. Front right burner control knob
8. Oven light, fan motor and rotisserie control knob
9. Line pilot light (fan motor)

3 USE OF THE HOB BURNERS

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 3.1) which control the safety valves.

Turning the knob, so that the indicator line points to the symbols printed on the panel, achieves the following functions:

- symbol  closed valve
- symbol  maximum aperture or flow
- symbol  minimum aperture or flow

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

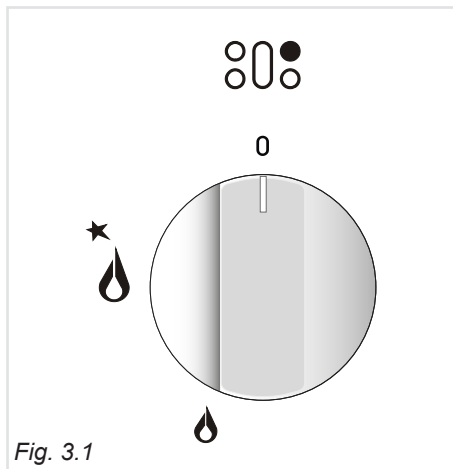


Fig. 3.1


Caution!

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

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

LIGHTING THE BURNERS


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

1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 3.2) to the full flame position marked by the  symbol (fig. 3.1) and hold the knob in until the flame has been lit.

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

2. Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

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

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

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

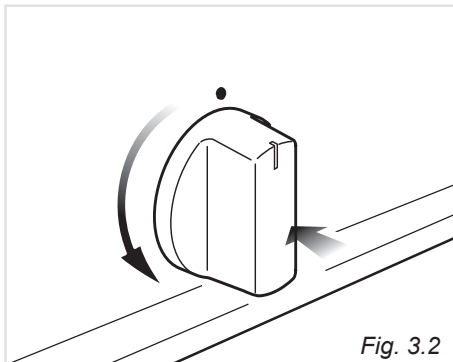


Fig. 3.2

CHOICE OF THE BURNER

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

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used. As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxilliary	12 cm	14 cm
Semi-rapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Triple-ring	26 cm	28 cm

do not use pans with concave or convex bases

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

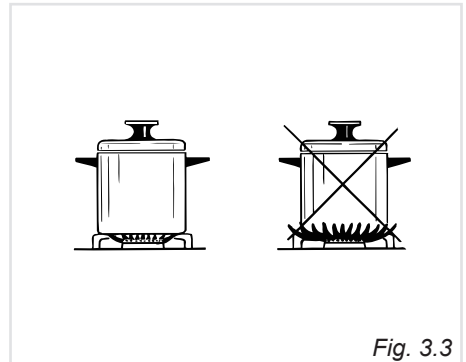


Fig. 3.3

4 FAN ASSISTED GAS OVEN

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

Models with glass lid only: The cooker lid must be kept open when the oven or the grill is in use.

TECHNICAL FEATURES

The oven is furnished completely clean. It is advisable, however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature to eliminate possible traces of grease from the burner.

The same operation may be done with the gas grill.

This oven is fitted with:

- a. Oven burner, mounted on the lower part of the oven (wattage: 6,20 kW), providing safety device and electric ignition.
- b. Grill burner, mounted on the upper part of the oven (wattage: 4,65 kW), providing safety device and electric ignition.
- c. A fan motor which can be used in combination with the oven burner or separately (without heating).

It is not possible to use the fan motor in combination with the grill burner: a safety device switches off the fan motor when the gas oven/grill control knob is turned on grill position.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the **FAN ASSISTED GAS OVEN** are obtained in the following ways:

- a. **by normal convection**
The heat is produced by the oven burner.
- b. **by forced convection**
The heat produced by the oven burner is distributed throughout the oven by the fan. The hot air envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.
- c. **by radiation**
The heat is irradiated by the infra red grill burner.
- d. **by ventilation (this is not a cooking function)**
The food is defrosted by using the fan only without oven burner.

WARNING:

The door is hot, use the handle.

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

OVEN BURNER

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

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

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

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

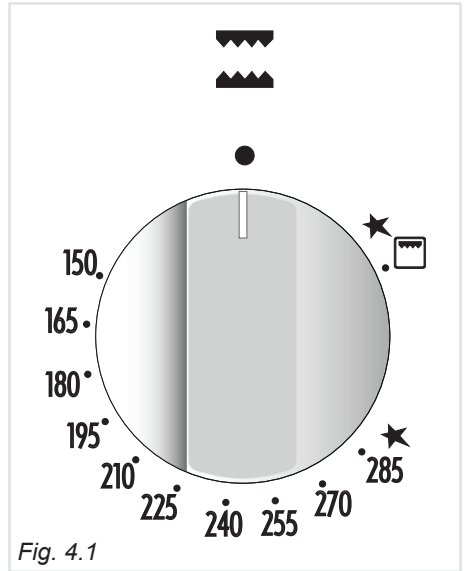
THERMOSTAT

The numbers printed on the control panel (fig. 4.1) indicate the increasing oven temperature value.

To regulate the temperature, set the knob to the chosen number.

The temperature is constantly maintained on the set value.

The ★ symbol close to the position **285** indicates that the electric ignition is incorporated into the knob (activated by the knob itself).



IGNITION OF THE OVEN BURNER

ATTENTION: Never turn the control knob before opening the oven door.

To light the oven burner operate as follows:

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

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

2. Lightly press and turn the thermostat knob anti-clockwise (fig. 4.2) to max position **285** ★ (fig. 4.1). Press the knob firmly until the burner lights.

In case of mains failure, approach a lighted match or taper to the opening "A" (fig. 4.3) and press the knob firmly. **Never turn the gas thermostat before approaching a flame to the hole "A" of the floor.**

3. **Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.**
4. Wait about 10 seconds after the burner lighting before releasing the knob (time of priming of the valve).
5. Check that the burner has lit; if not, turn the knob clockwise back to **0** (off) and repeat the procedure from step 1.

6. Gently close the oven door and set the oven control knob to the required temperature.

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

To re-light the burner, first turn the oven control knob to position **0** (off), **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

For the correct use of the gas oven see the chapters "COOKING WITH FAN ASSISTED GAS OVEN" and "COOKING WITH GAS OVEN WITHOUT FAN MOTOR".

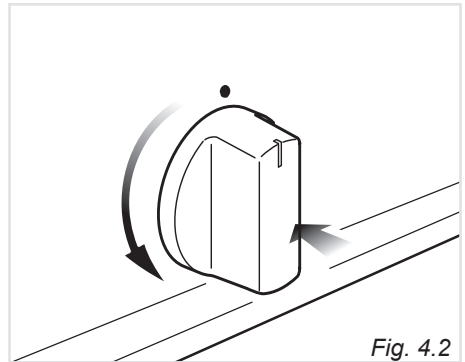


Fig. 4.2

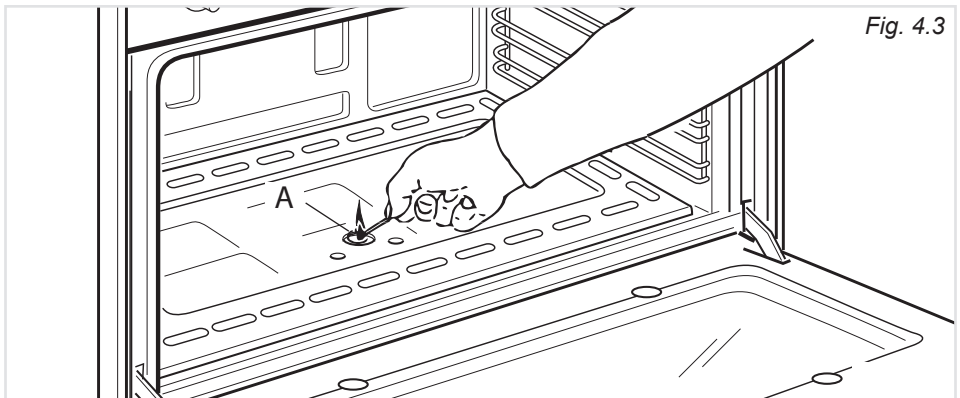


Fig. 4.3


IGNITION OF THE GRILL BURNER

ATTENTION: Never turn the control knob before opening the oven door.

To light the grill burner operate as follows:

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

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

2. Lightly press and turn the thermostat knob clockwise (Fig. 4.4) to the position  (fig. 4.1). Press the knob firmly until the burner lights.

In case of mains failure, approach a lighted match or taper to the pipe of the burner (fig. 4.5) and press the knob firmly. **Never turn the gas thermostat before approaching a flame to the grill burner.**

3. **Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.**
4. Wait about 10 seconds after the burner lighting before releasing the knob (time of priming of the valve).
5. Check that the burner has lit; if not, turn the knob anti-clockwise back to **0** (off) and repeat the procedure from step 1.

6. **The oven door must always be kept half-open and with shield "A" mounted when the grill is in operation (Fig. 4.6).**

See specific instructions in the section 'USE OF THE GRILL'.

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

To re-light the burner, first turn the grill control knob to position **0** (off), **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

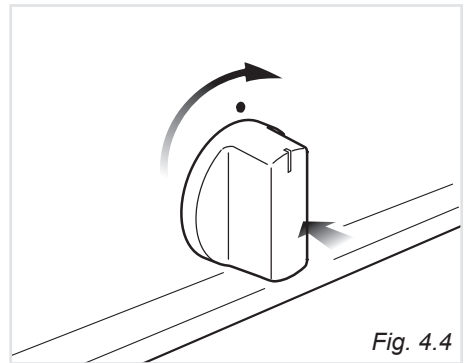


Fig. 4.4

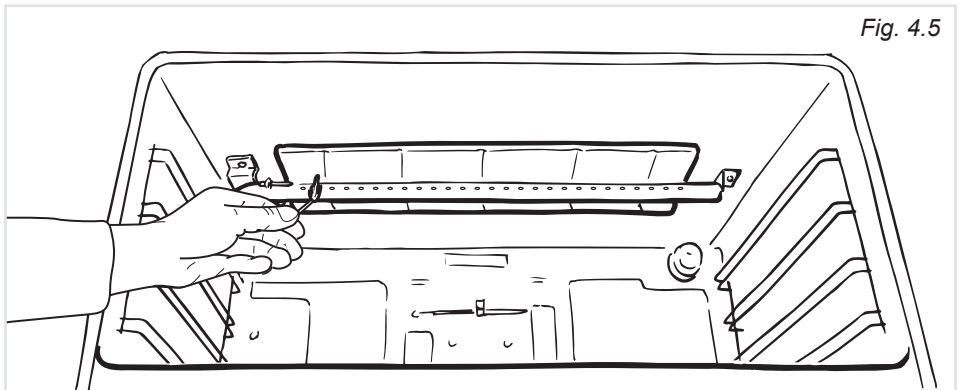


Fig. 4.5

USE OF THE GRILL

Very important: The grill must always be used with the oven door slightly open and with shield "A" mounted (Fig. 4.6)

Mount shield "A" which permits to protect the control panel from the heat.

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

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

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


Attention: The oven door becomes very hot during operation.

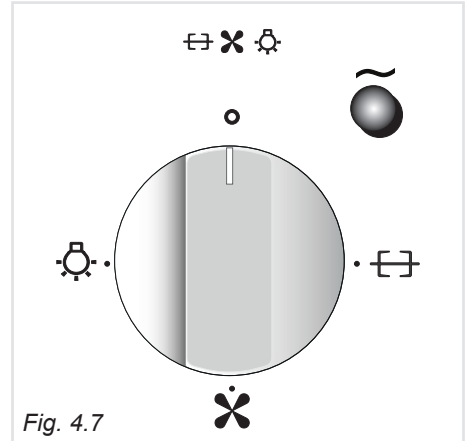
Keep children away.

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

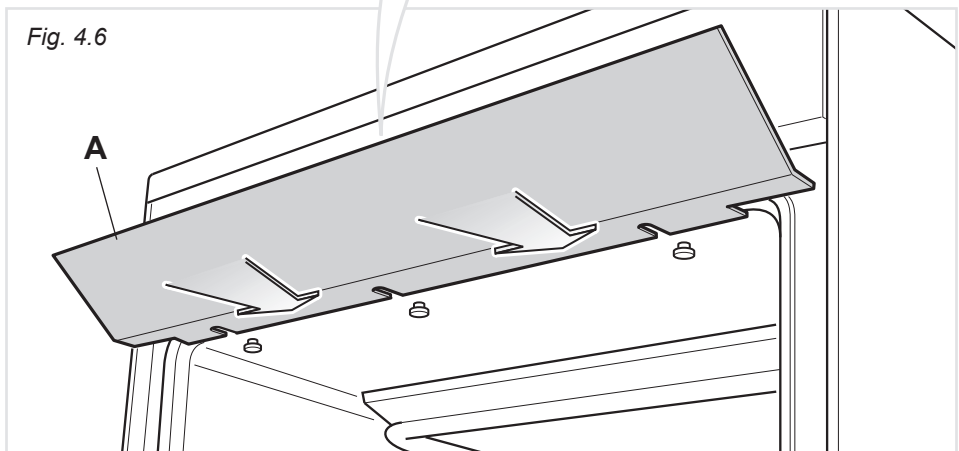
OVEN LIGHT

The oven provides an interior lamp to allow the visual inspection during the cooking.

To light the oven lamp turn the knob illustrated in fig. 4.7 to the symbol .




WARNING:
Hot part allow to cool
before removing



ROTISSERIE

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

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

The rotisserie motor is operated by a switch knob (Fig. 4.7 -  position).

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

USE OF THE ROTISSERIE

- Insert the tray into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- Insert the rod into the side gear opening "P" (fig. 4.8)
- Remove the grip "H" by turning it to the left.
- Insert completely the rotisserie support; the shaft "S" must be inserted in the spit motor collar "G".
- Switch on the grill and the rotisserie.

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

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

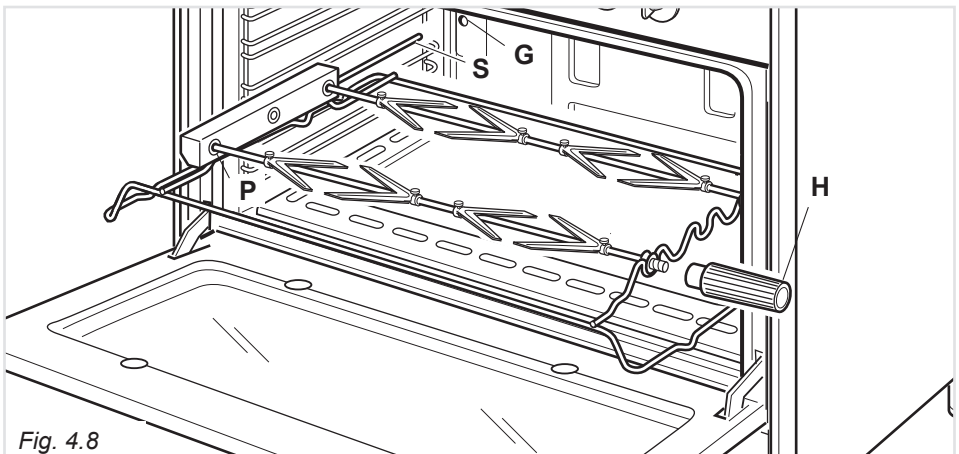



Fig. 4.8

FAN MOTOR “COMBI-GAS”

The fan motor is designed to distribute throughout the oven the heat generated by the oven gas burner (lower burner).

The fan motor can also be used without the oven gas burner (without heating) to defrost frozen foods.

The fan is controlled by a knob (Fig. 4.9).

- To operate the fan motor turn the knob to the symbol .
- To switch off the fan turn the knob in the “O” (off) position (Fig. 4.9)

IMPORTANT: When using the fan motor together with the oven gas burner, switch on the fan only after the ignition of the gas burner.

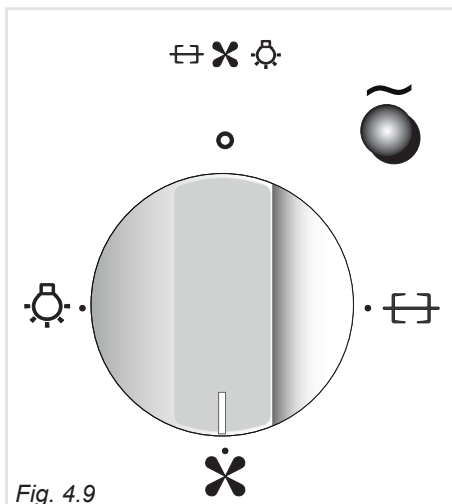
DEFROSTING FROZEN FOODS

FAN ONLY

Switch on the fan motor only.

The gas oven control knob shall be in the “●” (off) position.

The defrosting is done by simple ventilation without heat.



COOKING WITH FAN ASSISTED GAS OVEN

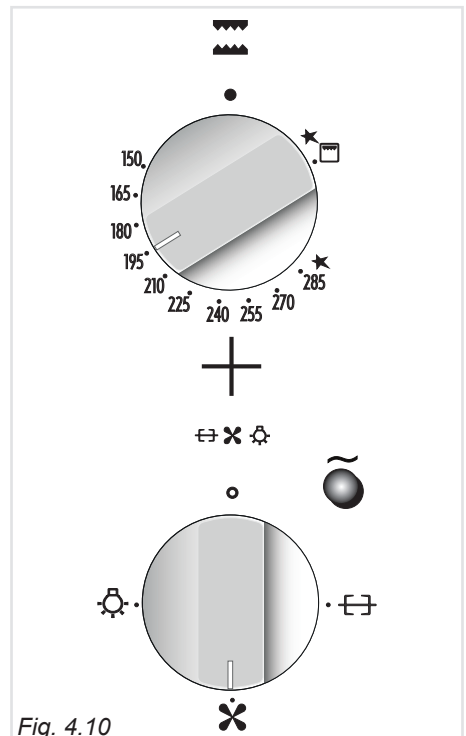
OVEN BURNER AND FAN MOTOR

After the ignition of the gas burner, close the oven door and switch on the fan motor.

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

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

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



COOKING WITH GAS OVEN WITHOUT FAN MOTOR

OVEN BURNER WITHOUT FAN MOTOR

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

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

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

For a correct pre-heating, we suggest to remove tray and shelf from the oven and introduce them again after 15 minutes.

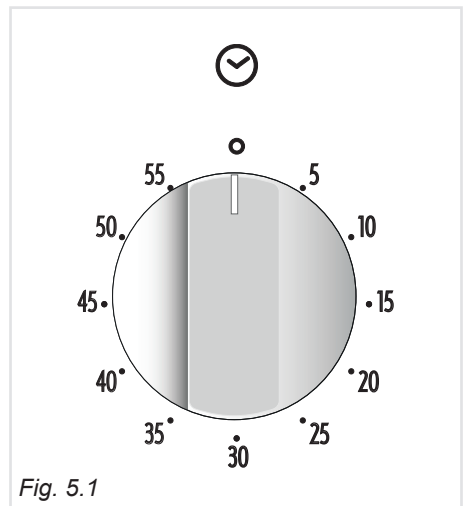
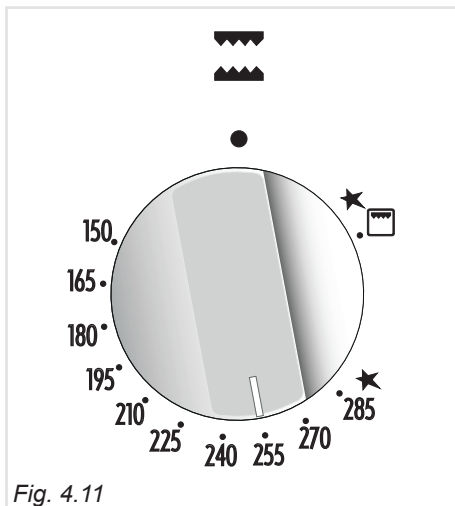
5 MINUTE COUNTER

60' ALARM

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

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

IMPORTANT WARNING: This is only a mechanical timer. Remember to turn off the oven/grill manually.



6

CLEANING AND MAINTENANCE

GLASS LID (ONLY FOR THE MODELS WITH GLASS LID)

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

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

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

REGULATING OF THE BALANCE

Lower the lid and check the correct balance. While opened at 45° it should hang up. The springs of the hinges can be adjusted if necessary by turning the screws "R" clockwise (fig. 6.1).

Models with glass lid



Do not shut lid when burner alight.

ATTENTION

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

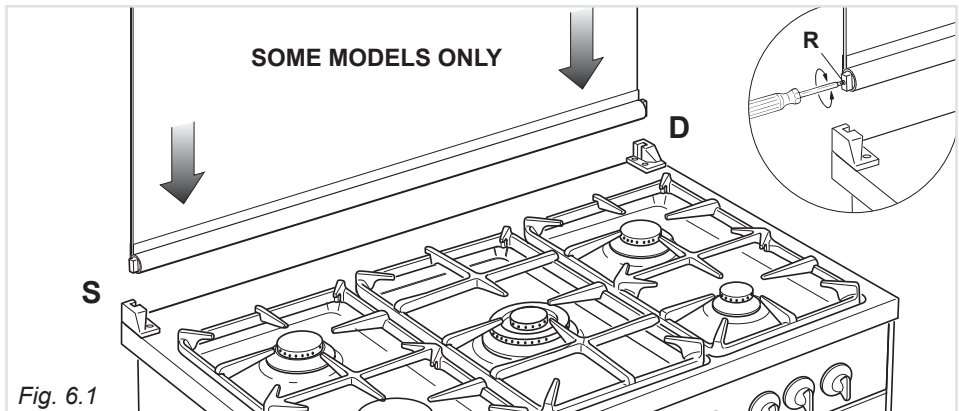


Fig. 6.1

GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is disconnected from the electrical power supply.**
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local After Sales Service Centre.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

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

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass or the glass lid (only for the models with glass lid) since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

ENAMELLED PARTS

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

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

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

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.

Always dry thoroughly.

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

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

GAS TAPS

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only. In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains.

When the cooker is cool unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 or 220-240V, type E14 and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced bulb.

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

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.

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

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

Check that the electrode “S” (figs. 6.2, 6.4) next to each burner is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe “T” (figs. 6.2, 6.4) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

Note: The electrode “S” must be very carefully cleaned. To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY, SEMIRAPID AND SEMI-RAPID BURNERS

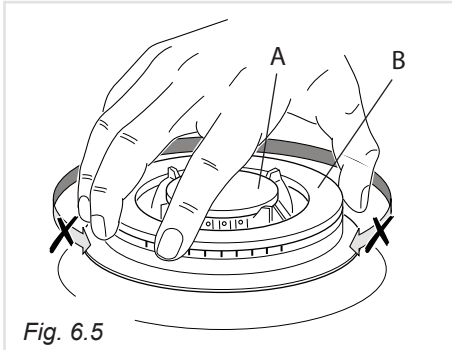
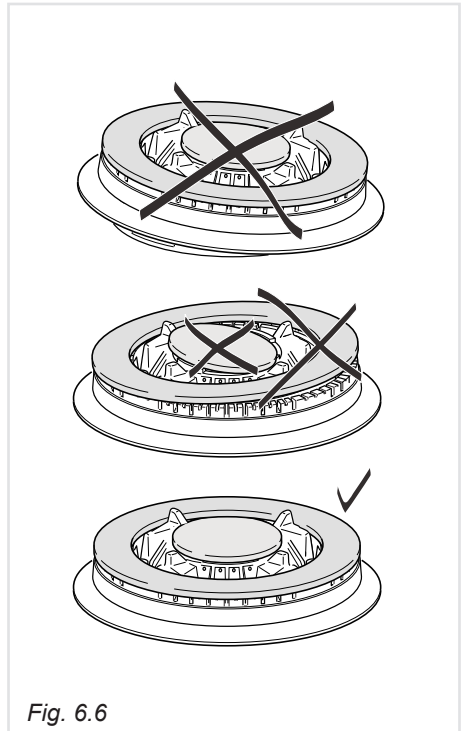
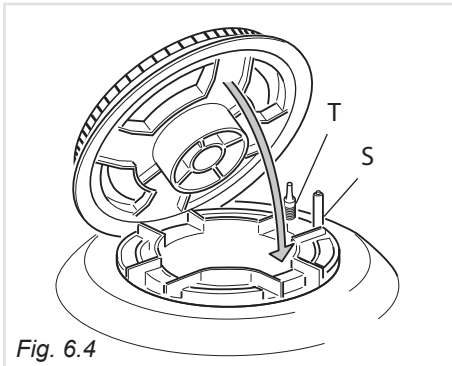
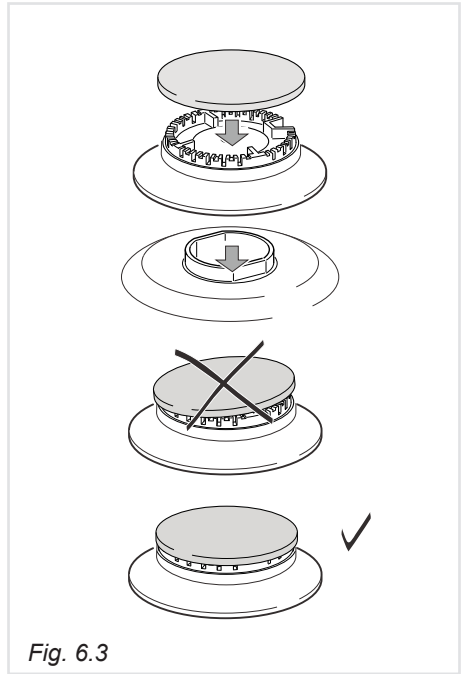
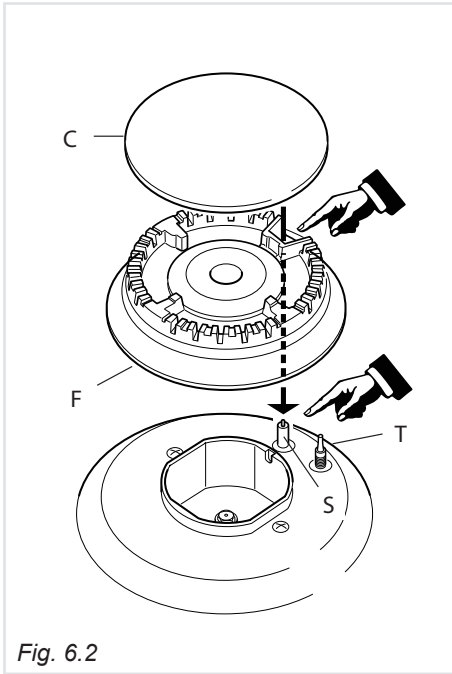
It is very important to check that the burner flame distributor **F** and the cap **C** has been correctly positioned (see figs. 6.2 - 6.3) - failure to do so can cause serious problems.

CORRECT REPLACEMENT OF THE TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.6); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (see fig. 6.4).

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

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



ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Fit the side runner frames “G” (interposing the catalytic panels “A”) into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 6.7).
- Slide in, on the guides, the shelf and the tray etc. fig. 6.8.
The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 6.8).
To dismantle, operate in reverse order.

OVEN TRAY

The oven tray must be correctly placed on its wire support then inserted into the side runners (fig. 6.9).

OVEN FLOOR

The oven floor “F” (fig. 6.9) can be easily removed to facilitate cleaning.

Remember to replace the floor correctly afterwards.

Be careful not to confuse the tray “L” with the oven floor “F” (fig. 6.9).

ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE OF SELF CLEANING PANELS

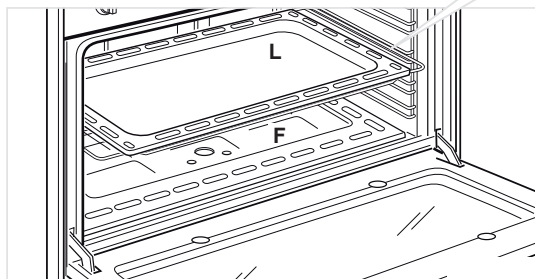
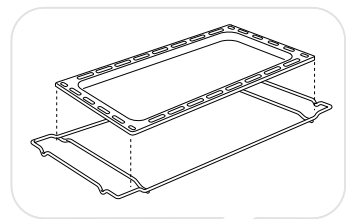
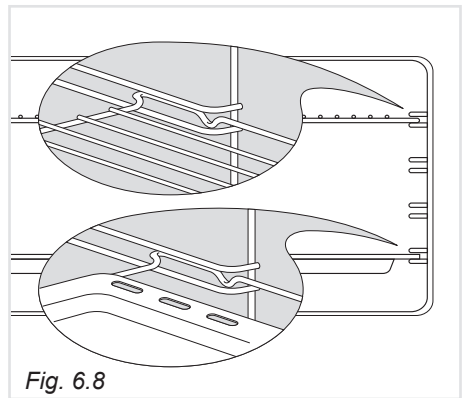
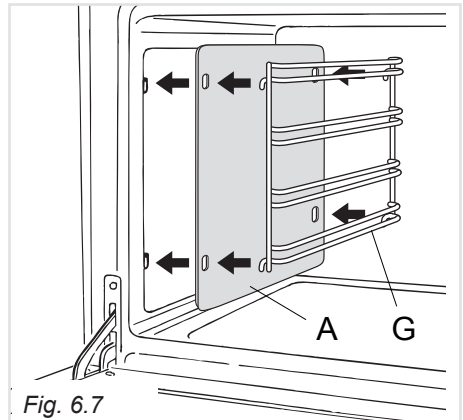
The self cleaning panels are covered with a special microporous enamel which, absorbs and removes oil and fat splashes during normal baking over 200°C.

If, after cooking very fatty foods, the panels remain dirty, operate the oven empty on max temperature for about 30 minutes.

These panels do not require to be cleaned, however it is advised to periodically remove them from the oven (at least the side panels) and to wash them with tepid soapy water and then wipe off with a soft cloth.

DO NOT CLEAN OR WASH THEM WITH ABRASIVE PRODUCTS OR WITH PRODUCTS CONTAINING ACIDS OR ALKALIS.

The side panels are reversible and when the microporous enamel degrades, they can be turned to the other side.



OVEN DOOR

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (fig. 6.10).

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.11).

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

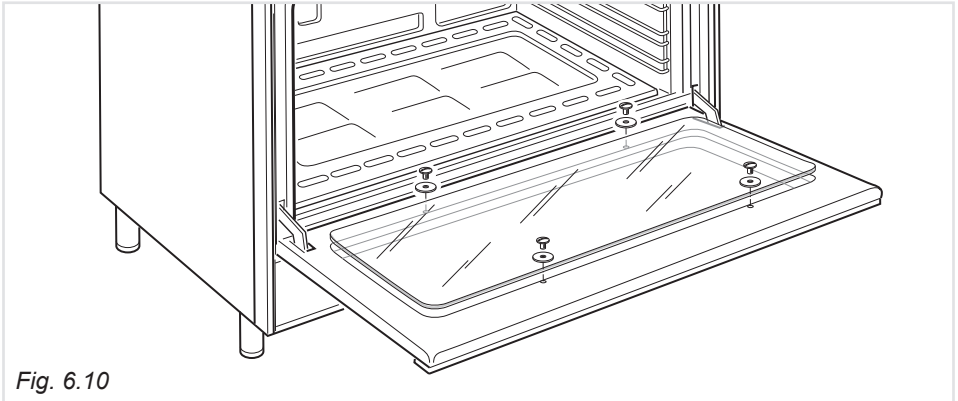


Fig. 6.10

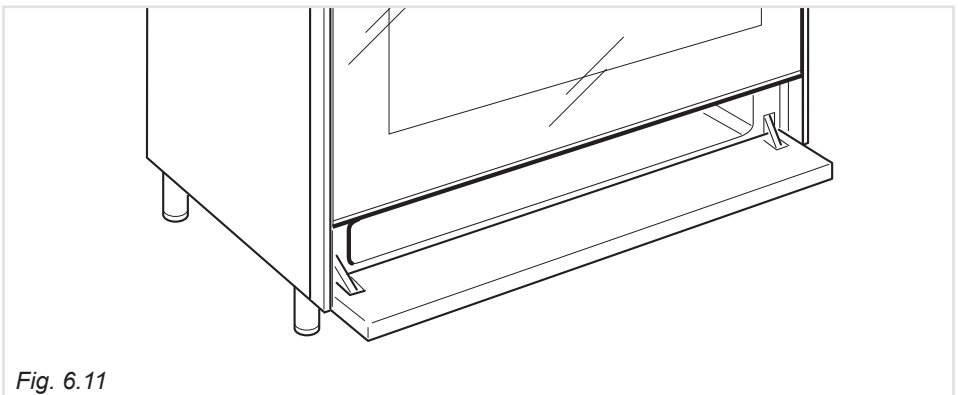
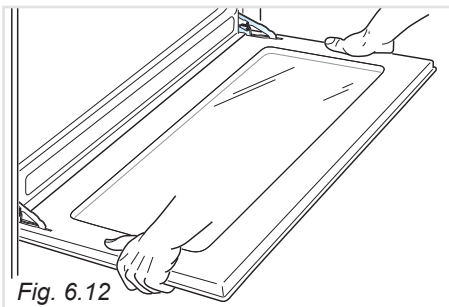
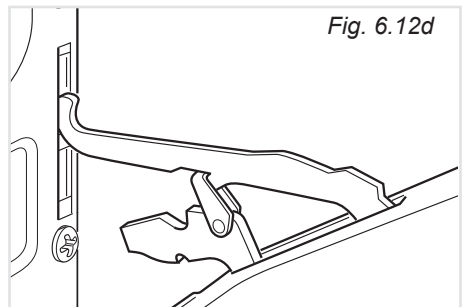
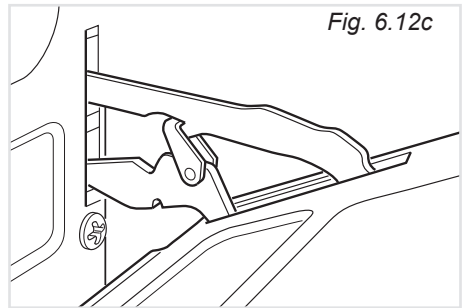
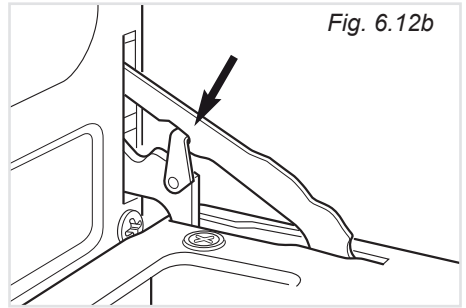
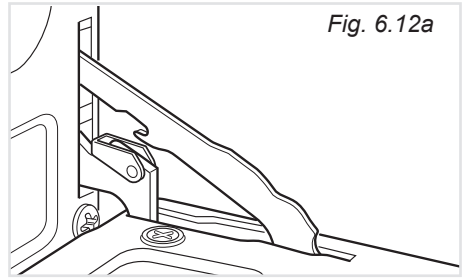


Fig. 6.11

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.12a).
- Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.12b).
- Hold the door as shown in fig. 6.12.
- Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.12c).
- Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.12d).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



Advice for the installer

IMPORTANT

- Cooker installation must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with local safety standards. Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Always disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the cooker.**

7

INSTALLATION

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to Figs. 7.1 or 7.2.

The appliance must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceeds the height of the hob surface (Figs. 7.1 or 7.2).

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

Curtains must not be fitted immediately behind appliance or within 500 mm of the sides.

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

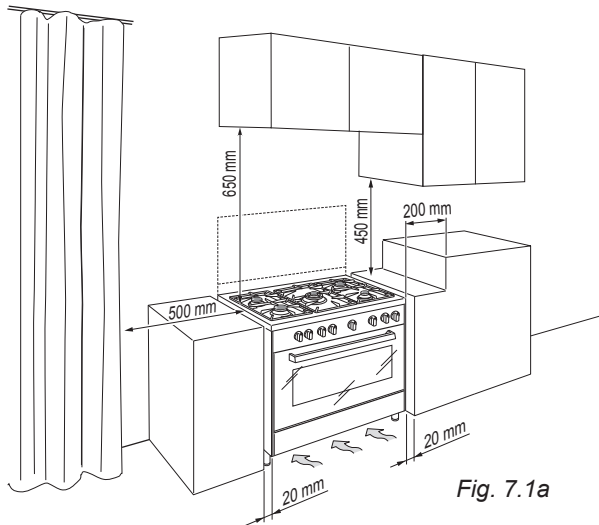


Fig. 7.1a

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75 °C above room temperature.

Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

■ Class 1

(Fig. 7.1a)

Gas connection made using rubber hose which must be visible and easily inspected or using rigid or flexible metal pipe.

A space of at least 2 cm must be left between the cooker and any adjacent furniture, which must not exceed the height of the cooktop.

■ Class 2

■ Subclass 1

(Fig. 7.1b)

Gas connection made using rigid or flexible metal pipe.

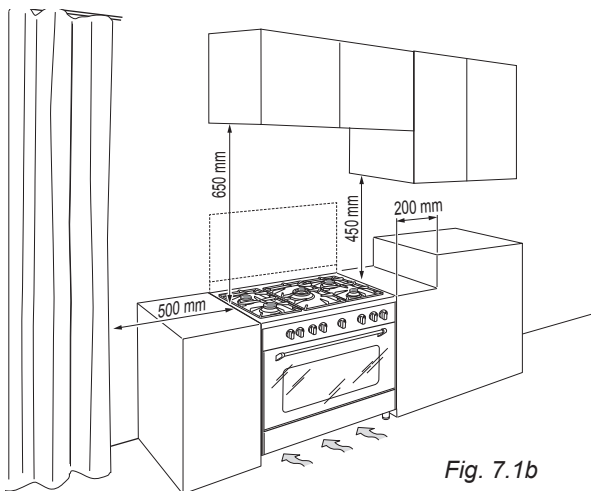


Fig. 7.1b

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (fig. 7.2). Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet. Fit the 4 legs by screwing them tight into the support base as shown in figure 7.3.

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.4).

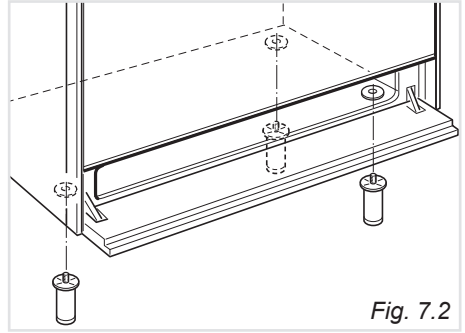


Fig. 7.2

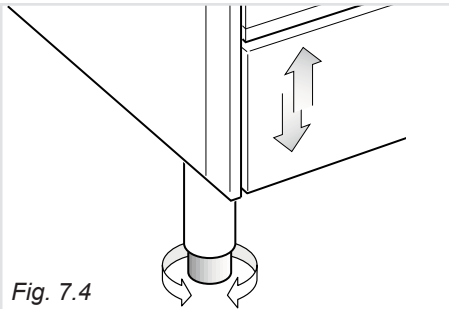


Fig. 7.4

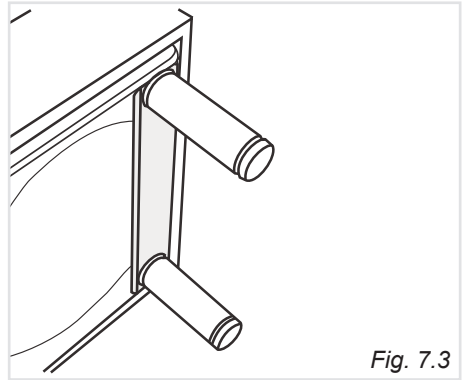


Fig. 7.3

BACKGUARD (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 7.5).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 7.5 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

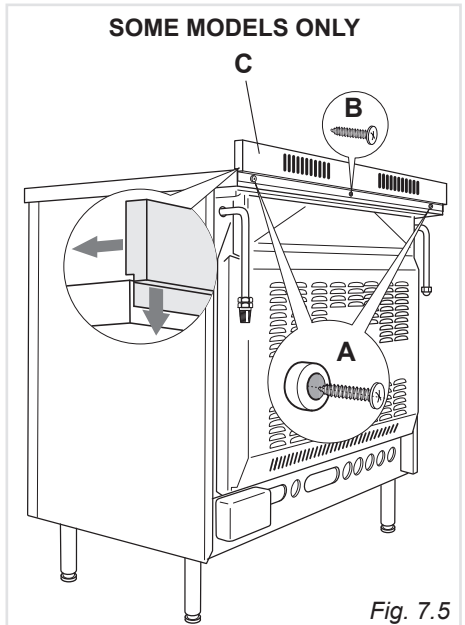


Fig. 7.5

MOVING THE COOKER

WARNING: When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.6).

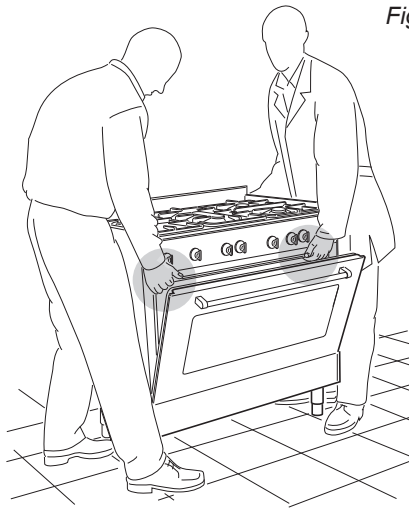


Fig. 7.6

WARNING

Be careful: do not lift the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.7).

WARNING

When moving cooker to its final position DO NOT DRAG (fig. 7.8). Lift feet clear of floor (fig. 7.6).

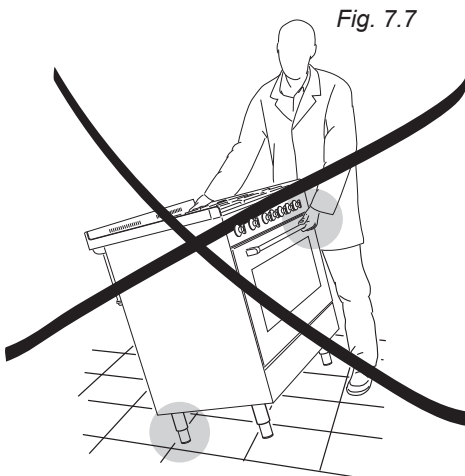


Fig. 7.7

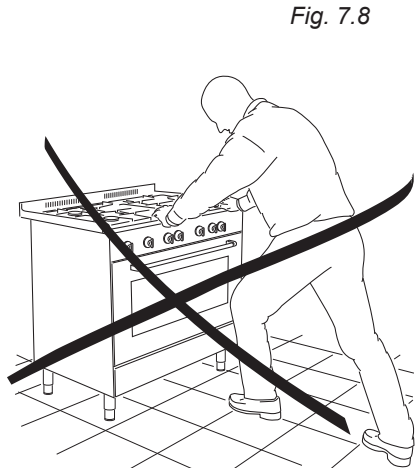


Fig. 7.8

VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

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

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm² (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be so made that they cannot be blocked from either the outside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

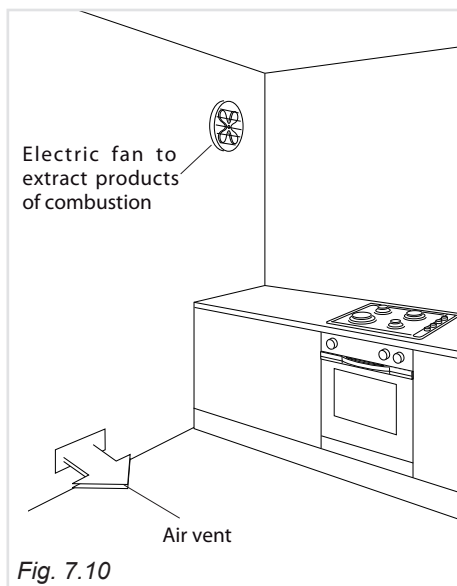
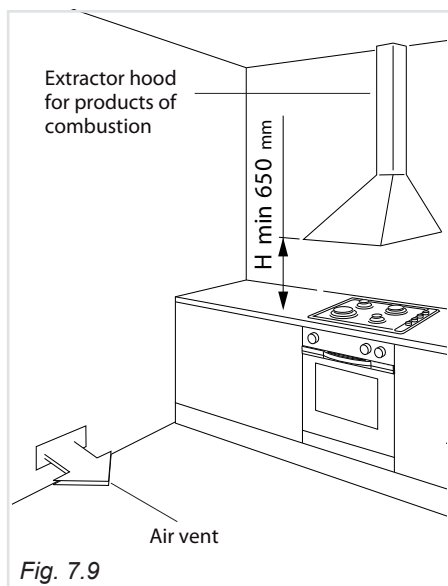
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

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

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

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



GAS INSTALLATION REQUIREMENTS

Important !

- The walls adjacent to the cooker must be of heat-resistant material.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.
- This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.

This appliance is supplied for use on Natural gas or LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

- Appliances supplied for use on Natural gas: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (LPG) without modification. The appliances are manufactured for conversion to LPG.
- Appliances supplied for use on LPG: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (Natural gas) without modification. The appliances are manufactured for conversion to Natural gas.

If the Natural gas/LPG conversion kit is not supplied with the appliance this kit can be purchased by contacting the After-Sales Service.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant standards.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.

- Connect the cooker to the gas mains utilizing rigid or flexible pipes.
- The gas supply is connected at the rear of the cooker to the right or left terminal of the gas inlet pipe (Fig. 8.1a). The connection pipe must not cross the rear of the appliance.
- The unused inlet pipe must be closed off with the cap and sealing washer supplied (Fig. 8.1b).

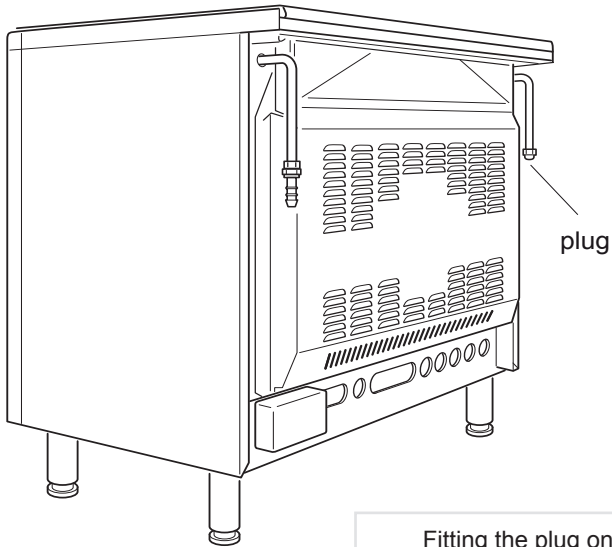


Fig. 8.1a

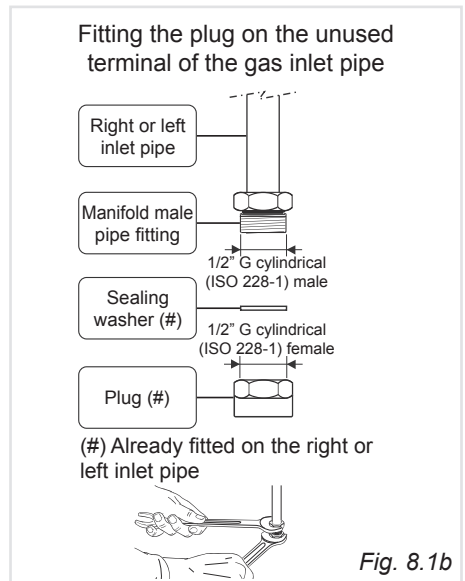


Fig. 8.1b

POSSIBLE GAS CONNECTIONS

GAS CONNECTION WITH A RUBBER HOSE

Important!

A rubber hose connection shall only be made if permitted by the applicable local regulations.

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand);
- sealing washer;
- the appropriate hose holder (for Natural gas or LPG). If not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

Connecting the cooker to Natural gas

1. If not already fitted, fit the Natural gas hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in Fig. 8.2).
2. Connect the cooker to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 15 mm).

The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.

3. Make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
4. Use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.

Connecting the cooker to LPG

1. If not already fitted, fit the LPG hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in Fig. 8.2).
2. Connect the cooker to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 6 mm).

The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.

3. Make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
4. Use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.
5. Install a gas pressure regulator.

Important!

To comply with applicable local regulations, a gas pressure regulator (conforming to the local regulations in force) must be installed when connecting the cooker to an LPG cylinder.

When connecting the cooker to the gas supply with a rubber hose, make sure that

- the hose is as short as possible, without twists or kinks.
- the hose is not longer than 750 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single rubber hose only; never connect the appliance with more than one rubber hose.
- the hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- the hose does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition.

GAS CONNECTION WITH RIGID PIPES OR A FLEXIBLE PIPE

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand);
- sealing washer.

Important!

If fitted, remove the hose holder from the terminal fitting of the inlet pipe.

When connecting the cooker to the gas supply with rigid pipes or a flexible pipe, make sure that

- you use rigid pipes or a flexible pipe complying with applicable local regulations. The flexible pipe shall be of the correct construction for the type of gas being used.
- if compression fittings are used, you tighten them firmly using two spanners (Fig. 8.3).
- the connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- the flexible pipe is not under tension, twisted, kinked or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- the flexible pipe does not exceed 2000 mm in length (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single flexible pipe only; never connect the cooker with more than one flexible pipe.
- the flexible pipe can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- if using a flexible pipe which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the rigid or flexible pipe is replaced if it shows signs of wear or damage.
- a gas pressure regulator, in compliance with the applicable local regulations, is installed when connecting to an LPG cylinder.
- you inform the customer that the cylinder valve or the supply valve immediately by the appliance should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the rigid or flexible pipe should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used. If not, follow the instructions under "GAS MAINTENANCE".
- replace the sealing washer/s on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer/s is/are the part/s which guarantee/s a good seal in the gas connection.
- use two spanners when connecting the rigid or flexible pipe (Fig. 8.3).

Gas connection with rigid or flexible pipe

Note: if already fitted on the inlet pipe,
remove the rubber hose holder

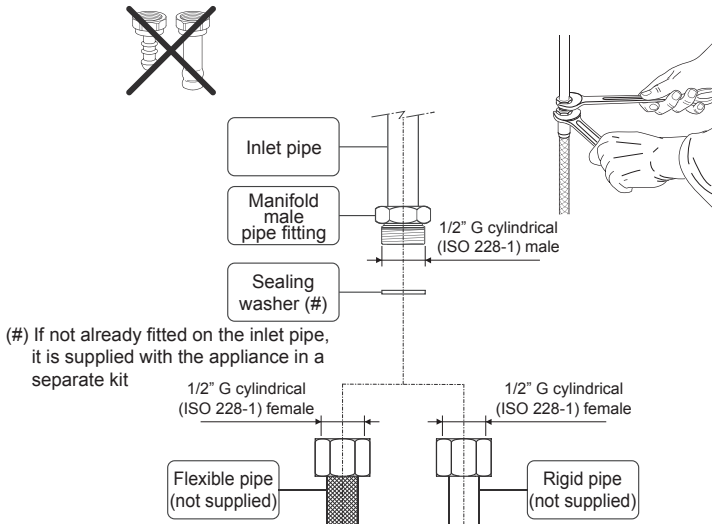


Fig. 8.3

GAS MAINTENANCE

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2H3+

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	LPG		Natural Gas	
			G30 28-30 mbar G31 37 mbar	Ring opening [mm]	G20 20 mbar	Ring opening [mm]
			Ø injector [1/100 mm]	Ring opening [mm]	Ø injector [1/100 mm]	Ring opening [mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	-	72 (X)	-
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65	-	97 (Z)	-
Rapid (R)	3,00	0,75	85		115 (Y)	
Triple-ring (TR)	3,50	1,50	95	-	135 (T)	-
Oven	6,20	1,30	120	8 (*)	180	1,5 (*)
Grill	4,65	-	107	Fully open (*)	165	3 (*)

(*) Reference value

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)

BURNERS	Air necessary for combustion [m ³ /h]
Auxiliary (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TR)	7,00
Oven	12,40
Grill	9,30

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

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

IMPORTANT

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

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

REPLACEMENT OF THE INJECTORS

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

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

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

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

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

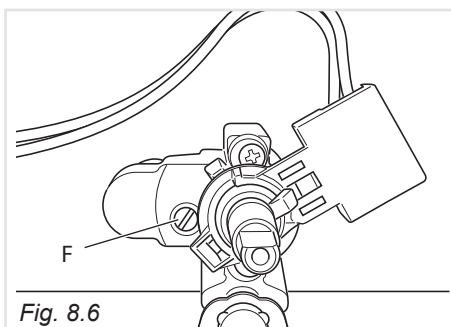
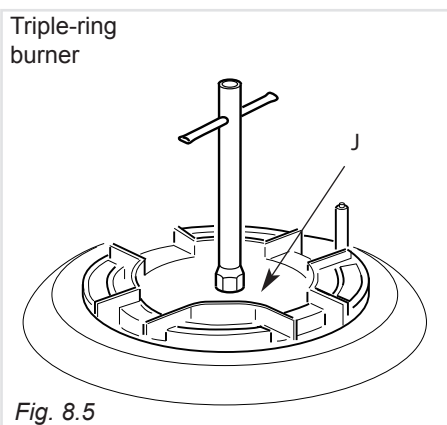
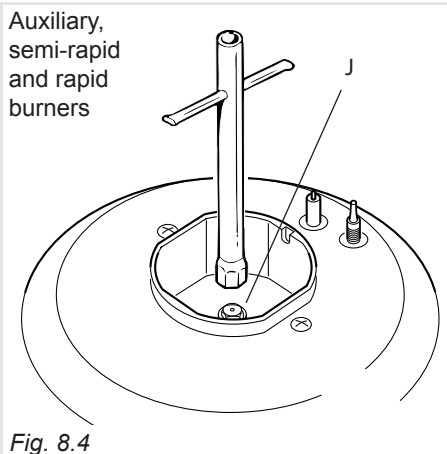
ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

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

Normally for LPG (G30/G31), tighten up the regulation screw.



OPERATIONS TO BE EXECUTED FOR THE REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE OVEN AND GRILL BURNERS

a) oven burner

- Lift and remove the lower panel inside the oven.
- Unscrew and remove the burner securing screw **A** (fig. 8.7).
- Slacken screw **B** (fig. 8.7).
- Withdraw the burner in the manner shown in figure 8.7, and rest it inside the oven. Take care not to damage the wire to the ignition electrode and the safety valve probe.
- Using a 10 mm box spanner, unscrew the injector **U** (indicated by the arrow in fig. 8.8) and replace with a new injector selected in accordance with the "Table for the choice of the injectors"; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.

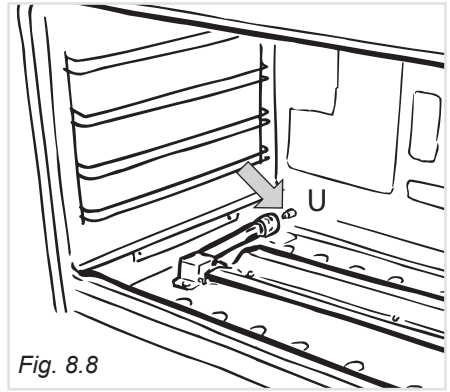


Fig. 8.8

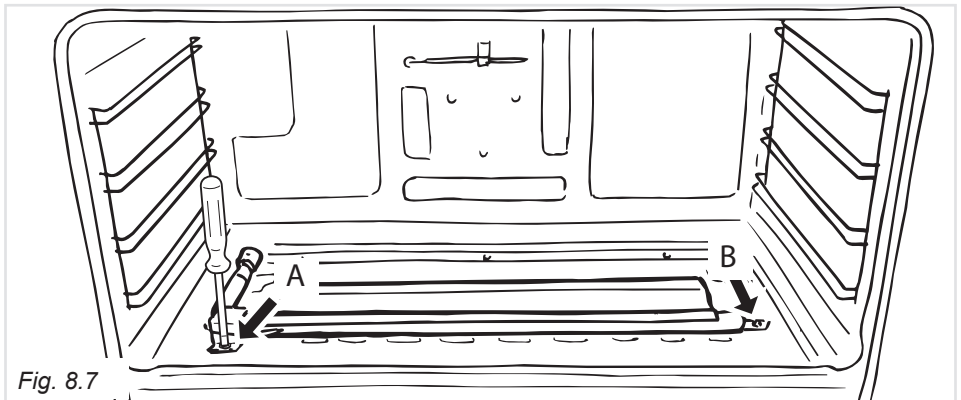


Fig. 8.7

b) grill burner

- Unscrew and remove the burner securing screw “C” (fig. 8.9).
- Slacken screw “D” (fig. 8.9).
- Move the burner in the manner shown in figure 8.10. Take care not to damage the wire to the ignition electrode and the safety valve probe.
- Using a 10 mm box spanner, unscrew the injector (indicated by the arrow in fig. 8.10) and replace with a new injector selected in accordance with the “Table for the choice of the injectors”; then replace the burner repeating the above steps in reverse order.

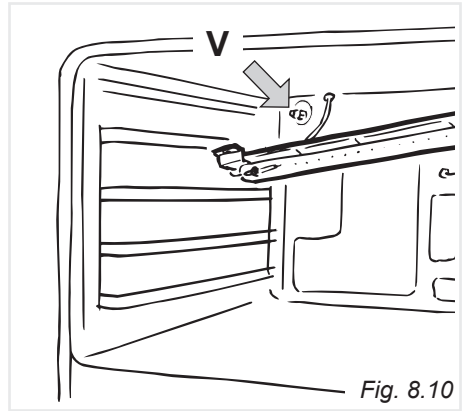


Fig. 8.10

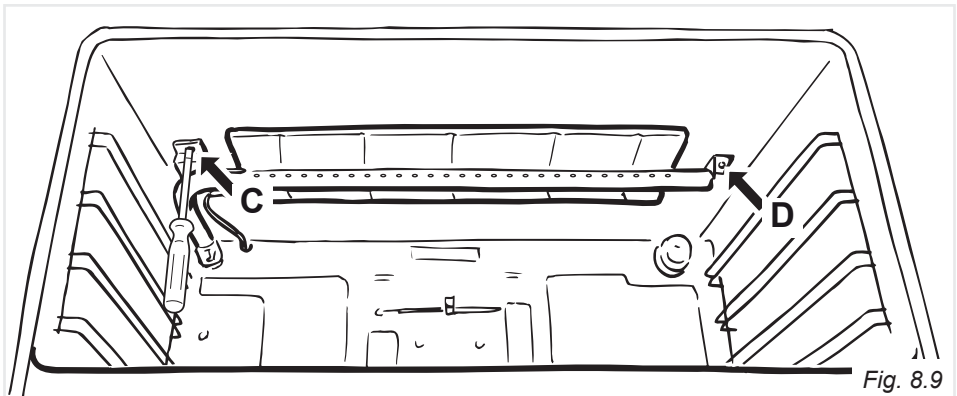


Fig. 8.9

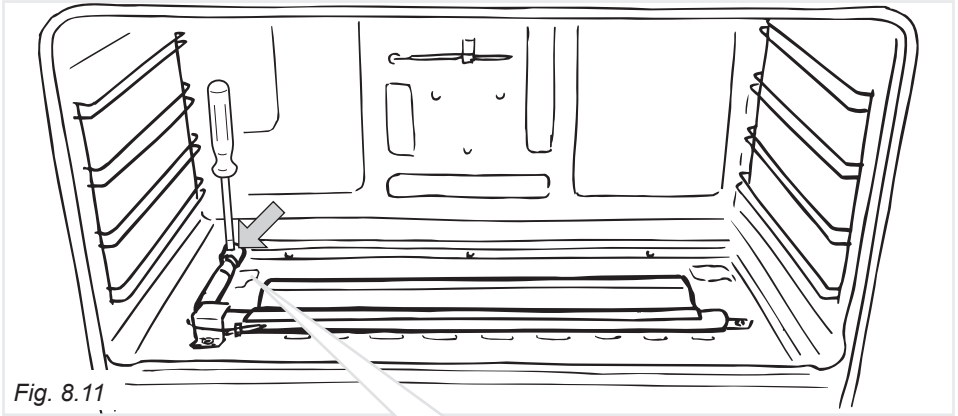


Fig. 8.11

REGULATION OF AIR SUPPLY TO OVEN AND GRILL BURNERS

Using a cross-head screwdriver, slacken the screw “Q” securing the air flow regulation collar “P” (figs. 8.11, 8.12) and turn the collar forward or backward to increase or reduce the air aperture in accordance with gas type and the indications in the “Table for the choice of the injectors”.

Light the burners and check the flames.

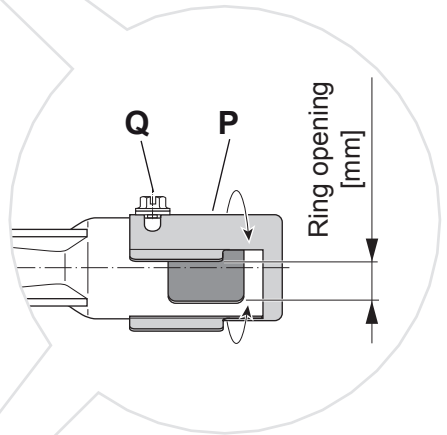
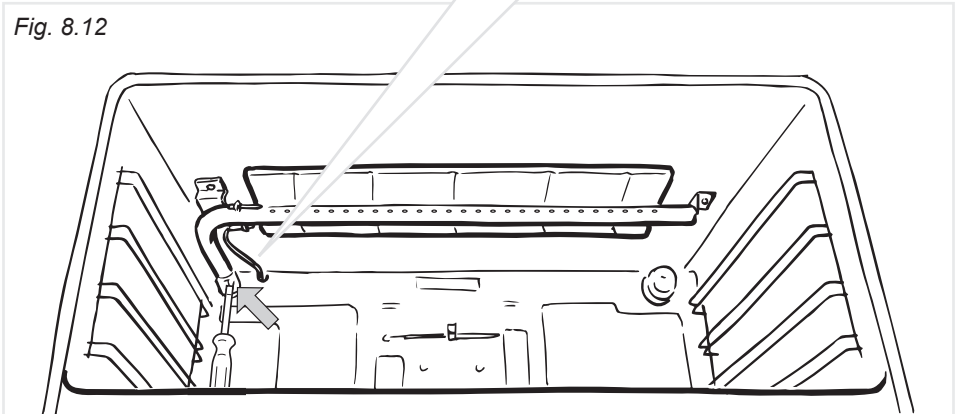


Fig. 8.12





Flame correct



Flame faulty in primary air



Flame with excess primary air

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

ADJUSTMENT OF THE OVEN BURNER MINIMUM

This needs to be done only for the oven burner (the grill is a fixed capacity) by acting on the thermostat.

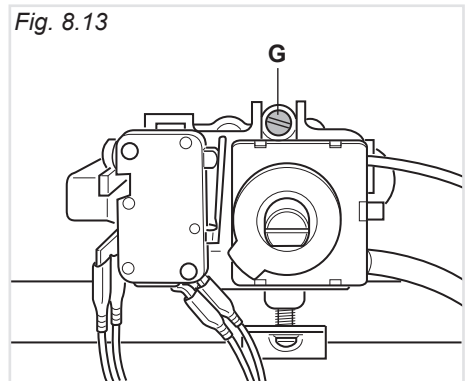
Considering that in the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a brusque passage from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- turn on the burner by setting the thermostat knob on position **285** (maximum);
- remove the knob and unscrew the by-pass screw "G" (fig. 8.13) about three times by passing a small flat screwdriver (Ø 3 mm blade, 100 mm length) through the panel opening;
- re-mount the knob and let the oven heat up for about 10 minutes, then bring the knob to position **150** (minimum) to operate the thermostat by-pass;
- after having removed the knob again and being very careful not to turn the tap rod, slowly screw the by-pass screws "G" (fig. 8.13) until you obtain a flame of 3-4 mm in height.

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

Fig. 8.13



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

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

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

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

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.

He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

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

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

ELECTRICAL FEEDER CABLE CONNECTION

The operations must be executed by a qualified technician.

To connect the supply cable:

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

N.B. The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

FEEDER CABLE SPECIFICATIONS TYPE H05RR-F

230V~ or 220-240V~ 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection

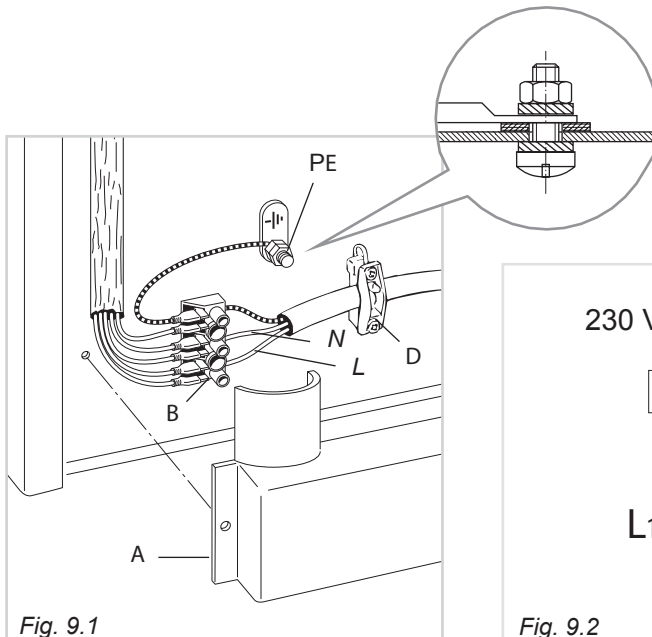


Fig. 9.1

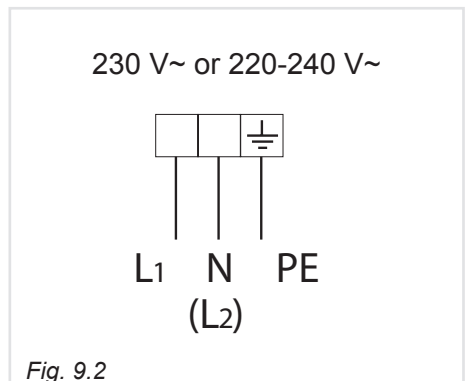


Fig. 9.2

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Настоящий духовой шкаф должен эксплуатироваться в полном соответствии со своим назначением, то есть для приготовления пищи.

Использование оборудования в других целях считается неправильным и, следовательно, опасным.

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

Прежде чем приступить к установке или эксплуатации данного устройства, внимательно изучите инструкции.

Установка данного устройства должна осуществляться с соблюдением действующих норм в хорошо вентилируемом помещении.

Очень важно:

Настоящая плита была спроектирована исключительно как устройство для приготовления пищи. Использование оборудования в других целях (отопление помещений) считается неправильным и, следовательно, опасным.

Гарантия на данное оборудование не будет действительной в случае использования не в домашних условиях.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Рекомендуем Вам выполнить следующие операции:

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

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

После извлечения устройства из упаковки убедитесь в его целостности. В случае возникновения каких-либо сомнений не используйте товар и свяжитесь с Вашим поставщиком. Храните упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирольный пенопласт, гвозди, опорные детали и т.п.), представляющие потенциальную опасность для детей, в недоступном для них месте.

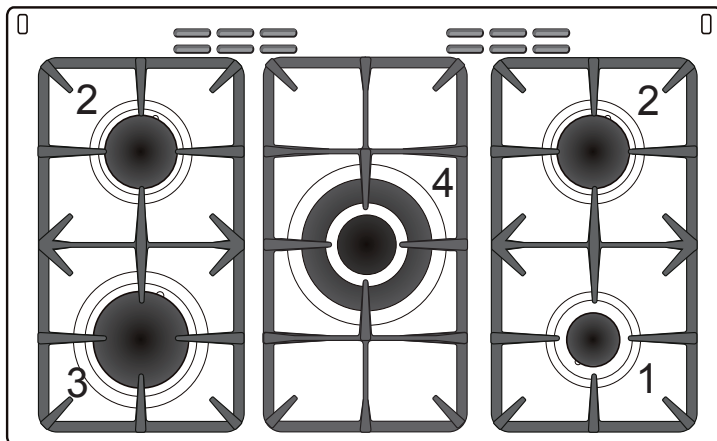
- Не пытайтесь изменить технические характеристики изделия: это опасно.
- Операции по очистке и техническому обслуживанию устройства разрешается осуществлять только после отключения устройства от питающей электрической сети.
- дотрагиваться до устройства мокрыми или влажными руками или ногами запрещено;
- использовать устройство без обуви запрещено;
- В случае если Вы решите отказаться от использования данного устройства (или решите заменить старую модель на новую) мы рекомендуем Вам, перед тем как избавиться от оборудования, выполнить ряд мер, предусмотренных действующими нормами по обеспечению безопасности здоровья и предотвращению загрязнения окружающей среды и направленных на приведение устройства в нерабочее состояние. Кроме того, необходимо обезвредить элементы оборудования, которые могут стать источниками опасности для играющих детей.
- По завершении использования убедитесь, что все регуляторы стоят в положении ВЫКЛ.
- Данное оборудование не предназначено для детских игр.
- Следите за тем, чтобы рядом с устройством не было детей, особенно в процессе его эксплуатации.
- При использовании прибора детьми, людьми с ограниченными возможностями необходимо наличие инструктора, контролирующего использование. Инструктор должен убедиться, что они могут его использовать, не создавая угроз себе и окружающим.
- Во время и после использования духовки происходит сильное нагревание некоторых частей. Не дотрагивайтесь до горячих частей. Не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духового шкафа.

- Стальные или алюминиевые элементы некоторых устройств покрыты специальной защитной пленкой.

Перед использованием плиты необходимо аккуратно удалить защитную пленку.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижней частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края о которые можно пораниться.
- **УГРОЗА ВОСПЛАМЕНЕНИЯ!** Хранить легковоспламеняющиеся предметы в духовке или в ящике запрещено.
- Удостоверьтесь что электрические шнуры, от других приборов, находящихся поблизости, не были прищемлены дверью духовки.
- Не покрывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой. Не ставьте противни или поддоны на основание духового шкафа.
- Производитель не несет ответственности за порчу имущества и травмы, вызванные неправильным или ненадлежащим использованием прибора.
- Некоторые компоненты устройства подлежат переработке. Избавьтесь от них в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране.
- Используйте специальные прихватки и варежки для извлечения решеток и противней из горячей духовки.
- Не вешайте полотенца и другие вещи на ручки духовки – это может быть пожароопасно.
- Чистите духовку регулярно и не позволяйте жиру или маслам скапливаться в духовке или на подносах. Удаляйте засоры, как только они образуются.
- Не вставляйте на открытую дверцу духового шкафа.
- Всегда стойте в стороне, когда открываете шкаф, чтобы дать пару и горячему воздуху выйти из духовки перед тем, как вытащить противень с едой.
- **Безопасное обращение с продуктами:** не оставляйте продукты питания на долгое время в духовке до и после приготовления. Это поможет избежать размножения организмов, которые могут вызвать пищевое отравление. Обращайте на это особое внимание в теплое время года.
- **Этот прибор был разработан только для домашнего использования.**
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен квалифицированным специалистом.

Рис. 1.1



Описание кухонной плиты

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

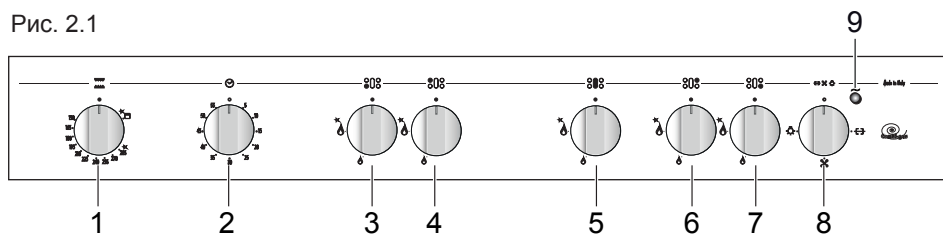
ПРИМЕЧАНИЕ:

- Зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки.
- Все горелки плиты оснащены предохранительными клапанами (газ-контроль), обеспечивающими прекращение потока газа, в случае если потухло пламя.

Внимание: Газовое оборудование является источником влаги и тепла в помещении, где оно установлено. Убедитесь, что данное помещение хорошо проветривается.

Внимание: При длительном использовании газового оборудование может потребоваться дополнительная вентиляция (откройте окно или увеличьте мощность вытяжки).

Рис. 2.1



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Регулятор газовой духовки/гриля
2. Ручка счетчика минут (60 минут)
3. Ручка передней левой горелки
4. Ручка задней левой горелки
5. Ручка центральной горелки
6. Ручка задней правой горелки
7. Ручка передней правой горелки
8. Ручка управление освещением, конвекцией и вертелом.




Индикаторная лампочка

9. Красная лампочка термостата духовки

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ

Подача газа в горелки регулируется с помощью клапанного крана, управление которым осуществляется с помощью ручки (рис. 3.1).

Команды на приборной панели изображены с помощью следующих символов:

- символ  кран закрыт
- символ  макс. раскрытие или макс. подача
- символ  мин. раскрытие или мин. подача

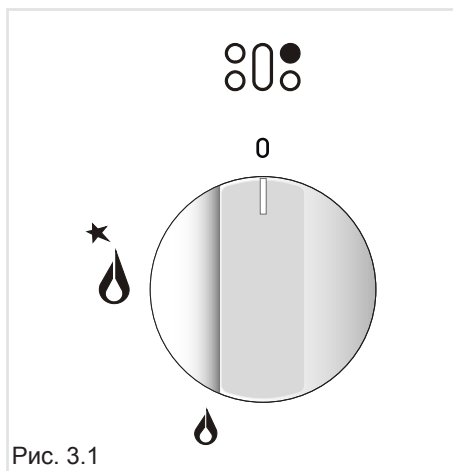


Рис. 3.1

- √ Для установки сниженной подачи поверните ручку дальше до изображения маленького пламени.
- √ Максимальная подача предусмотрена для быстрого доведения до кипения жидкостей, в то время как сниженная подача для медленного подогрева ния блюд или для кипения.
- √ Все режимы работы должны выбирать ся при условии, если ручка настройки находится между максимальным и минимальным значениями, и ни в коем случае не между максимальным значением и точкой закрытия.

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

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

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК С ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМИ КЛАПАНАМИ

Для зажигания горелки

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

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

Для восстановления работы необходимо установить ручку в положение "0", подождать примерно 1 минуту и повторить вышеописанные операции по зажиганию горелки.

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

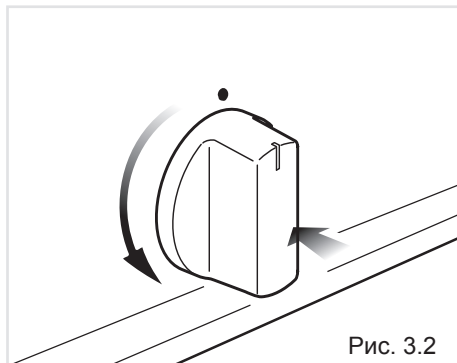


Рис. 3.2

ВЫБОР ГОРЕЛКИ

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

В зависимости от диаметра и мощности выбирается нужная горелка.

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

Диаметр кастрюль, которые могут быть использованы на горелках		
ГОРЕЛКИ	ДИАМЕТР	ДИАМЕТР
Малой мощности	12 см	14 см
Средней мощности	16 см	24 см
Малой мощности	24 см	26 см
Тройная оранарная	26 см	28 см

Не использовать кастрюли с вогнутой и выпуклой поверхностью

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

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

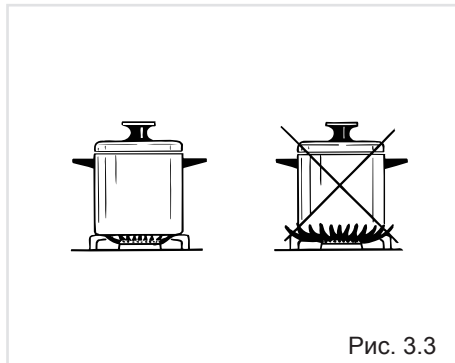


Рис. 3.3

4 ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С КОНВЕКЦИЕЙ

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

Только для моделей со стеклянной крышкой:

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

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Эта же операция продлевается и для очистки гриля.

Духовка оснащена:

- a. газовой горелкой, установленной на основании (мощность 6,20 кВт), с функцией самовоспламенения и предохранительным клапаном;
- b. один газовый гриль (мощность 4,65 кВт), расположенный в верхней части духовки, с функцией самовоспламенения и с предохранительным клапаном.
- c. Конвекция может использоваться как совместно с горелкой духового шкафа, так и отдельно (без подогрева).

Невозможно использовать конвекцию совместно с грилем: устройство безопасности отключает вентилятор при включении гриля.

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Приготовление пищи с помощью конвекции осуществляется следующими методами:

- a. **Методом естественной конвекции**
Тепло вырабатывается горелкой духового шкафа.
- b. **Методом принудительной конвекции**
Тепло, вырабатываемое горелкой духового шкафа, распространяется по всей духовке при помощи вентилятора. Горячий воздух обдувает пищу в духовом шкафу, таким образом осуществляя полное и быстрое приготовление пищи. Можно готовить несколько блюд одновременно.
- c. **Методом излучения**
Тепло вырабатывается с помощью инфракрасного гриля.
- d. **Методом вентиляции**
Пища размораживается с помощью вентилятора, без активизации режима подогревания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дверь горячая, используйте ручку.

Во время работы бытовой прибор нагревается. Будьте осторожны, не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духовки.

ГОРЕЛКА В ДУХОВКЕ

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

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

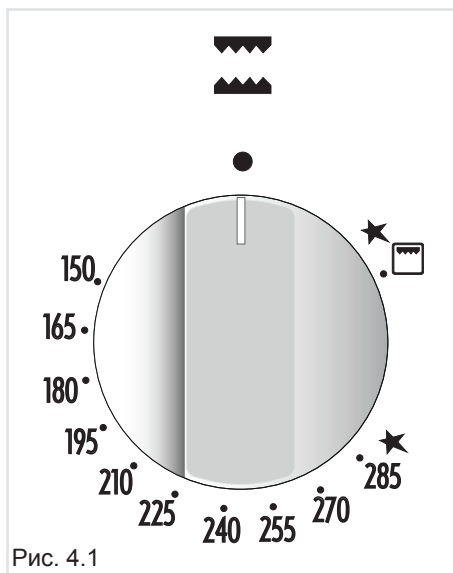


Рис. 4.1

РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Числа от “150” до “285”, изображенные на передней панели управления (рис. 4.1), соответствуют различным уровням температуры в духовке, расположенным по возрастающей.

Температура постоянно поддерживается на выбранном уровне.

Символ ★ рядом с числом “285” указывает на то, что зажигание от электрической искры осуществляется с помощью ручки, которая и активизирует этот процесс.

ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ В ДУХОВКЕ

ВНИМАНИЕ: **Никогда не поворачивайте ручку термостата с закрытой дверцей духовки.**

Зажигание горелки внутри духовки осуществляется в следующем порядке:

1. **Полностью откройте дверцу духовки.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. **Опасность взрыва! Во время выполнения этой операции дверца духовки должна быть открыта.**

2. Слегка вдавите ручку термостата и поверните против часовой стрелки (Рис. 4.2) до положения **285** ★ (Рис. 4.1), затем глубоко вдавите ручку для активации функции электрического зажигания и откройте подачу газа.

В случае сбоя питания поднесите зажженную спичку к отверстию «А» (рис. 4.3) и с силой нажмите на ручку термостата.

Никогда не включайте термостат прежде, чем поднесете зажженную спичку к отверстию «А».

3. **Выполнять эту операцию более 15 секунд запрещено. Если горелка не зажигается, подождите 1 минуту и только потом повторите операцию.**
4. После того как горелка зажжется, не отпускайте ручку сразу, подождите 10 секунд (время активизации клапана).

5. Убедитесь, что горелка горит. В противном случае поверните ручку термостата по часовой стрелке к «0» и повторите процедуру с шага «1».
6. Аккуратно закройте дверцу духовки и установите необходимую температуру с помощью регулятора.

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

Для восстановления работы необходимо установить ручку в положение «0», **подождать примерно 1 минуту** и повторить вышеописанные операции по зажиганию горелки.

Для правильного использования газового духового шкафа см. главы «Приготовление в газовом духовом шкафу» и «Приготовление в газовом духовом шкафу с конвекцией»

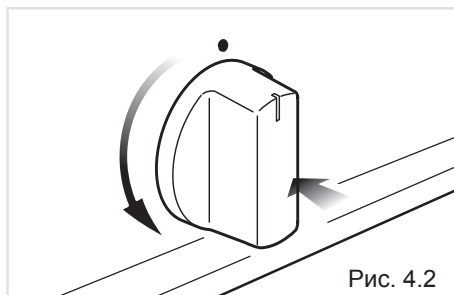


Рис. 4.2

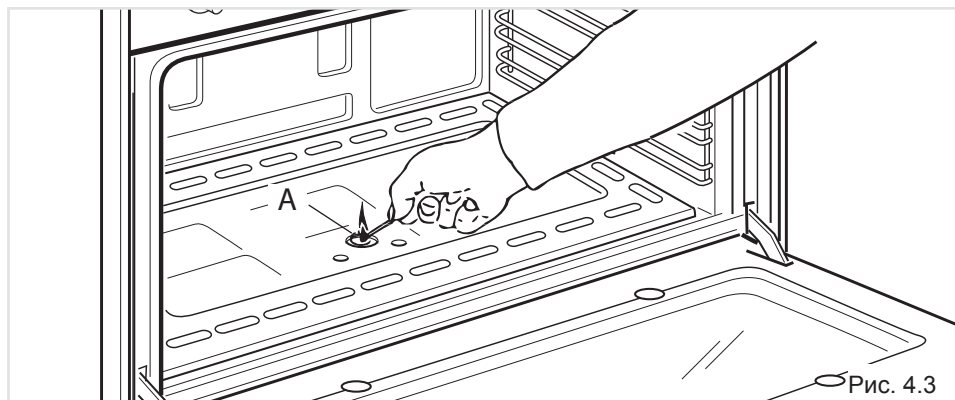



Рис. 4.3

ВОСПЛАМЕНЕНИЕ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

ВНИМАНИЕ: Никогда не зажигайте горелку гриля с закрытой дверцей духовки.

Чтобы зажечь горелку гриля действуйте как указано ниже:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Опасность взрыва! Во время выполнения этой операции дверца духовки должна быть открыта.
2. Слегка нажмите и поворачивайте ручку термостата по часовой стрелке (Рис. 4.1) до положения  (Рис. 4.1), затем глубоко вдавите ручку для активации функции электрического зажигания и откройте подачу газа.
. В случае сбоя питания поднесите зажженную спичку к трубе горелки (рис. 4.5) и с силой нажмите на ручку термостата. **Никогда не включайте термостат прежде, чем поднесете зажженную спичку к трубе горелки.**
3. Выполнять эту операцию более 15 секунд запрещено. Если горелка не зажигается, подождите 1 минуту и только потом повторите операцию.
4. После того как горелка зажжется, не отпускайте ручку сразу, подождите 10 секунд (время активизации клапана).

5. Убедитесь, что горелка горит. В противном случае поверните ручку термостата против часовой стрелки к «0» и повторите процедуру с шага «1».
6. Дверца духовки должна быть приоткрытой. **Обязательно устанавливайте теплозащитный экран «А» при использовании гриля для приготовления пищи (рис. 4.6).**
См. соответствующие инструкции в разделе «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ».

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

Для восстановления работы необходимо установить ручку в положение «0», **подождать примерно 1 минуту** и повторить вышеописанные операции по зажиганию горелки.

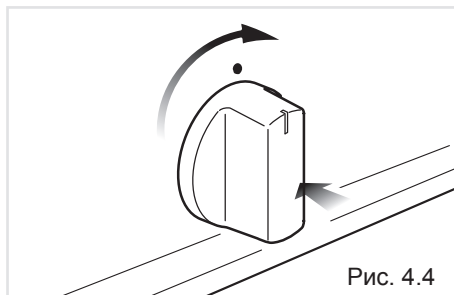


Рис. 4.4

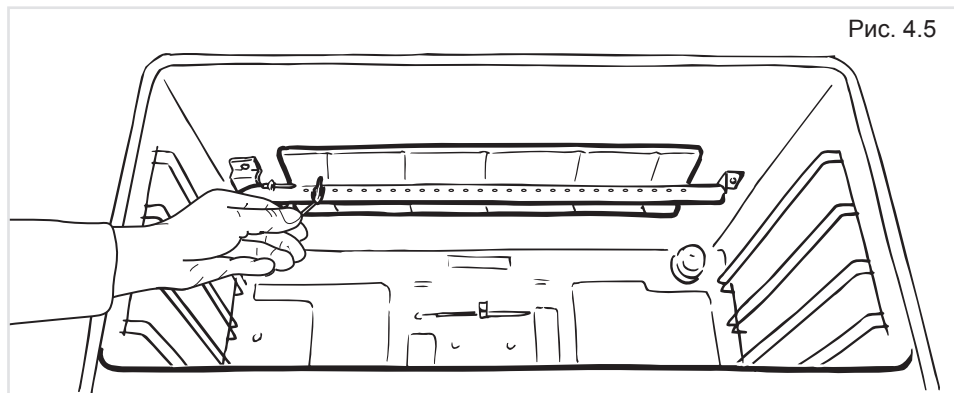


Рис. 4.5

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Важное замечание: использовать только при полуоткрытой дверце.

Установите включенный в состав поставки теплозащитный экран "А" (Рис. 4.6), который служит для защиты передней панели управления от воздействия тепла.

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

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


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

Максимальное время приготовления на гриле – 30 минут.

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

СВЕТ В ДУХОВКЕ

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

Для того чтобы зажечь лампочку, поверните ручку до символа  (Рис. 4.7).

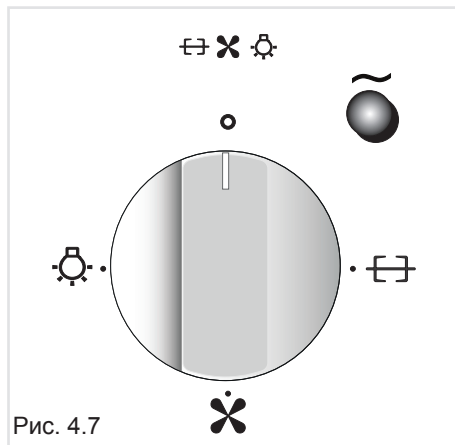
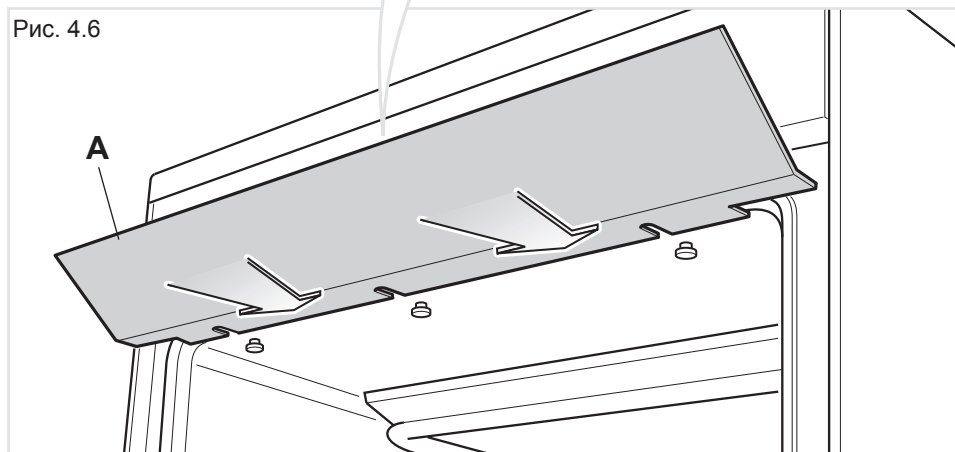


Рис. 4.7

ОСТОРОЖНО! Остудите теплозащитный экран перед тем, как его снять.


Рис. 4.6



ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВЕРТЕЛЕ

В комплект вертела входят:

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

Включение режима приготовления на вертеле осуществляется поворотом ручки в положение  (Рис. 4.7).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

- Установите противень на последний, самый нижний уровень в духовке и вставьте подпорку стержня.
- Насадите на стержень мясо, стараясь закрепить его по центру с помощью специальных вилок.
- Вставьте вертел в отверстие «**Р**» (рис. 4.8)
- Закрепите ручку вертела «**Н**».
- Вставьте полностью основание гриля; стержень «**С**» должен войти в отверстие «**Г**».
- Установите теплозащитный экран и включите гриль. Вертел может вращаться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

Максимальное время приготовления на гриле– 30 минут.

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

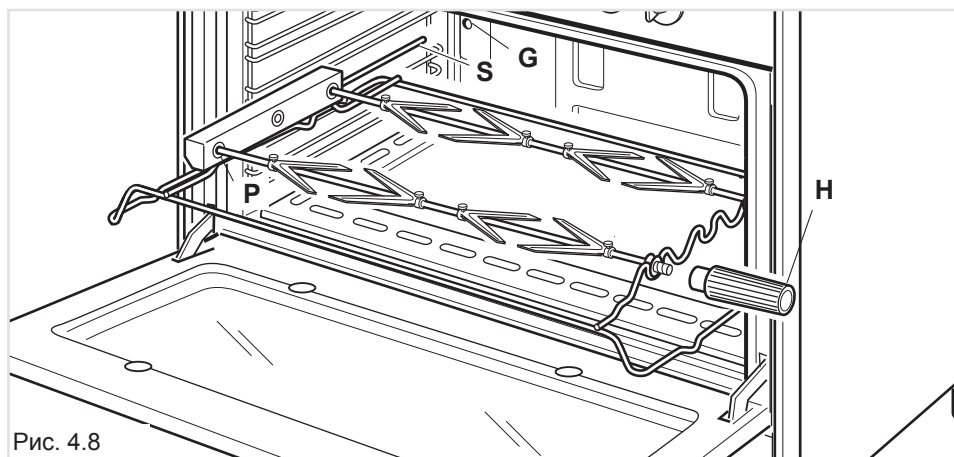



Рис. 4.8

КОНВЕКЦИЯ


Конвекция предназначена для распространения тепла по всему духовому шкафу. Конвекция также может использоваться для размораживания продуктов (без использования тепла, вырабатываемого газовой горелкой).

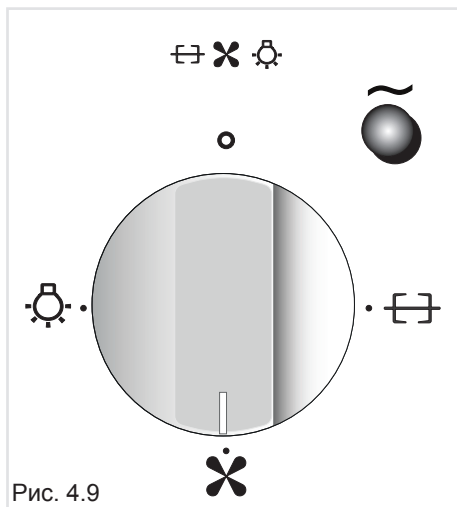
Конвекция включается ручкой управления конвекцией (рис. 4.9).

- Для того чтобы включить конвекцию, поверните ручку на символ .
- Для того чтобы отключить конвекцию, поверните ручку на "O".

ВНИМАНИЕ: включайте конвекцию только после зажигания газовой горелки.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Для включения конвекции переведите ручку управления в положение . Регулятор газовой духовки должен быть в положении "●". Размораживание будет осуществляться обычной вентиляцией.

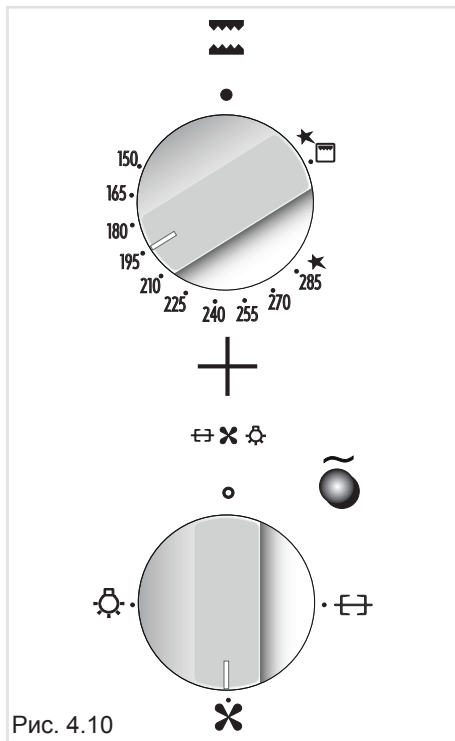


Приготовление в газовом духовом шкафу с конвекцией

После зажигания горелки духового шкафа закройте дверцу и включите конвекцию.

Для приготовления пищи в духовке, прежде чем поместить в нее продукты, разогрейте духовку до нужной температуры.

Рекомендуется вынуть из духовки лоток и вставить его обратно вместе с продуктами, как только температура в духовке достигнет нужного значения. Затем уточните время приготовления и выключите духовку за 5 минут до предполагаемого времени готовности, чтобы использовать остаточное тепло.



Приготовление в газовом духовом шкафу

Для приготовления пищи в духовке, прежде чем поместить в нее продукты, разогрейте духовку до нужной температуры.

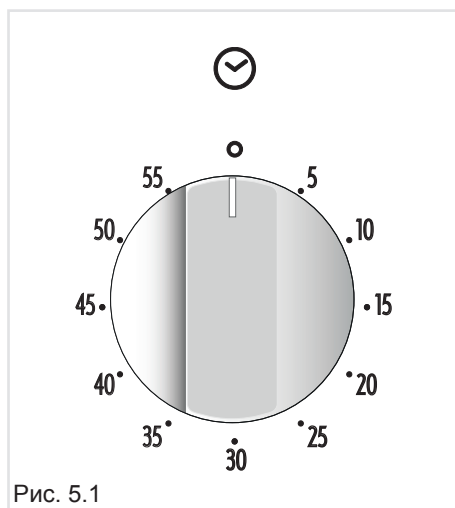
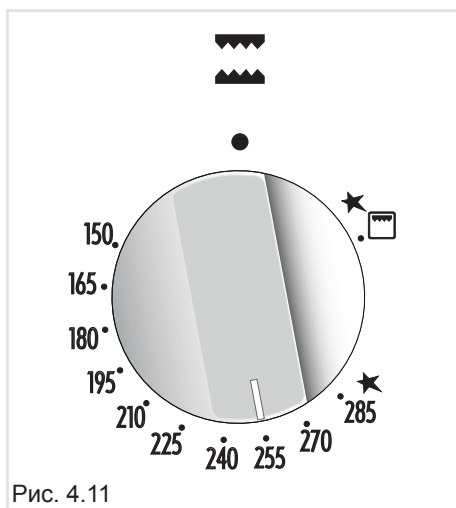
Рекомендуется вынуть из духовки лоток и вставить его обратно вместе с продуктами, как только температура в духовке достигнет нужного значения. Затем уточните время приготовления и выключите духовку за 5 минут до предполагаемого времени готовности, чтобы использовать остаточное тепло.

Для повышения эффективности процесса приготовления пищи в духовке мы рекомендуем примерно на 15 минут вынуть из духовки лотки и полки гриля.

ТАЙМЕР (60 МИНУТ)

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

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Это механический таймер. Не забудьте отключить духовой шкаф/гриль вручную.



6 ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА (Только для моделей со стеклянной крышкой)

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

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

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

Регулирование балансировки

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

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

Модели со стеклянной крышкой



Не закрывайте крышку, когда горит горелка.

ВНИМАНИЕ

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



Рис. 6.1

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЮ

- **Перед тем как приступать к очистке оборудования, отключите плиту от электрической сети и подождите, пока она остынет.**
- В случае если Вы не пользуетесь плитой, рекомендуется в целях предосторожности перекрыть кран подачи газа из распределительной сети или кран на газовом баллоне.
- Периодическая смазка газовых кранов должна осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Если кран не поворачивается, не прилагайте силу, обратитесь в службу технической поддержки.
- Чистку, особенно эмалированных поверхностей, рекомендуется проводить после того, как духовой шкаф остынет.
- Не оставляйте следы щелочных или кислотных веществ (например, лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхностях.
- Не используйте моющие средства с хлором или на кислотной основе.
- **Важно: рекомендуется использовать защитную одежду / перчатки при очистке устройства.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

Прибор сильно нагревается. Очень важно, чтобы дети не оставались одни на кухне во время приготовления пищи.

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

Не используйте грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки или стеклянной крышки (только для моделей со стеклянной крышкой), поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к осыпанию стекла.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

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

Вытирать детали рекомендуется мягкой тряпочкой.

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

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, АЛЮМИНИЯ И ОКРАШЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Проводите очистку, используя соответствующее вещество. Аккуратно вытирайте.

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

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

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

СМАЗКА ГАЗОВЫХ КРАНОВ

Периодическая смазка газовых кранов должна производиться только квалифицированными специалистами. В случае сбоев в работе газовых кранов обратитесь в Отдел технического обслуживания.

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

Очистку духового шкафа необходимо проводить с помощью специальных средств после каждого использования. При очистке поверхности надо использовать мягкие моющие средства и теплую воду.

Подходящие моющие средства могут быть использованы только по рекомендации производителя и только после тестирования их на небольшом участке внутренней поверхности.

Абразивные чистящие вещества или губки/ткани не должны использоваться при чистке внутренней поверхности духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ: производитель не несет ответственности за повреждения, причиненные чистящими средствами.

Дайте духовке остыть, не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духовки.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Убедитесь, что устройство отключено от источника питания, прежде чем менять лампу, т.к. можно получить электрический шок.

- Дайте остыть внутренней поверхности духовки и нагревательным элементам; Отключите источник питания.
- Выкрутите и замените старую лампочку на новую, способную выдерживать воздействие высоких температур (300 °С) и обладающую следующими характеристиками: 230 или 230-240 В, Е14 и такой же мощности (посмотрите какая мощность указана на старой лампочке).

Примечание: гарантия не распространяется на замену лампочки.

ГОРЕЛОК

Можно снять и помыть только в мыльной воде.

Следите за тем, чтобы поверхность всегда была чистой, периодически протирая ее средствами для чистки нержавеющей стали. После каждой операции очистки или мойки убедитесь, что рассекатели пламени горелок и сами горелки, сухие и установлены надлежащим образом.

Следите за тем, чтобы электрод «**S**» (Рис. 6.2, 6.4), расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит включать его и регулировать образование искры.

Следите за тем, чтобы щуп «**T**» (Рис. 6.2, 6.4), расположенный рядом с каждой горелкой, был всегда чистым, это позволит отрегулировать работу предохранительных клапанов.

Аккуратно проводите очистку щупа и крышки.

Примечание: Во избежание повреждений электрического розжига не пользуйтесь им, если горелки не установлены.

ПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА ГОРЕЛОК

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

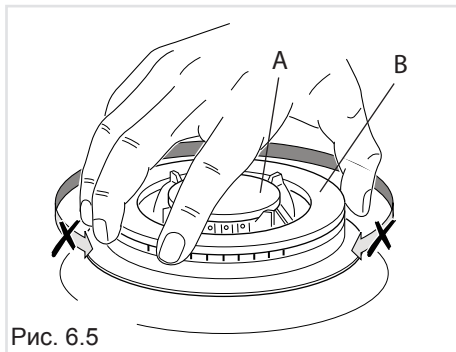
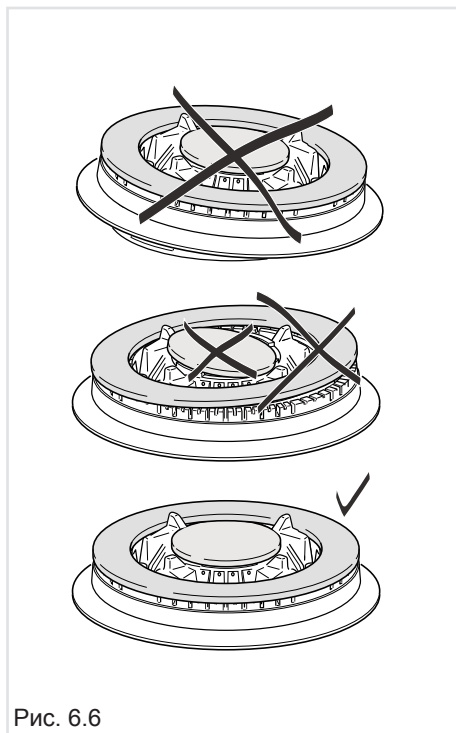
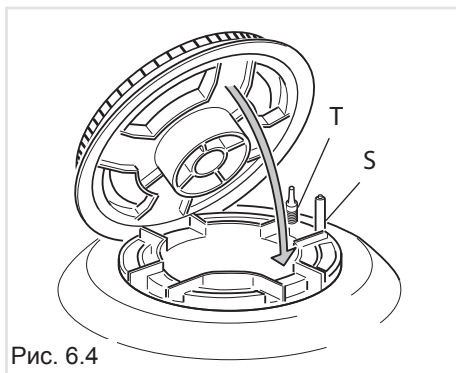
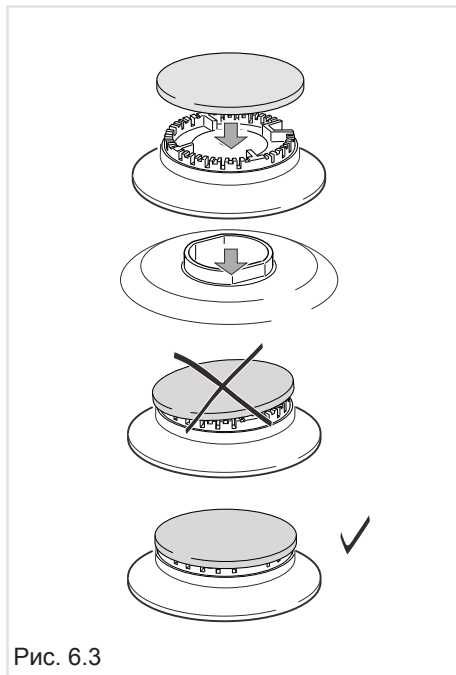
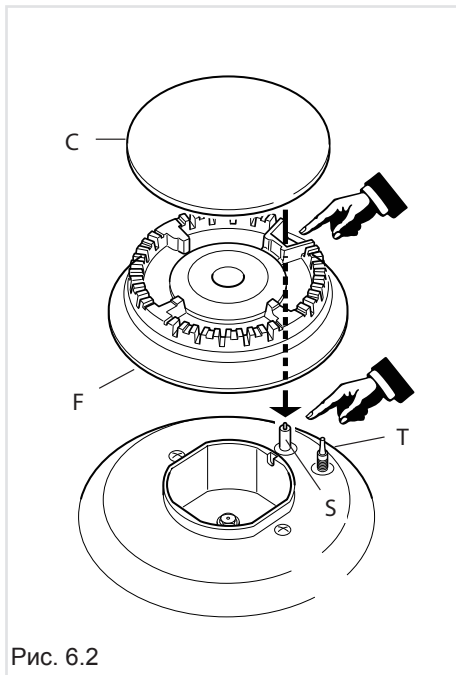
ТРОЙНАЯ КОРОНАРНАЯ ГОРЕЛКА

Данная горелка должна быть правильно установлена, как показано на Рис. 6.6.

При этом необходимо следить за тем, чтобы ребра заходили в свои пазы, как показано стрелочкой (Рис. 6.4).

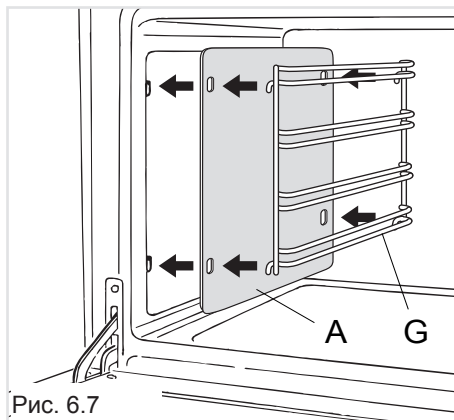
Горелка при правильной установке не должна вращаться (Рис. 6.5).

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



МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

- Вставьте боковые направляющие «G» в отверстия в боковых стенках духовки с внутренней стороны (Рис. 6.7).
- Вставьте каталитические панели «А» (рис. 9.2).
- Вставьте в направляющую противень и решетку, как показано на Рис. 6.8. Решетка устанавливается так, чтобы предохранительный упор, предотвращающий случайное выпадение, был повернут внутрь духовки.
- Демонтаж осуществляется в обратном порядке.



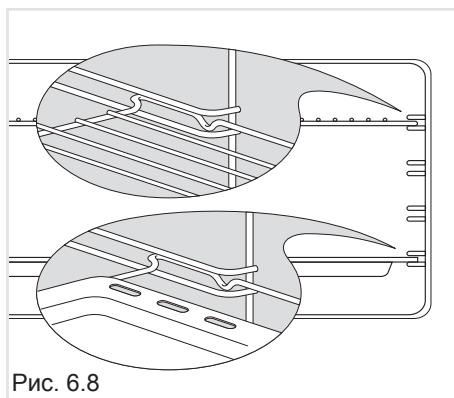
Противень для духового шкафа

Противень должен быть правильно размещен на решетку и затем вставлен в направляющие.

Дно духового шкафа

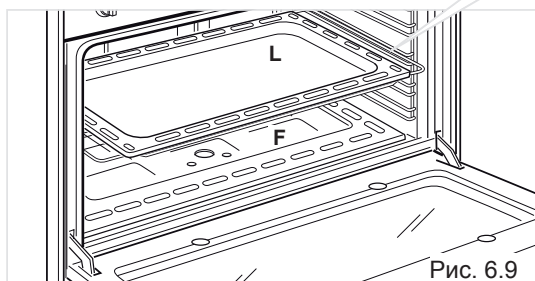
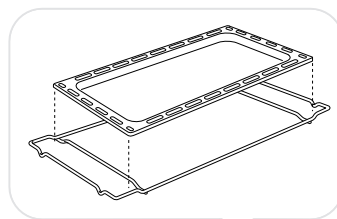
Дно духового шкафа «F» (рис. 6.9) легко снимается, что может облегчить чистку его. Впоследствии не забудьте правильно поместить дно в духовой шкаф.

Будьте внимательными: не перепутайте противень «L» с дном духового шкафа «F» (рис. 6.9).



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПОЛОЧЕК

Каталитические панели покрываются специальной микропористой эмалью, которая поглощает и удаляет брызги масла и жира в процессе обычного приготовления при 200°C. Если после приготовления очень жирных блюд панели стали очень грязными, включите пустой духовой



шкаф на максимальную температуру примерно на 30 минут.

Эти панели не требуют очистки.

Однако рекомендуется регулярно извлекать их из духового шкафа (по крайней мере, боковые панели), мыть в теплой мыльной воде и протирать мягкой тканью.

МЫТЬ ПАНЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЯ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА ИЛИ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ КИСЛОТЫ ИЛИ ЩЕЛОЧИ, ЗАПРЕЩЕНО.

Боковые панели съемные. В случае повреждения микропористой эмали их можно повернуть другой стороной.

ДВЕРЦА ДУХОВКИ

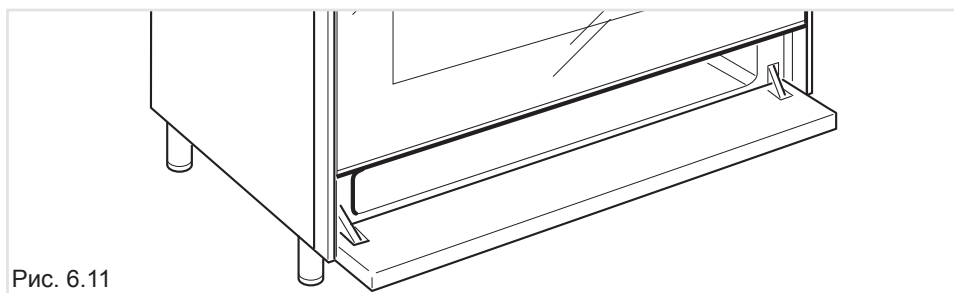
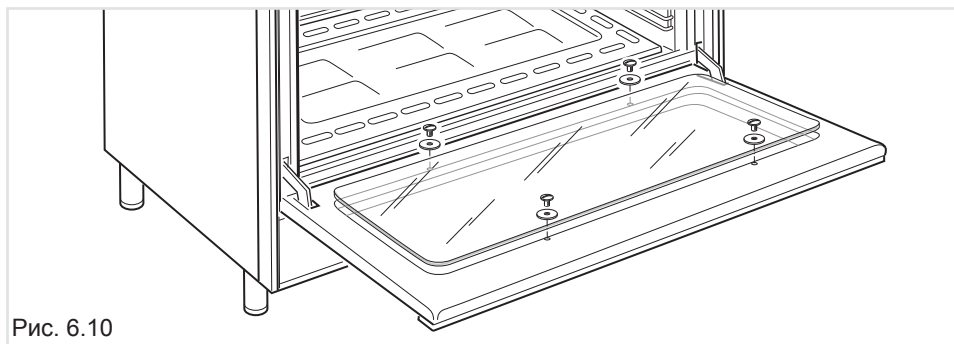
Для проведения очистки можно легко снять стекло с внутренней стороны дверцы, открутив 4 фиксирующих винта по бокам (Рис. 6.10).

Не используйте твердые абразивные чистящие материалы или металлические губки для чистки стекла дверцы, т.к. они могут оставить царапины, что может привести к разрушению стекла.

ПОЛОСТЬ ПОД ДУХОВКОЙ

Доступ в полость под духовкой обеспечивается через откидывающуюся панель (Рис. 6.11).

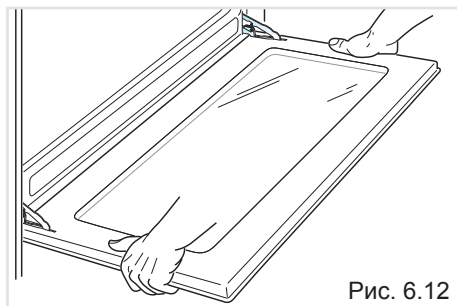
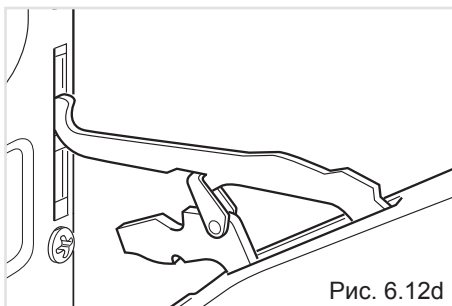
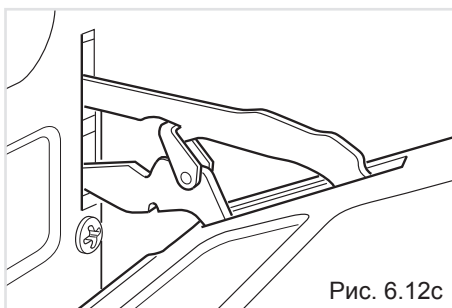
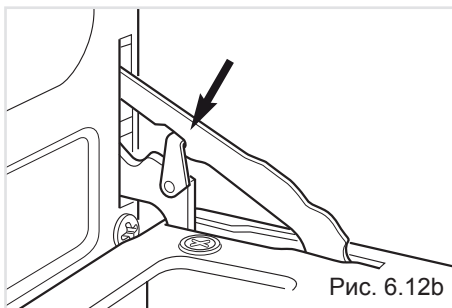
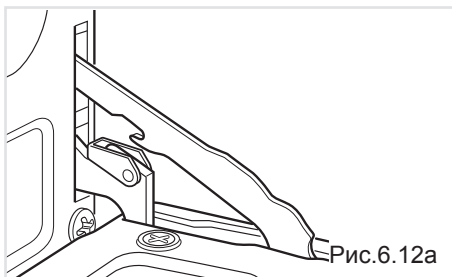
Хранить легковоспламеняющиеся предметы в духовке или в полости под духовкой запрещено (например, тонкую бумагу, хлопчатобумажную ткань, шелк, нейлон и другие подобные материалы).



ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ

Демонтаж дверцы духовки осуществляется в следующем порядке:

- Полностью откройте дверцу духовки (Рис. 6.12а).
- Установите поддерживающую скобу на специальный зубец левого и правого шарниров (Рис. 6.12b).
- Возьмитесь за дверцу, как показано на Рис. 6.12.
- Осторожно закрывая дверцу, отцепите и вытащите нижний штык шарниров из паза (Рис. 6.12с).
- Также вытащите верхний штык шарниров из паза (Рис. 6.12d).
- Положите дверцу на мягкую поверхность.
- Для установки дверцы выполняйте все перечисленные операции в обратном порядке.



Рекомендации для монтажников

ВАЖНО

- Для проведения надлежащей установки, регулировки и изменения плиты для работы на другом виде газа необходимо обратиться за помощью **КВАЛИФИЦИРОВАННОГО МОНТАЖНИКА**. Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.
- Оборудование должно быть установлено надлежащим образом в соответствии с действующими нормами и инструкциями производителя.
- Прежде чем приступать к ремонту или техническому обслуживанию плиты, обязательно отключайте ее от сети.
- Стальные или алюминиевые элементы некоторых устройств покрыты специальной защитной пленкой.

Перед использованием плиты необходимо аккуратно удалить защитную пленку.

7 УСТАНОВКА

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

Устройство можно устанавливать не ближе 200 мм от любой боковой стенки, высота которой превышает высоту стола плиты (рис. 7.1а, 7.1б).

Облицовочный материал и клей должны быть устойчивыми к температуре 90°C . Устройство должно быть установлено минимум за 500 мм от штор. Если устройство установлено на пьедестале, во избежание падения необходимо принять меры безопасности.

Кухонная мебель должна быть термостойкая.

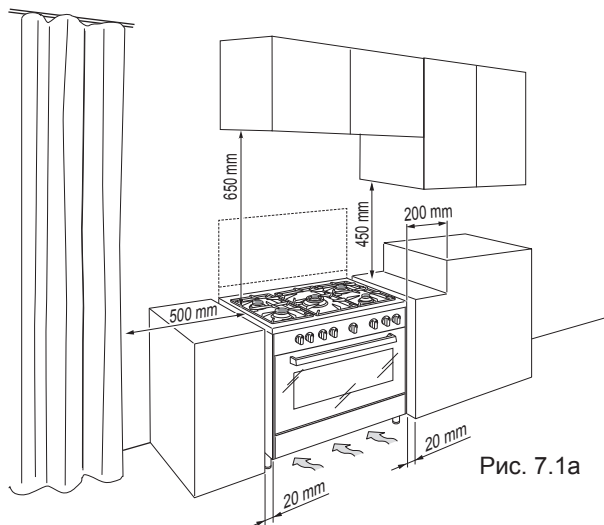


Рис. 7.1а

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

Не устанавливайте плиту вблизи легковоспламеняющихся материалов (например, штор).

■ Класс 1

(Рис. 7.1а)

Соединение с источником газа осуществляется с помощью специальной резиновой трубки, которая должна быть установлена так, чтобы ее можно

было видеть, или с помощью жесткой или гибкой металлической трубки.

Расстояние между плитой и рядом стоящей мебелью не должно быть меньше 2 см. Мебель не должна быть выше плиты.

■ Класс 2

■ Подкласс 1

(Рис. 7.1б)

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

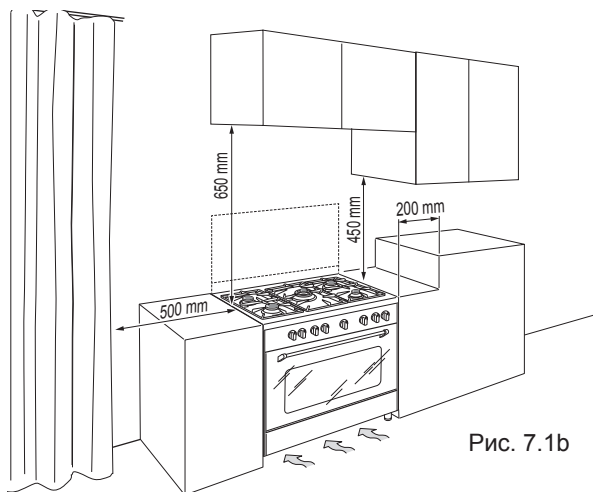


Рис. 7.1б

УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ НОЖЕК

Перед началом эксплуатации плиты необходимо установить на основание регулируемые ножки.

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

Установите 4 ножки, ввинтив их в отверстия на основании, как показано на Рис. 7.2 и 7.3.

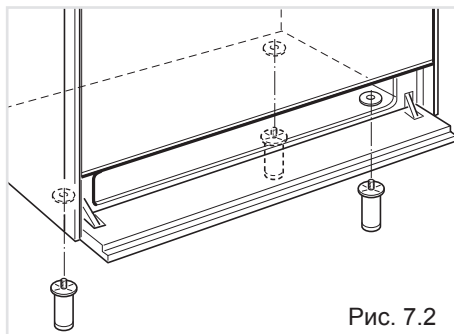


Рис. 7.2

РЕГУЛИРОВАНИЕ УРОВНЯ ПЛИТЫ

При необходимости можно регулировать уровень плиты, ввинчивая или вывинчивая концы ножек (Рис. 7.4).

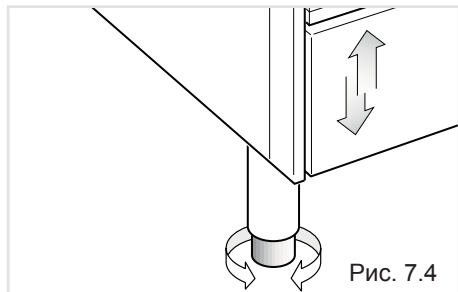


Рис. 7.4

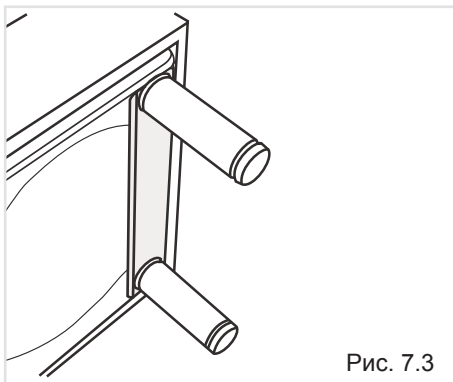


Рис. 7.3

УСТАНОВКА ЗАЩИТНОЙ ПАНЕЛИ (Только для некоторых моделей)

Перед установкой плиты закрепите защитную панель «С» (рис. 7.5).

- Защитная панель «С» может быть упакована и размещена в задней части плиты.
- Перед установкой панели удалите защитную пленку/скотч.
- удалите две распорные детали «А» и винт «В» сверху тыльной стороны плиты.
- возьмите защитную планку, как показано на рис. 7.5 и установите её, закрепив центральным винтом «В» и распорными деталями «А».

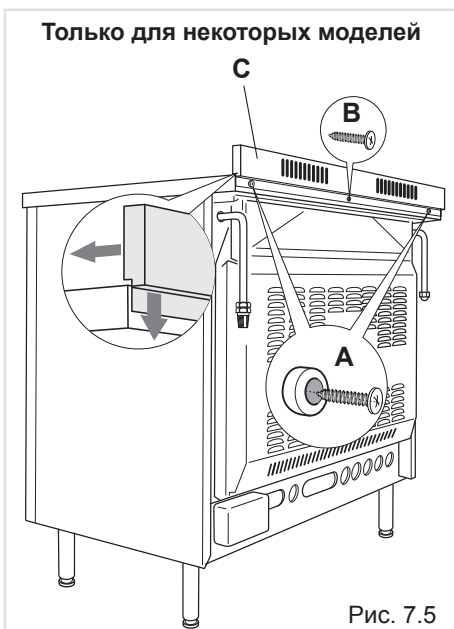


Рис. 7.5

ПЕРЕДВИЖЕНИЕ ПЛИТЫ

ВНИМАНИЕ: Для того чтобы не повредить ножки, переносить плиту необходимо вдвоем (Рис. 7.6).

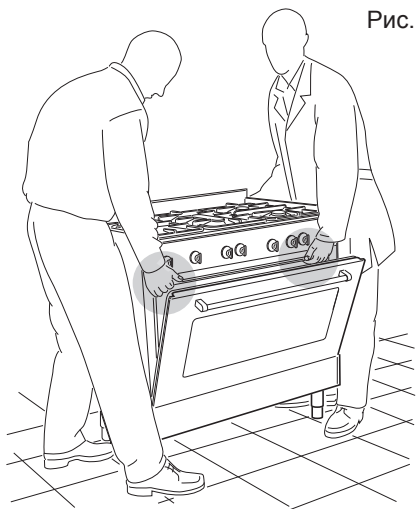


Рис. 7.6

ВНИМАНИЕ

Не передвигайте плиту, держась за ручку духовки (Рис. 7.7).

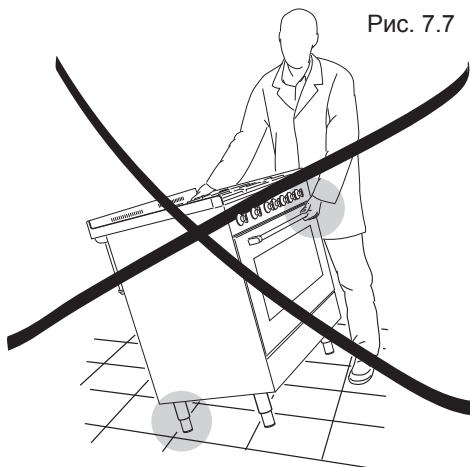


Рис. 7.7

ВНИМАНИЕ

После установки в нужное положение передвигать плиту волоком запрещено (Рис. 7.8): приподнимайте ножки над поверхностью пола (Рис. 7.6).

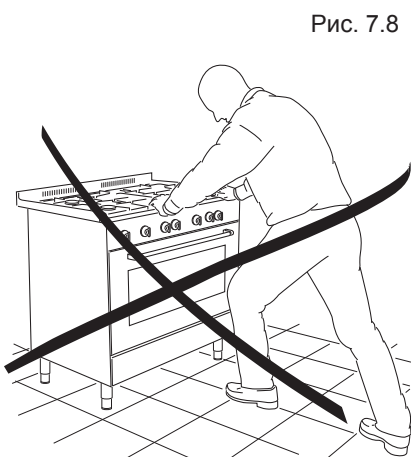


Рис. 7.8

ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ

Устройство должно быть установлено в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране, в отношении вентиляции и выхода выхлопных газов.

Интенсивное и длительное использование может потребовать более эффективной вентиляции (например, откройте окно или увеличьте мощность вытяжки).

ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Помещение, в котором планируется установить газовое оборудование, должно иметь доступ к воздуху для обеспечения процесса горения газа в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране.

Приток воздуха должен осуществляться через одно или несколько отверстий на наружных стенках: общая площадь свободной зоны должна составлять приблизительно 100 см² (в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране).

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

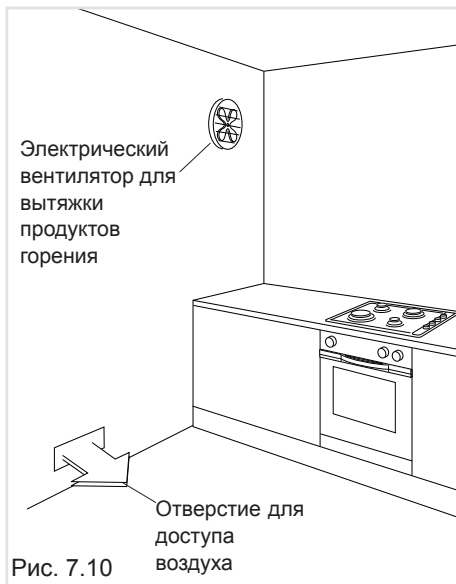
Если устроить необходимые вентиляционные отверстия невозможно, то, в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране, следует обеспечить тягу из соседней комнаты, в которой действует требуемая система вентиляции (если это не спальня и не область повышенной опасности).

В таком случае нужно открыть дверь в кухню, чтобы обеспечить тягу в помещении.

ОТВОД ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ

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

В случае если это невозможно, допускается использование электрического вентилятора, установленного на внешней стенке или на окне. В данном случае мощность вентилятора должна обеспечивать ежечасный обмен воздуха объемом, в 3-4 раза превышающим объем помещения, в котором установлена плита (Рис. 7.10). Установка вентилятора допустима только в случае наличия отверстия, через которое осуществляется доступ воздуха, согласно указаниям, данным в главе «Помещение для установки».



ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

ВАЖНО !

- Стенки, примыкающие к плите, должны быть изготовлены из термостойкого материала.
- Перед началом эксплуатации необходимо убедиться в том, что местные условия газораспределения (вид газа и его давление) отвечают требованиям.
Условия эксплуатации настоящего духового шкафа указаны на табличке и на ярлыке.
- Данное устройство должно быть установлено и обслуживаться только квалифицированным специалистом.
- Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии производителя.

Данное оборудование предназначено для использования природного или сниженного газа (проверьте прикрепленную к устройству этикетку).

- Использование природного газа: данное устройство предназначено только для использования природного газа и не может использовать никакой другой газ.
- Использование сжиженного газа: данное устройство предназначено только для использования природного газа и не может использовать никакой другой газ.

Комплект для перехода с одного газа на другой Вы можете приобрести в Авторизированном Сервисном Центре.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

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

Убедитесь, что вентиляция в помещении, в котором планируется установка данной плиты, отвечает всем действующим нормам.

- Подсоедините плиту к газу с помощью медной трубы или стального шланга.
- Соединение плиты с источником газа осуществляется с задней стороны (Рис. 8.1а) с помощью правого или левого вывода на плите; трубка не должна идти через всю плиту.
- Неиспользуемая труба должна быть закрыта прокладкой и крышкой (рис. 8.1b).

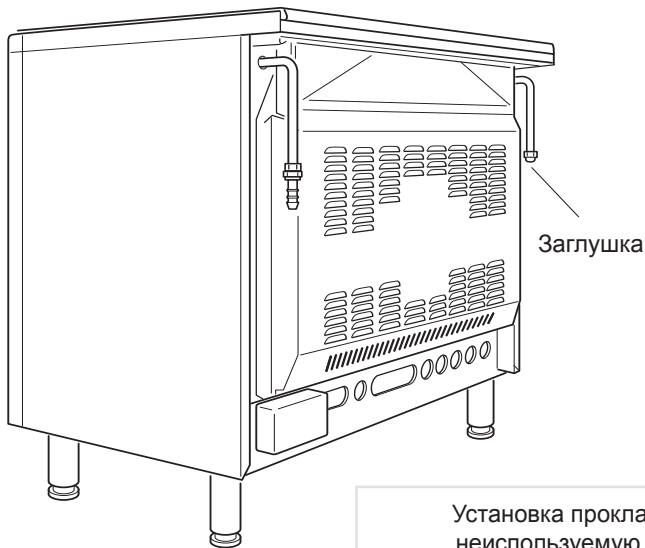


Fig. 8.1a

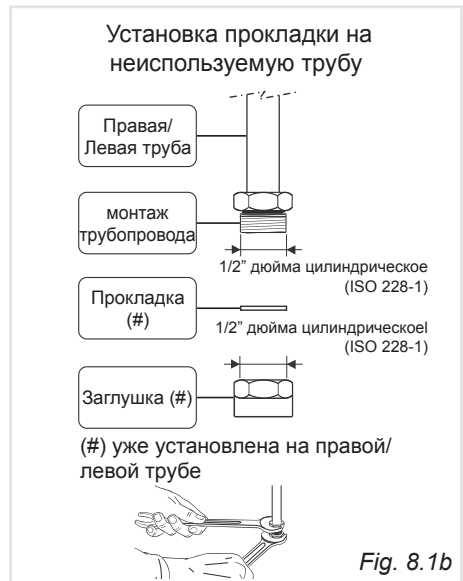


Fig. 8.1b

СПОСОБЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ГАЗА

Подключение с помощью резинового шланга.

ВАЖНО: подключение с помощью резинового шланга может быть осуществлено только в том случае, если это допускается правилами, действующими в Вашей стране.

Подключение газа с помощью резинового шланга осуществляется путем:

- Установки трубы (левой или правой)
- Установки прокладки
- Закрепления шланга.

Подключение к плите природного газа

1. Прикрепите резиновый шланг к трубе, предварительно установив между ними прокладку (как показано на рис. 8.2).
2. Подключите плиту к системе подачи газа с помощью резинового шланга (диаметр шланга 15 мм).
Шланг должен соответствовать нормам, действующим в Вашей стране, и подходить к данному типу газа.
3. Убедитесь, что шланг надежно закреплен с обеих сторон.
4. Используйте стандартный зажим для закрепления шланга.

Подключение к плите сжиженного газа

1. Прикрепите резиновый шланг к трубе, предварительно установив между ними прокладку (как показано на рис. 8.2).
2. Подключите плиту к системе подачи газа с помощью резинового шланга (диаметр шланга 6 мм).
Шланг должен соответствовать нормам, действующим в Вашей стране, и подходить к данному типу газа.
3. Убедитесь, что шланг надежно закреплен с обеих сторон.
4. Используйте стандартный зажим для закрепления шланга.
5. Установите регулятор давления газа.

ВАЖНО: в соответствии с действующими правилами регулятор давления газа должен быть установлен при подключении плиты к баллону сжиженного газа.

Перед подключением плиты к системе подачи газа убедитесь, что:

- Шланг достаточно короткий, без сгибов и трещин.
- Длина шланга составляет не более 750 мм.
- Шланг не контактирует с острыми краями и углами.
- Шланг не перекручен, не передавлен и не находится в напряжении.
- Шланг не контактирует с поверхностью, которая нагревается более чем на 70°C.
- В случае износа или повреждения, а также каждые три года шланг должен быть заменен на новый.
- В случае если шланг не используется, необходимо его закрыть.
- Шланг не должен подвергаться коррозии.

Подключение с помощью жесткой или гибкой трубы

Подключение газа с помощью жесткой или гибкой трубы осуществляется путем:

- Установки трубы (левой или правой)
- Установки прокладки

При подключении плиты к системе подачи газа убедитесь, что:

When connecting the cooker to the gas supply with rigid pipes or a flexible pipe, make sure that

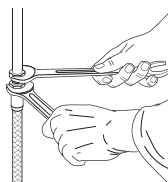
- Вы используете трубы, соответствующие нормам и правилам, действующим в Вашей стране.
- Труба должна подходить к конкретному типу газа (природному или сжиженному).
- Используете два гаечных ключа для крепежа труб (рис. 8.3).
- Гибкая труба не перекручена, не передавлена и не согнута.
- Гибкая труба в длину не превышает 2000 мм.
- Гибкая труба не контактирует с острыми краями и углами.
- В случае износа или повреждения, а также по истечению срока годности труба должна быть заменена.
- Гибкая труба не контактирует с поверхностью, которая нагревается более чем на 70°C.
- В соответствии с действующими правилами при подключении плиты к баллону сжиженного газа установлен регулятор давления.
- В случае если труба не используется, необходимо ее закрыть.
- Труба не должна подвергаться коррозии.

После подключения плиты к системе подачи газа убедитесь, что:

- Все соединения плотно закрыты.
- В случае износа или деформации прокладки ее необходимо заменить.
- Используйте два гаечных ключа при закреплении шланга (рис. 8.3).

Подключение с помощью жесткой или гибкой трубы.

Примечание: если труба уже установлена, снимите крепеж для резинового шланга.



(#)Примечание: крепежи поставляются вместе с устройством. Если комплект крепежей в комплект не входит, обратитесь в Авторизированный Сервисный Центр.

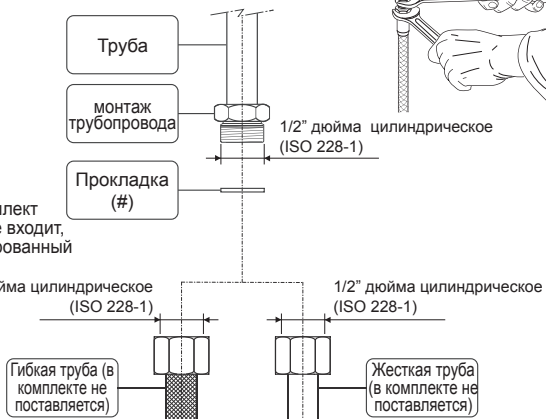


Рис. 8.3

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТАБЛИЦА С ДАННЫМИ О ФОРСУНКАХ - КАТ.: II 2H3+

ГОРЕЛКА	НОМНАЛЬНАЯ ПОДАЧА [кВт]	СНИЖЕННАЯ ПОДАЧА [кВт]	сжиженный газ G30 28-30 мбар G31 37 мбар		Метан G20 20 мбар	
			Внутренний диаметр форсунки [мм]	Открытие трубки [мм]	Внутренний диаметр форсунки [мм]	Открытие трубки [мм]
Дополнительная горелка (A)	1,00	0,30	50	-	72 (X)	-
Полубыстрая горелка (SR)	1,75	0,45	65	-	97 (Z)	-
Быстрая горелка (R)	3,00	0,75	85		115 (Y)	
Тройная коронарная горелка (TR)	3,50	1,50	95	-	135 (T)	-
Духовка	6,20	1,30	120	8 (*)	180	1,5 (*)
Гриль	4,65	-	107	полностью открыта (*)	165	3 (*)

(*) Контрольное значение

Приток воздуха, необходимый для обеспечения горения газа (2м³/час x кВт)

ГОРЕЛКА	Необходимый приток воздуха [м ³]
Дополнительная горелка (A)	2,00
Полубыстрая горелка (SR)	3,50
Быстрая горелка (R)	6,00
Тройная коронарная горелка (TC)	7,00
Духовка	12,40
Гриль	9,30

СМАЗКА КРАНОВ ПОДАЧИ ГАЗА

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

ВНИМАНИЕ

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

Несоблюдение данного требования ведет к аннулированию гарантии.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК

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

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

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Замена форсунок осуществляется в следующем порядке:

- Снимите решетку, крышечки и рассекатели пламени горелок.
- С помощью жесткого ключа замените старые форсунки на новые «J» (Рис. 8.4 - 8.5), специально спроектированные для использования нужного Вам газа (См. Таблицу на стр. 78).

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

РЕГУЛИРОВАНИЕ ГОРЕЛОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

МИНИМУМА

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

Регулирование проводится при включенной горелке в следующем порядке:

- Включите горелку
- Установите ручку в положение минимальной подачи.
- Снимите ручку управления.
- С помощью отвертки поверните винт «F» так, чтобы добиться нужного Вам результата. (Рис. 8.6).

ВНИМАНИЕ: При использовании газа G30/G31 (бутана/пропана) винт затягивается до конца.

Стандартная
конфорка,
эспресс-
конфорка.

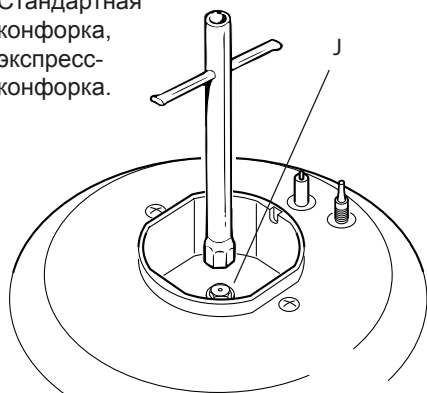


Рис. 8.4

Тройная
коронарная
горелка

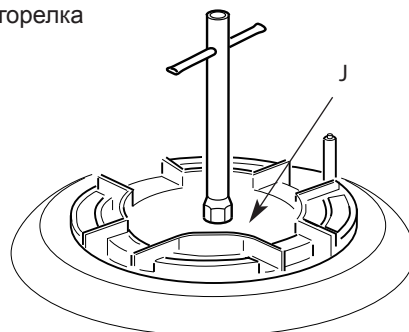


Рис. 8.5

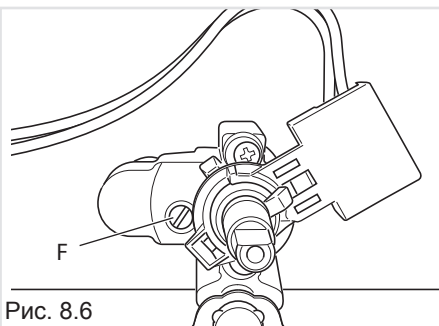


Рис. 8.6

ЗАМЕНА ФОРСУНОК ДУХОВКИ И ГРИЛЯ

а) горелка в духовке

- Приподнимите и демонтируйте панель на основании духовки.
- Открутите винт «А» фиксирующий горелку (Рис. 8.7).
- Ослабьте винт В (рис. 8.7)
- Снимите горелку, как показано на Рис. 8.8, и расположите ее внутри духовки, не снимая. Будьте очень осторожны: не повредите провод электрического розжига и индикатор предохранительного клапана.
- С помощью торцового ключа на 10 мм замените форсунку (как показано стрелочкой на Рис. 8.8) согласно информации, представленной в «Таблице с данными о форсунках» и установите в прежнее положение горелку, выполняя все операции в обратном порядке.

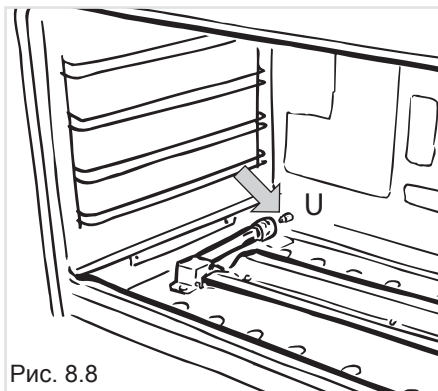


Рис. 8.8

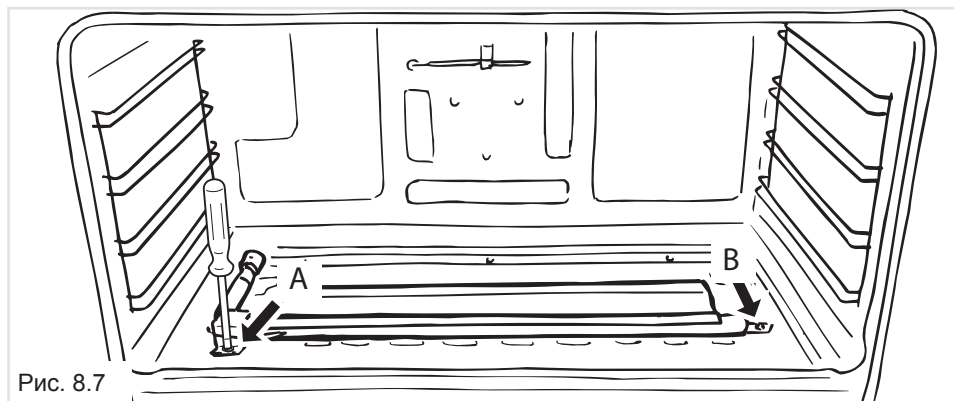


Рис. 8.7

б) горелка гриля

- Открутите винт «С» фиксирующий горелку (Рис. 8.9).
- Ослабьте винт D (рис.8.9)
- Переместите горелку как показано на рис. 8.10. Будьте очень осторожны: не повредите провод электрического розжига и индикатор предохранительного клапана.
- С помощью торцового ключа на 10 мм замените форсунку (как показано стрелочкой на Рис. 8.10) согласно информации, представленной в «Таблице с данными о форсунках» и установите в прежнее положение горелку, выполняя все операции в обратном порядке.

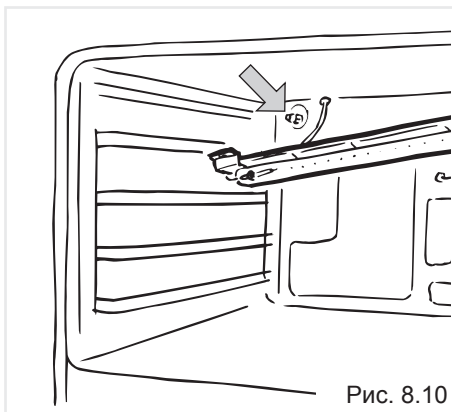


Рис. 8.10

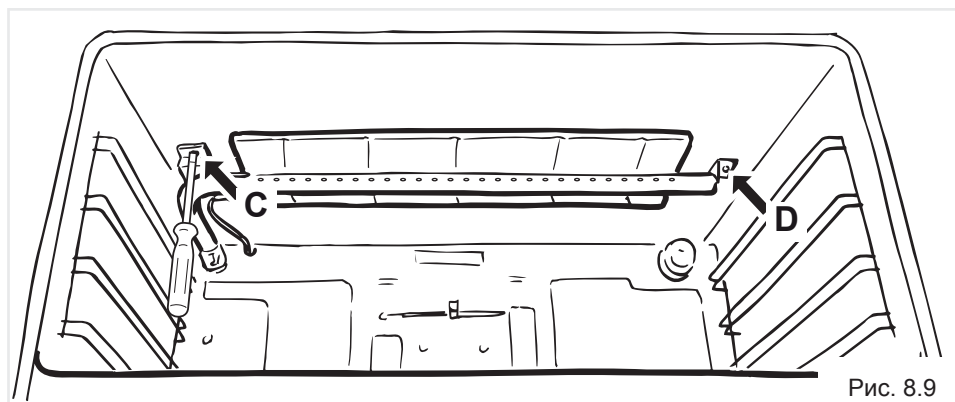


Рис. 8.9

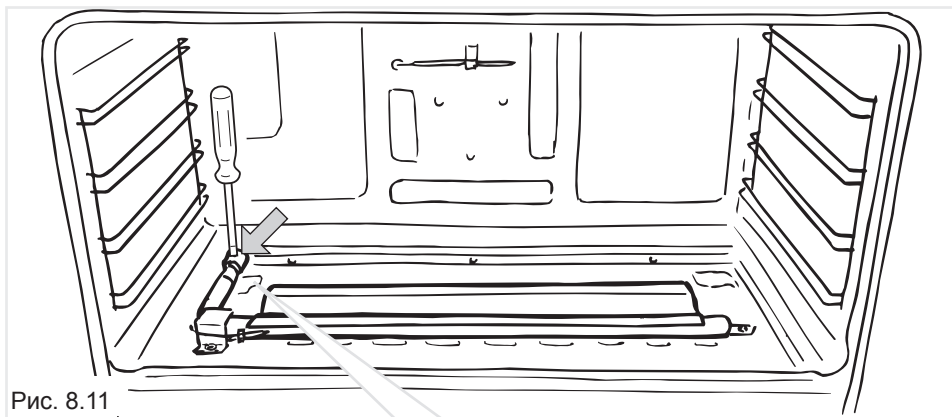


Рис. 8.11

ПОДАЧА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА В ГОРЕЛКУ ДУХОВКИ И ГРИЛЯ

С помощью крестовой отвертки ослабьте винт “Q” удерживающий регулятор подачи воздуха “P” (рис. 8.11 и 8.12) и переместите регулятор подачи воздуха вперед, чтобы уменьшить, или назад, чтобы увеличить мощность воздушного потока в соответствии с типом газа и данными таблицами выбора сопла. Зажгите горелку и проверьте пламя.

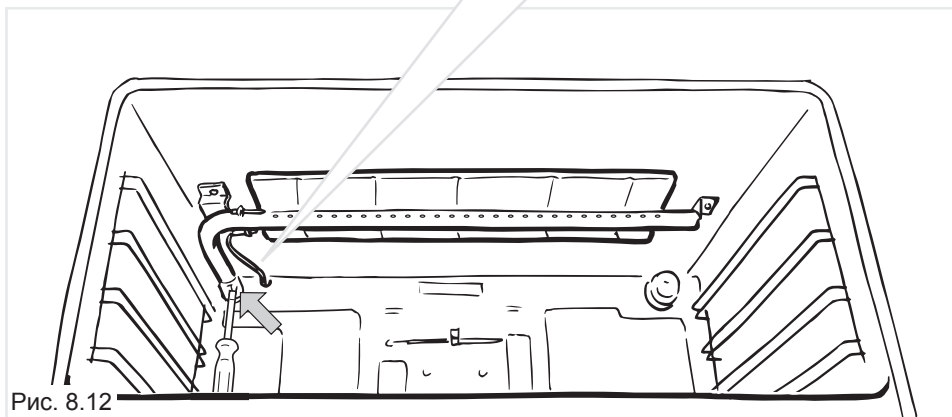
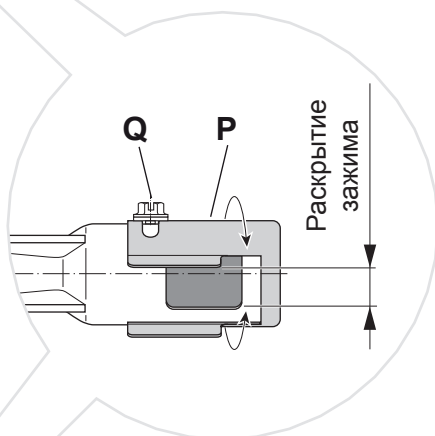


Рис. 8.12



Правильное пламя



Пламя при недостаточной подаче воздуха



Пламя при избыточной подаче воздуха

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

РЕГУЛИРОВАНИЕ МИНИМУМА ГОРЕЛКИ В ДУХОВКЕ

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

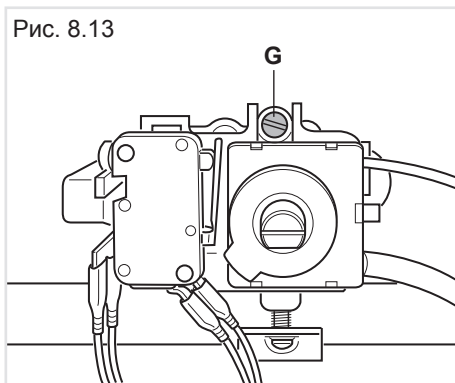
Эту операцию необходимо выполнить только для горелки духовки (мощность гриля изменить нельзя), отрегулировав термостат духовки следующим образом:

- Зажгите горелку в духовке, установив ручку в положение **285** (максимум).
- Снимите ручку регулятора и с помощью отвертки отвинтите обходной винт "G" (рис. 8.13), повернув его примерно три раза

вставив маленькую плоскую отвертку (диаметр 3 мм, длина 100 мм) в отверстие в передней панели.

- Установите ручку регулятора на место и нагревайте духовку в течение 10 минут, затем установите ручку в положение **150** (минимальный), что бы термостат работал в обходном режиме.
- После этого, сняв ручку управления, медленно поворачивайте обходные винты "G" (рис. 8.13), чтобы отключить обходной режим (будьте осторожны, чтобы не повернуть стержень крана), пока высота пламени не достигнет 3-4 мм

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



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Установка оборудования должна осуществляться в соответствии с указаниями производителя.

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

- При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю или розетке.

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

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

- Подсоединение к электрической сети должно проводиться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- При подключении установки к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками оборудования, а сечение кабелей электрооборудования способно выдержать нагрузку, указанную на табличке.
- Плита поставляется без сетевого штепселя; поэтому если Вы не соединяете плиту с сетью напрямую, необходимо установить штепсель, соответствующий данной нагрузке.
- Штепсель должен вставляться в розетку, соединенную с заземленным электрооборудованием, отвечающим правилам техники безопасности.
- Соединение оборудования с сетью может осуществляться напрямую через специальный однополярный прерыватель с минимальным вскрытием контактного окна 3 мм.
- Питающий кабель не должен касаться нагретых элементов и должен быть проложен так, чтобы избежать нагревания до температуры 75°C.

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

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

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

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

ПОДСОЕДИНЕНИЕ НОВОГО ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

Любые операции должны выполнять квалифицированными специалистами.

Для подсоединения питающего кабеля к плате необходимо следующее:

- Открутите винты, прикрепляющие защитную пластину «А» на задней стороне платы (Рис. 9.1).
- Вставьте в держатель «D» питающий кабель с сечением согласно указаниям, данным в главе «Сечение питающего кабеля».
- Или подсоедините фазовый и нейтральный провода к клеммной панели «В», а провод заземления к панели «РЕ» как показано на рис.9.1.
- Протяните питающий кабель и зафиксируйте его с помощью специального держателя «D».
- Установите на прежнее место предохранительную пластину «А».

Обратите внимание: Провод заземления должен быть на 3 см длиннее остальных проводов.

СЕЧЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ типа H05RR-F

230В~ или 220-240В~ 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) соединение возможно при помощи вилки и розетки

(**) соединение возможно при помощи распределительного шкафа

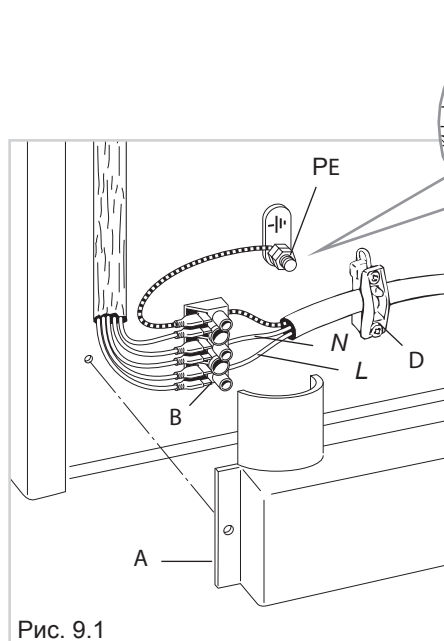


Рис. 9.1

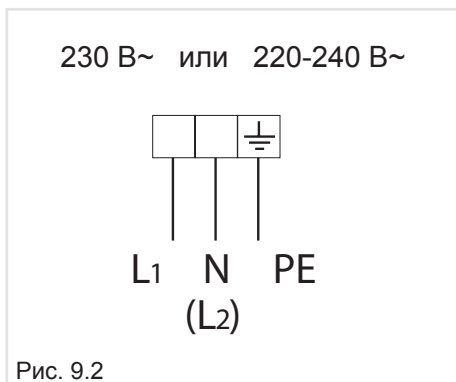
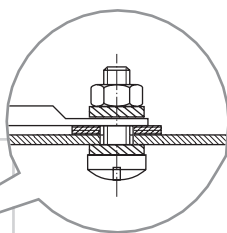


Рис. 9.2



Living innovation

Cod. 1104103 - B1