

LOFRA[®]

MADE IN ITALY

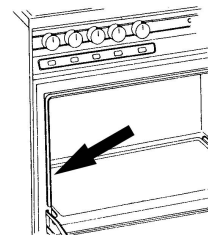
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Инструкции и рекомендации для установки, использования и технического обслуживания ГАЗОВЫХ ПЛИТ для приготовления пищи для бытовых целей

ВСЕ LOFRA ПЛИТЫ проходят испытания на герметичность газовых труб, установки минимальной и максимальной мощности газовых горелок; испытания на электрические системы; заземление, диэлектрическую прочность, сопротивление изоляции, утечки и движения тока. Всё осуществляется с использованием точных электронных инструментов, которые гарантируют максимальную надежность.

СОВЕТЫ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Этот прибор предназначен только для бытового использования.



⇒ Все установки, регулировки, газовое подключение и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированными инженерами, в соответствии с прилагаемой инструкцией и действующими стандартами установки. Производитель не несет ответственность за неправильную установку, настройку и использование плиты.

⇒ Информация об этой модели и ее характеристиках отображается на приборе пластины.

⇒ Данный прибор не предназначен для использования лицами, включая детей, с ограниченными физическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под контролем или инструктированы по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

⇒ Для сервисного обслуживания прибора предъявите сервисному инженеру гарантийный талон и кассовый чек с указанием даты покупки.

⇒ Перед проведением работ по техническому обслуживанию отключите плиту от электросети и перекройте подачу газа. Если какие-либо компоненты и / или аксессуары нужно заменить, то должны быть использованы только оригинальные запчасти Lofra. Только квалифицированный специалист может выполнять установку и техническое обслуживание.

⇒ Храните руководство по эксплуатации рядом с плитой, чтобы в любое время можно было обратиться к ней. Таким образом, инструкции и советы всегда находятся под рукой для правильной работы и оптимальной производительности.

⇒ Перед использованием плиты снимите защитную пленку с нержавеющей стали, алюминия и / или окрашенных частей, чтобы предотвратить ее плавление. Будьте внимательны во время удаления пленки, чтобы не повредить защищенные части.

⇒ Когда плита используется держите детей на безопасном расстоянии, так как возможно разбрызгивание при приготовлении, и они должны находиться в стороне, пока плита не остынет полностью. Точно так же дети не должны играть с плитой или использовать плиту без присмотра взрослых.

⇒ Периодически проверяйте, что нет утечки газа из соединительных труб между плитой и газовым баллоном или газовой магистралью; замените по истечении срока.

⇒ Во время использования прибор нагревается. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать контакта с горячими частями духовки.

⇒ Предупреждение: открытые и доступные части могут нагреваться в процессе работы. Маленькие дети должны находиться подальше от плиты.

⇒ Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать контакта с нагретыми элементами. Дети младше 8 лет должны находиться в стороне от плиты или под непрерывным контролем взрослых.

⇒ Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под контролем или инструктированы по вопросам безопасного использования прибора и понимают возможную опасность. Дети не должны играть с прибором. Очистка и эксплуатация не должны производиться детьми без присмотра.

⇒ Периодически проверяйте, что нет утечки газа в трубе, которая соединяет плиту с газовым баллоном или газовой сетью.

⇒Когда плита не используется, убедитесь, что все ручки находятся в выключенном положении, кроме того, если прибор не используется в течение длительного периода времени, выключите кран на баллоне и клапан подачи, а также отключите электропитание.

⇒Держите горелки, крышки и диффузоры пламени в чистоте, чтобы обеспечить оптимальную работу.

⇒Оставленное без присмотра приготовление пищи на плите с жиром или маслом может быть опасным и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар водой, но отключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или одеялом.

⇒Опасность возгорания: ничего не храните на варочной поверхности.

⇒Во время использования прибор нагревается. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.

⇒Не используйте металлические мочалки, абразивные порошки и коррозионные вещества, которые могут поцарапать. Не используйте паровые очистители для очистки прибора.

⇒Перед использованием духовки в первый раз, мы рекомендуем нагреть её в течение одного часа при максимальной температуре. Это может создать дым и неприятные запахи, которые вызваны клеем в теплоизоляции или маслом пластин. Чтобы избавиться от этих запахов, проветрите помещение.

□ Некоторые модели оснащены алюминиевым лотком, который идеально подходит для выпечки печенья (180-200°C). Максимальная загрузка 3 кг.

⇒Крышка сделана из закаленного стекла. Не закрывайте её, когда горелки или электроплита работают или ещё горячие, так как это может повредить стекло и создать опасность.

⇒При повреждении стеклокерамической поверхности отключите прибор от электросети и обратитесь в авторизованный центр.

⇒Снимите все предметы с верхней крышки перед её открыванием.

⇒Не выбрасывайте упаковку, аксессуары или другие части прибора в окружающую среду. Если это возможно, сдайте их в утилизацию или на перерабатывающий завод.

⇒В плитах, которые не имеют шнур питания, это руководство указывает тип кабеля, который надо использовать, принимая во внимание температуру задней поверхности устройства.

⇒Инструкция указывает правильную установку протвинеи и решёток.

⇒Стационарные приборы не оборудованы устройствами для отключения от электросети имеющих зазор между контактами на всех полюсах, которые обеспечивают полное отключение при категории перенапряжения III, в инструкциях указано, что средство отключения должны быть включены в состав фиксированной проводки в соответствии с правилами монтажа электроустановок.

1. УСТАНОВКА

Этот прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами и только в хорошо проветриваемом помещении.

Прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора.

В ваших собственных интересах и в целях безопасности, все газовые приборы должны быть установлены компетентными лицами по местным стандартам. Неправильная установка прибора может полностью аннулировать гарантийные обязательства, ответственность по претензиям и привести к судебному преследованию.

Плита может быть установлена в кухне / кухне-столовой, но не в комнате с ванной или душем.

Если прибор предназначен для использования на LPG, он не должен быть установлен ниже уровня земли, то есть в подвале.

1.1. ВЕНТИЛЯЦИЯ

Помещение, в котором установлена плита должна иметь подачу воздуха.

Все комнаты требуют открываемого окна, или эквивалент, а для некоторых комнат потребуется постоянный вентиляционный колодец:

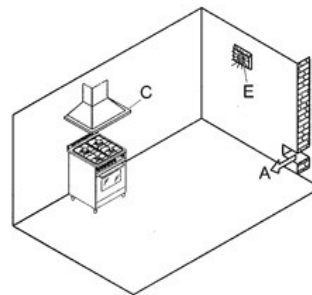
Для комнат объемом до 5 куб.м требуется вентиляционное отверстие 100 кв.см.

Для комнат объемом от 5 куб.м до 10 куб.м требуется вентиляционное отверстие 50 кв.см.

Если в помещении более 5 куб.м и есть дверь, которая открывается прямо на улицу, то никаких вентиляционных отверстий не требуется.

Если есть другие приборы сжигания топлива в той же комнате, следует провести консультации для определения соотношения воздуха требований вентиляции.

Этот прибор не должен устанавливаться в спальне, гостиной менее 20 куб.м или в ванной или душевой комнате.



1.2. ПОДАЧА ГАЗА

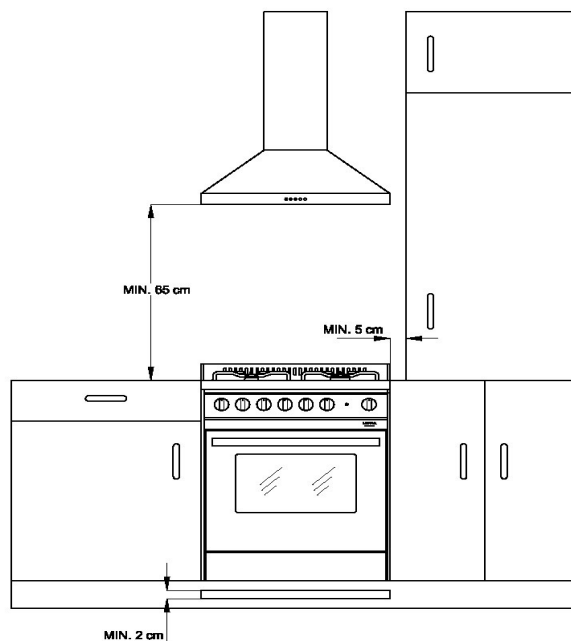
Устройства для приготовления Предварительно снимите дымовых газов в специальные вытяжки (рис. 1-С), который должен быть подключен к дымоходов, дымовых труб или прямой доступ к внешней сети. Если это не возможно, подключите вытяжку, электрический вентилятор может быть установлен на окно или стену (рис. 1-Е), который должен быть включен, когда плита находится на тех пор, пока вентиляции стандарты строго придерживался .

1.3. УСТАНОВКА ПЛИТЫ

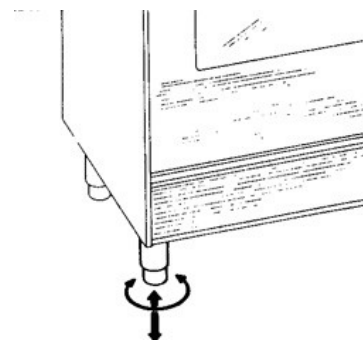
а) Встроенная плита: Тип Y - подкласс класса 2 2/1 Плиты в этом классе могут быть установлены между двумя устройствами, если стороны устройств в контакте с плитой не выше, чем варочная поверхность. В этом случае блок должен стоять не менее 5 см от верхней части плиты. Если плита имеет единый цоколь, то должно быть сделано отверстие 2см впереди по всей ширине плиты.

б) Отдельностоящая плита: Тип X - класс 1; точка) также относится к этому классу, за исключением того, что одна сторона плиты должны быть оставлена свободной так, что гибкие трубопроводы газа, могут быть проверены.

После распаковки плиты, снимите защитную плёнку с нержавеющей стали, алюминия и / или окрашенных частей, чтобы избежать её раплавления. Очень внимательно удаляйте плёнку, чтобы не



повредить защищённые части. Теперь могут быть установлены ножки. Они должны быть прикреплены к концам прорезей на пьедестале плиты. Их высота может регулироваться для того, чтобы выровнять давление равномерно. Убедитесь, что плита абсолютно стабильно установлена. Посадка горелок, пламя диффузоров и сетей на местах на варочной панели (см. п. 3.9). Некоторые модели поставляются с резиновыми накладками, которые предотвращают поверхность стали плиты от царапин. Установите их на нижнюю часть решёток на хромированный стержень.



Инструкция по монтажу ножек



Рис. 1. При установке шайбы на болт ножки убедитесь, что жернова на шайбе были обращены вверх .



Рис. 2. Ножка в сборе с шайбой установлены правильно. Нижняя часть ноги будет крутиться для регулировки высоты и уровня плиты.



Рис. 3. Ножку вставьте в вырез на основании духовки. Чтобы установить ножки в прибор, положите плиту на заднюю сторону и установите все четыре ножки.

Не устанавливайте ножки в плиту, наклоняя прибор. Это может привести к повреждению шарнирного соединения.



Рис. 4. Вставьте шайбы, установленные на верхнюю часть ножки в основание плиты и продвиньте ножку вдоль канала.



Рис. 5. Вкрутите ножку плотно, так чтобы она была зажата к основанию духовки. Как только все четыре ноги будут установлены, установите плиту на ножки, заботясь о том, чтобы распределить вес равномерно на все четыре ножки одновременно.

Не опирайте прибор на его ножки, всегда поднимайте полностью. (Для этого потребуется два человека)



Примечание: когда горелки горят, не должно быть сквозняков в помещении, так как они могут повлиять на пламя или даже привести к возгоранию. (Обратите внимание: крюк крепления не предусмотрен, так как он будет зависеть от конструкции стены, в которой он будет просверлен и прикреплен. Установщик должен обеспечить крючком крепления).

1.4. Подключение к газовому ПИТАНИЮ: актуальные нормы УСТАНОВКИ

Плита должна быть подключена, используя жесткие или гибкие соединения.

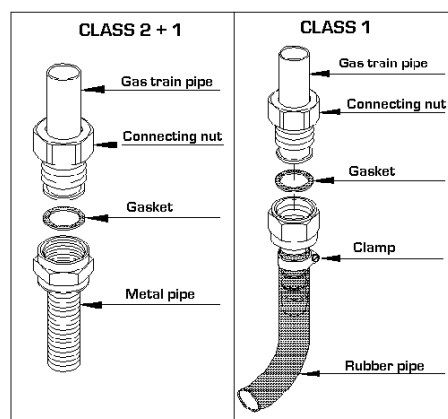
а) Класс 2 (Встроенная плита подкласс 2/1) : использовать непрерывную гибкую трубу из нержавеющей стали, в соответствии с действующими стандартами установки, который может быть продлен не более 2000 мм , концы труб должны быть оснащены резьбовым соединением с механическим уплотнением.

б) Класс 1 (свободно стоящая плита) : класс 2 Инструкции применяются такие же. Кроме того, неметаллические гибкие трубы могут быть использованы, если они соответствуют современным стандартам и следующие инструкции по установке соблюдаются: диаметр трубы должен быть от 400 мм до 1500 мм , она не должна превышать 50АС в любой точке , не быть скрученной, иметь острых углов, дополнительных соединений или других подобных опасностей.

Для подключения к :

Метан: труба должна иметь внутренний диаметр 13 мм, быть прикреплена к трубе держателем и затем заблокирована специальным зажимом в соответствии с действующими стандартами установки;

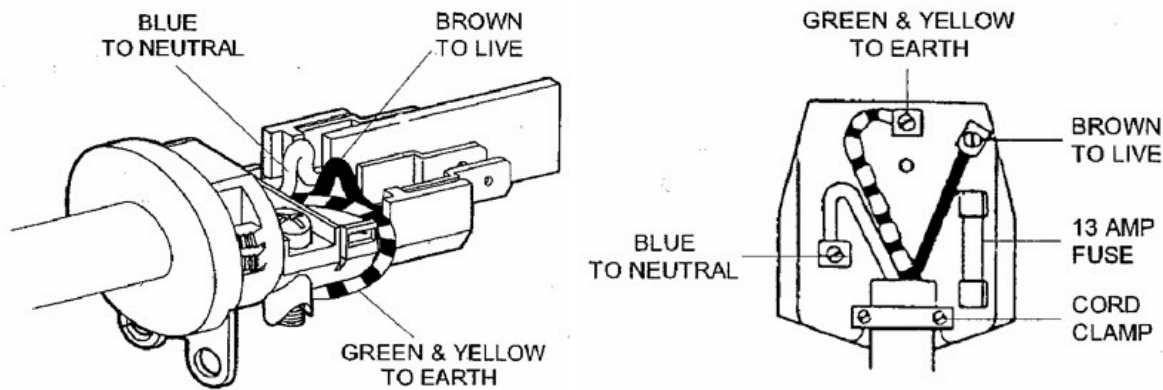
Сжиженный газ (баллон): труба должна иметь внутренний диаметр 8 мм, быть прикреплена к трубе держателем и затем заблокирована специальным зажимом в соответствии с действующими нормами. Баллон должен быть оснащен редуктором давления в соответствии с действующими нормами.



1.5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ к сети электропитания

В случае подключения к электрической сети посредством штепсельной вилки и розетки, вилка и розетка должны быть одного и того же типа и подсоединяться к шнуру электропитания в соответствии с действующими нормами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор должен быть заземлен.



Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

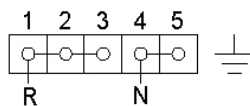
Зеленый и желтый = Земля; синий = нейтральный; коричневый = Фаза

Поскольку цвета проводов в сетевом шнуре устройства могут не соответствовать цветовой маркировке, для идентификации в вашем штекере, выполните следующие действия:

1. Провод, окрашенный в зеленый и желтый провод должен быть подключен к клемме E (земля) либо окрашен в зеленый.
2. Провод синего цвета должен быть подключен к клемме N (нейтраль) или окрашен черным цветом.
3. Провод, окрашенный в коричневый цвет, должен быть подключен к контакту L (Live) или окрашен в коричневый цвет.

Вилка и розетка должны быть доступны после установки. Если сетевой кабель когда-либо потребуется заменить, то эта операция должна быть выполнена квалифицированным электриком, который заменит его на идентичный.

Схема подключения кабелей с предварительно установленной



220-240 V ~

1.6. ИЗМЕНЕНИЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Горелки: малая, средняя, большая, тройная корона

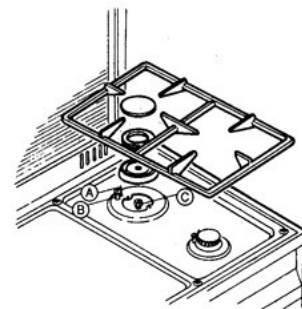
Прибор отрегулирован для работы на газе:

МЕТАН G20 (2H), под давлением 20 мбар

(см. этикетку на изделии)

При эксплуатации прибора на газе, отличающемся от фабричных установок (см. этикетку на изделии) необходимо заменить форсунки конфорок и отрегулировать минимальное пламя с помощью газовых вентилях. Для этого:

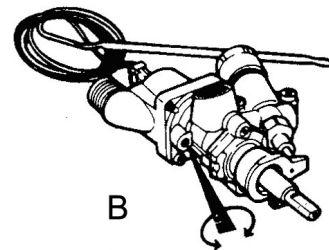
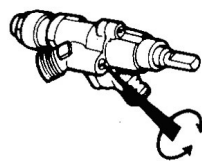
- 1 Снимите решетки, а также все крышки и рассекатели для доступа к чашам конфорок.
- 2 Торцевым трубчатым ключом отвинтите форсунки конфорок.
- 3 Замените форсунки конфорок в соответствии с используемым типом газа (см. Таблица 1 характеристик конфорок и форсунок).



4 Правильно установите на место конфорки в соответствующие гнезда.

1.7. РЕГУЛИРОВКА для минимальной мощности конфорок

Зажгите горелки и поверните ручки в максимальное положение. Снимите ручку и вставьте небольшую плоскую отвертку в отверстие на боковой панели управления, в соответствии с типом (рис. А). Ослабить перепускной винт на два оборота в направлении против часовой стрелки и поверните стержень в минимальное положение.



Отрегулируйте ранее ослабленные винты, пока пламя не уменьшится, но будет стабильным, даже тогда, когда быстрые изменения сделаны из максимального в минимальное положение. Если безопасность крана выполнена, пусть горелки работают в минимальном положении в течение нескольких минут, чтобы убедиться, что устройство не отключилось. Если это произойдет, ещё отрегулируйте.

Обрати особое внимание: Для регулировки минимального уровня при использовании жидкого газа необходимо полностью завинтить в направлении часовой стрелки винт, размещенный сбоку от стержня газового крана.

1.8. ПРЕОБРАЗОВАНИЕ В ПОДАЧЕ ГАЗА В ГОРЕЛКУ И ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ ДУХОВКИ

Горелки духовки:

Чтобы иметь доступ к инжектору духовки сделайте следующим образом:

- откройте и снимите дверцу духовки;
- отвинтите винт, который крепит горелку к внутренней части духовки (в большой духовке он крепится к боковой стенке муфеля) и выньте горелку из своего гнезда осторожно, чтобы не повредить термпары, закреплённые к ней;
- замените форсунки в соответствии с типом используемого газа (см. таблицу 1)
- поставьте горелку обратно в исходное положение.

2. ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Перед проведением работ по техническому обслуживанию и конверсионных операций, отключите электроснабжение и перекройте газ перед входом в прибор. Если компоненты и / или аксессуаров нуждаются в замене, используйте только Lofra запасные части. Все операции должны проводиться квалифицированными специалистами в соответствии с прилагаемой инструкцией и действующими стандартами установки.

2.1. РЕЗИНОВЫЕ ТРУБЫ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Состояние на линии подачи газа должно проверяться периодически (раз в год) и согласно сроку годности, указанного на внешней поверхности трубы, и если есть признаки трещин, порезов, царапин и ожогов, или, если он уже не является гибким. Трубы должны быть пригодны для работы с жидким газом и соответствовать действующим стандартам.

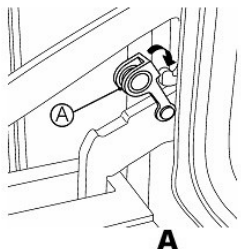
2.2. КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Если кабель электроснабжения нуждается в замене, только авторизованные LOFRA специалисты могут заменить его. Используйте HO5FVV-F кабели. Провод заземления (желтый / зеленый) должен быть не менее 2 см длиннее, чем два других провода фазы (рис. 5 В). Это гарантирует, что электрика является безопасной, если провода выведены

случайно.

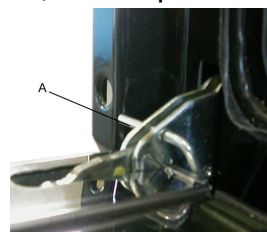
Для плиты с газовой духовкой и электрическим грилем, использовать 3x1,5 мм² HO5RR F-кабель, для плиты с электрической духовкой и грилем, использовать 3x1,5 мм² HO5VV-F кабель с максимальным наружным диаметром 9 мм. В случае ток более 16А имеет силовой части 2,5 мм².

2.3. Снятие и установка дверцы духовки



Откройте дверцу духовки полностью, вставьте устройство для предотвращения вращения (А) в крюк петли стержней. Держите дверцу духовки, по сторонам и **медленно закрывайте** её, пока вы не почувствуете некоторое сопротивление; Одновременно поднимите дверь и оставьте её в закрытом положении, чтобы сдвинуть её, освободив шарнир замка. Установку двери повторить описанные выше действия в обратном порядке, убедившись что крепления замка установлены правильно.

Для моделей CURVY вставить блокиратор вращения петли в соответствующие отверстия. Держите двери по сторонам и медленно закрывайте её, пока вы не сможете почувствовать некоторое сопротивление, а теперь, поднимите её, чтобы сдвинуть её, освободив крепления замка. Установку двери повторить описанные выше действия в обратном порядке, убедившись что крепления замка установлены правильно.



Избегайте использования абразивных материалов или каких-либо острых инструментов выскабливание металлические предметы для очистки стеклянных дверей духовки, чтобы предотвратить их от царапин или трещин.

2.4. Замена лампочки освещения

Выключите плиту из сети перед заменой лампы.

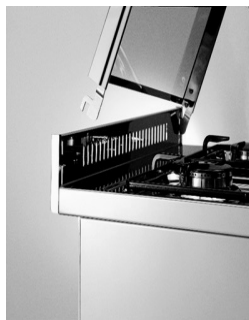
Откройте дверцу духовки, снимите защитную крышку стекла, замените лампочку (ВНИМАНИЕ: она должна выдерживать до 300°C) и закройте защитным стеклом.

2.5. Стеклопанель крышки

Чтобы собрать крышку вставьте петли в специальные места задней стены плиты. Место в существующую щель (А), поднимите крышку в вертикальном положении (В) и нажмите вниз до петли полностью, пока петли не войдут в свое место (С).

Для снятия крышки проделайте вышеописанные действия в обратном порядке.

А



В



С

3.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Если пламя случайно гаснет, выключите ручку и подождите не менее одной минуты до зажигания.

Использование газовой плиты создаёт тепло и влажность в помещении, где она установлена. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается, сохраняя все естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите вытяжку с трубой дымохода.


Интенсивное или экстенсивное использование плиты может потребовать дополнительной вентиляции, например, откройте окно или увеличьте мощность вентиляции, если она установлена.

Передняя панель управления имеет одну или две лампочки, в зависимости от того, газовая или электрическая духовка. Если плита имеет газовую духовку, зеленый свет будет гореть, когда прибор включён (электрические нагрев, вертел, электрический гриль). Если плита имеет электрическую духовку, зеленый свет и также желтый свет, который включается и выключается, когда термостат срабатывает и регулирует температуру в духовке.


3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Газовые горелки


Автоматическое электронное зажигание встроено в ручку: поверните ручку в

максимальное положение  * и нажмите на неё, горелка загорается автоматически.

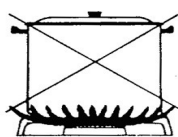
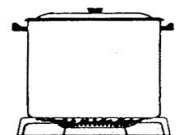
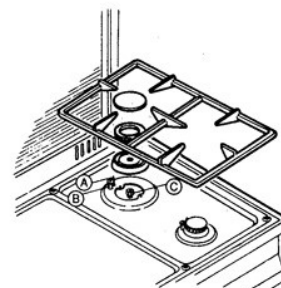
- Нет газа (регулятор выключен)

 Максимальная подача газа

 Минимальная подача газа

Для получения минимальной подачи газа, поверните ручку в направлении против часовой стрелки, пока индикатор не укажет на маленькое пламя  .

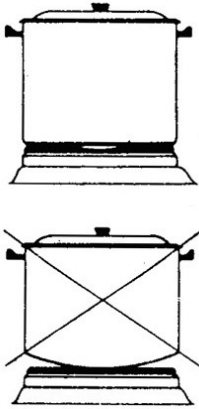
Предохранительный клапан: повернув регулятор горелки, удерживайте ручку нажатой в течение не менее 5 секунд, а затем отпустите ее. Горелка остаётся включенной в связи с термопарой, которая держит газовый поток посредством предохранительного клапана.



Характеристики горелок: различные кастрюли с диаметром не менее 120 мм могут быть использованы на "средних" и "малых" горелках. Кастрюли не должны иметь выпуклое или вогнутое дно, быть совершенно плоским, как показано на рисунке. Для достижения оптимальной производительности, используйте кастрюли, как показано на рисунке, то есть пламя не должно выходить из-под дна кастрюли. Когда жидкость начинает закипать, уменьшите пламя по возможности, но оставьте для дальнейшего закипания. По соображениям безопасности, мы рекомендуем использовать кастрюли со следующими диаметрами на различные горелки (см. таблицы).

Горелка	min диаметр (см)	max диаметр (см)
Малая (вспомогательная)	10	14
Средняя	15	20
Большая (быстрая)	21	26
Тройное кольцо (сверхбыстрая) Ø125mm	24	26
Двойная Ø145mm для	26	30

Примечание. Поддерживайте расстояние между посудой минимально 10 мм.



Электрические плиты

При первом включении плиты или, если она не использовалась в течение длительного времени, она должна быть включена и оставлена на 30 минут в позиции 1 на регуляторе для того, чтобы просохнуть. Чтобы избежать рассеивания тепла и повреждение пластины, используйте кастрюли с плоским дном, которые имеют тот же диаметр, что и зона нагрева, не больше и не меньше. Высушите дно кастрюли прежде чем поставить её на плиту. Когда зона нагрева включена, никогда не ставьте пустые кастрюли на неё, или оставьте плиту без посуды. Включение плиты - центр кастрюли на плиту и поверните соответствующую ручку в нужное положение (см. таблицу 2). Увеличение числа указывают на большую мощность.

3.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Газовая духовка

Горелки духовки всегда должны зажигаться при открытой дверце духовки.

Все Lofra плиты снабжены клапаном термостата, который не только регулирует температуру внутри духовки, а также останавливает подачу газа, если горелки отключились случайно, что позволяет избежать утечки несгоревших газов.

Для достижения наилучших результатов, мы рекомендуем предварительно нагреть духовку в течение 10 +15 минут, прежде чем положить в неё пищу. Дверца духовки должна быть открыта как можно меньше, чтобы избежать любые быстрые изменения температуры духовки, которая может ухудшить результаты приготовления пищи.

Зажигание - откройте дверцу духовки, нажмите и поверните ручку духовки (символ) в направлении против часовой стрелки в максимальное положение. Горелка может воспламениться при нажатой кнопке.

Когда горелка зажглась, держите ручку нажатой также в течение 5-10 секунд, а затем отпустите ее. Горелка остаётся зажженной за счёт нагревания термопара, который открывает предохранительный клапан, контролирующей утечку газа. После проведения этих операций, закройте дверцу и поверните ручку до нужной температуры.

Автоматическое устройство зажигания (электронное зажигание встроено в ручку) не должно быть включен для более 15 секунд. Если горелка не включается после этого времени, отпустите кнопку и подождите не менее одной минуты, прежде чем пытаться зажечь горелку снова. В некоторых моделях есть специальное устройство безопасности отключения электричества, таким образом, горелка зажигается только тогда, когда дверь открыта.

Электрические духовки

СТАТИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ: тепло производится электрическими элементами, установленными в верхней (небо) и нижней (базовый) частях духовки; эти элементы могут работать совместно или независимо друг от друга. Это дает больше возможности для приготовления пищи, например, когда время приготовления почти закончилось, для пищи, возможно, потребуется больше нагрева в верхней или нижней части. Температура поддерживается постоянной с помощью термостата, который может быть установлен в пределах от 50 до 250°C. Во время приготовления пищи открывать духовку желательно в случае крайней необходимости. В этом случае, удаление влажности из пищи происходит медленно и равномерно.

КОНВЕКТОРНЫЕ ДУХОВКИ: тепло производится путем принудительной циркуляции горячего воздуха внутри духовки. Круговой элемент рядом с моторизованным вентилятором нагревает воздух, который в этом вентиляторе циркулирует равномерно и быстро. Действительно, этот тип духовок готовит быстрее, чем традиционные духовки, следовательно, вы должны установить время приготовления при температуре 10-20°C

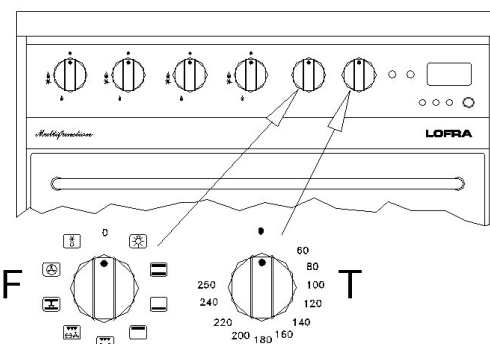
ниже, чем обычно . Сначала термостат поддерживает духовку при предварительно выбранной температуре в диапазоне от 50°C до 250°C. Духовка подходит для одновременного приготовления нескольких блюд вместе, не меняя вкуса в любом случае. Включение многофункциональной духовки : поверните ручку духовки на нужный символ и установите необходимую температуру , в соответствии с методом приготовления пищи . Духовки смешанного типа (газовая / электрическая) .

Некоторые модели плиты имеют обе (газовую и электрическую) духовки. Чтобы включить духовку, см. предыдущие абзацы.

В целях безопасности они должны быть использованы по отдельности.

3.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Еда раскладывается на решётку духовки, а затем помещается внутрь духовки. Положение гриля зависит от типа пищи, например, плоские или тонкие куски мяса должны быть сделаны на уровне, который ближе к решетке, в то время как рулон мяса или птицы и т.д., должны размещены на среднем уровне. Поддон должен быть установлен на направляющих под грилем.







Использование газового гриля:


Мы рекомендуем использовать газовый гриль при завершении приготовления пищи, поэтому в течение 15-20 минут не более, для лучшего качества приготовления пищи и для более низкого потребления и сокращения времени приготовления пищи.

Все газовые грили имеют защитное устройство, которое автоматически останавливает подачу газа, если горелка случайно погаснет, специальный двусторонний термостат активирует горелку духовки. Газовый гриль не может регулироваться, так как он всегда работает на максимуме. Они могут быть включены вручную или при помощи электронных устройств, обратитесь к указаниям для горелки газовой духовкой.

Использование электрогриля:

а) Модели с газовой духовкой: чтобы избежать одновременного включения духовки и гриля, ручка духовки должна быть установлена в выключенном положении в целях безопасности, то есть на  символ. Затем нажмите кнопку электрогриля  на панели управления.


б) Модели с электрической духовкой: включаются поворотом ручки духовки  вправо (по часовой стрелке), пока индикатор не укажет на символ гриля  (последняя позиция регулятора).

с) МОДЕЛИ С МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ: переключите на гриле, поворачивая ручку вправо (F) и установите его в требуемое положение гриля . Затем поверните ручку термостата духовки (T) и установите температуру до 200 ° C. Дверца духовки должна быть закрытой.


д) МОДЕЛИ С МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНО ДУХОВКОЙ и Грилем: гриль готовится, излучая тепло, которое производится с помощью специального элемента, который достигает температуры ок. 800 ° C в течение нескольких секунд. Он производит инфракрасные лучи, которые обеспечивают ультра-быстрое время приготовления пищи. Расположение нагревательного элемента и высокий уровень изоляции предназначены для распределения тепла на поверхности плиты, что обеспечивает равномерное приготовление пищи и экономии энергии. Плиту следует чистить, когда остынет духовка.


е) МОДЕЛИ с перменным ГРИЛЕМ

Гриль, управление: переключите на гриле, поворачивая регулятор управления вправо (F)

и установите его в требуемое положение гриля. Затем поверните ручку термостата духовки (Т) и установите температуру до 200°C, поверните ручку на переменный гриль  в позицию а позицию MIN - MED - MAX в зависимости от применения.

Дверца духовки должна оставаться закрытой.


 **ВНИМАНИЕ:** если керамическое покрытие пластины повреждено, выключите питание и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

 **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность гриля треснула, выключите прибор для предотвращения возможного поражения электрическим током.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части становятся очень горячими, когда используется гриль. Держите детей на безопасном расстоянии.

3.4. ВЕРТЕЛ (только некоторые модели)

Вертел используется для приготовления в режиме духовки и гриля. После размещения протвinya на нижнюю полку, выполните следующие действия:

- Наденьте ручку на вертел, еду на шампур и закрепите его с обоих концов двумя регулируемыми вилками (чтобы избежать перегрузок на двигатель гриля, постарайтесь распределить еду на шампур как можно более равномерно)
- поместите вертел в держатель, а затем в вал двигателя;
- снимите ручку с вертела и запустите двигатель с переключателя  на передней панели управления (рис. 12), а затем включите гриль.

3.5. МИНУТНЫЙ ТАЙМЕР

Этот механический таймер можно установить от 0 до 60 минут и прозвонит звонок, когда заданное время истекает. Для запуска таймера поверните ручку вправо и установите его на необходимое время. Ручка автоматически возвращается к нулю, а звонок прозвонит по окончании времени.

 **Внимание:** ручка не должна поворачиваться против часовой стрелки, иначе можно сломать таймер.


3.6. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ

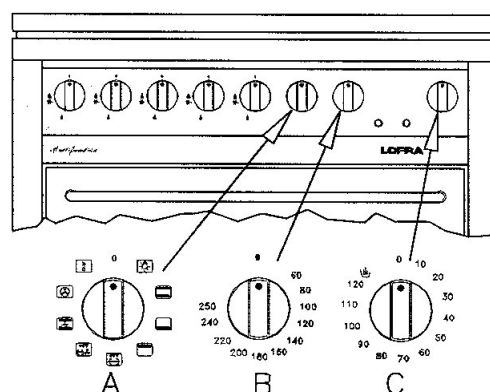
Многофункциональные плиты отличаются тем, что тепло внутри духовки может быть распространено естественно (конвекция) или принудительно (с вентилятором). Благодаря этому, повернув на нужную функцию, 8 различных режимов приготовления с разной температурой (ручка термостата), регулировка возможна от 50 до 250°C, поэтому самые разнообразные требования приготовления пищи удовлетворены. В зависимости от модели, эти плиты имеют окончание работы таймера приготовления пищи или цифровой электронный программатор.

Плита с таймером:

Плита с этим устройством позволяет ручное программирование и программирование времени приготовления в духовке в диапазоне от 0 до 120 минут.

Непрерывное ручное управление: установите режим приготовления пищи и температуру духовки с помощью ручек "А" и "В" соответственно, поверните ручку таймера «С» в направлении против

часовой стрелки, пока она не совпадает с  символом




ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Lofra новый электронный программатор-высокотехнологичный компонент, который, используя только одну ручку, позволяет использовать все функции, которые обычно выполняются с более, чем одной ручкой.

Дальше повернуть по часовой стрелке и против часовой стрелки направлениями, ее можно нажать как кнопку. Эта простая система позволяет легко использовать все кулинарные программы вашей новой плиты. Чтобы сделать простым объяснение функций, ниже вы найдете изображения действий, которые вам придется выполнять.



LED STOP
Cooking 

LED
Cooking Programming



LED
Timer



ДУХОВКА
ВКЛ



ДУХОВКА
ВЫКЛ

В момент первого зажигания на дисплее мигает.

Как установить время при первом включении плиты.



Поверните ручку и установите часы и минуты.



Подтвердите нажатием ручки.

Как отрегулировать часы.




Чтобы изменить часы в последующее время, держите нажатой ручку в течение 3 секунд, и затем выполните предыдущую операцию.

Таймер.



Поверните ручку, чтобы установить время "Таймера".

На дисплее отображается оставшееся время и  мигает, по окончании на дисплее отображается "End" и прозвучит звуковой сигнал.



Звуковой сигнал повторяется в течение 10 минут. Он является прерывистым в первые 30 секунд, после вы можете услышать предупреждение каждые 15 секунд. Для прекращения сигнала нажмите ручку.




Повернув ручку в направлении по часовой стрелке, происходит установка нового таймера. Чтобы прервать функцию “таймер”, вы должны повернуть ручку до 0 или нажать на ручку.

Функция «Время приготовления»



Повернув ручку с включенной духовкой функция “время приготовления”



активируется, светодиод  начнет мигать и показывать оставшееся время. Когда на дисплее появится индикация “End”, духовка выключится и прозвучит звуковой сигнал.



Чтобы вернуться в режим Часов нажмите ручку или поверните ручку духовки в положение off. Повернув ручку направо функция снова активируется, духовой шкаф включится и можно запрограммировать новое время.



Для прерывания функции поверните ручку до 0 или нажмите ручку.



Чтобы подключить “Таймер” во время приготовления пищи с зажженной духовкой и не использовать функцию “время приготовления”, нужно иметь в виду, что духовка не отключится, то достаточно нажать на ручку 2 раза, “таймер” включится с заранее запрограммированным временем 5 минут.




Можно изменить время таймера, используя ручку.



Примечание: если нажать кнопку два раза подряд, можно регулировать таймер с интервалом 5 минут. Нажав еще раз, можно исправить на нужное время.

Функция “ программное приготовление” с отложенным стартом.




Нажав ручку с выключенной духовкой, функция “программное приготовление” включена, мигающий светодиод  включается. Установите время ручкой и подтвердите её нажатием.




Повернув ручку, чтобы запрограммировать время приготовления оба светодиода   мигают.



Нажмите ручку, чтобы вернуться к часам, программирование завершено.

Светодиод  мигает, указывая, что функция включена. После вы можете запрограммировать нужную функцию и температуру духового шкафа, используя ручку.

В запрограммированное время духовка включится, дисплей начнёт показывать оставшееся время приготовления и светодиод  мигает. В конце он выключится и отобразит “End”, сопровождаемая звуковыми сигналами.

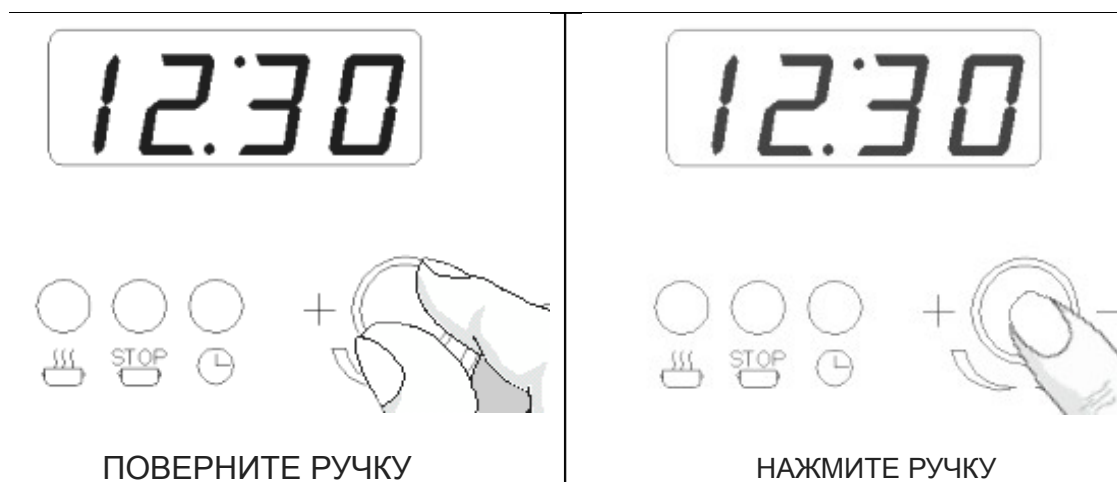
Предупреждение: эта функция не включится, если вы попытаетесь запрограммировать нулевое время приготовления или отложенное время совпадает с фактическим. Программирование должно быть сделано в течение 1 минуты, в противном случае функция не сработает. Если духовка включена, она отключится в конце конфигурации.



Если вы хотите продолжить приготовление пищи, поверните ручку, чтобы запрограммировать новое время.

Примечание: функция с запрограммированным стартом остается в памяти, даже если электричество отключится. Духовой шкаф включится с задержкой, равной времени, в течение которого не было электричества.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР для плит с “газовой духовкой с вентиляцией”



НАЖМИТЕ РУЧКУ

Светодиод

Как установить время при первом включении плиты.



Поверните ручку и установите часы и минуты.



Подтвердите нажатием ручки.


Как отрегулировать часы.



Чтобы изменить часы в последующее время, держите нажатой ручку в течение 3 секунд, и затем выполните предыдущую операцию.

Функция «Время приготовления»



Повернув ручку с зажженной духовкой функция “время приготовления” активируется, светодиод  замигает и покажет оставшееся время. Когда на дисплее появится индикация “ End”, духовка выключится и сработает звуковое оповещение.



Чтобы вернуться в режим Часов нажмите ручку или поверните ручку духовки в положение off. Повернув ручку направо, функция снова активируется, духовой шкаф включится и можно запрограммировать новое время.



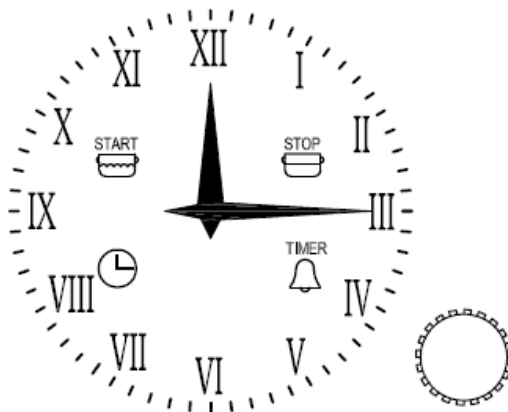
Для прерывания функции поверните ручку до 0 или нажмите ручку.

Примечание: если нажать кнопку два раза подряд, можно регулировать таймер с интервалом 5 минут. Нажав еще раз, можно исправить на нужное время.



ВНИМАНИЕ: Запрещено оставлять внутри отключённой духовки какие-либо предметы и части.

ЦИФРОВОЙ ТАЙМЕР “RUSTICA” ПЛИТЫ



ПРОГРАММАТОР ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Для того, чтобы установить время на часах, нажимайте 4 раза кнопку, пока иконка "CLOCK" не замигает. Чтобы увеличить или уменьшить время, поверните по часовой стрелке или против часовой стрелки. После 10 секунд от последней регулировки время установится автоматически.

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Когда выключено, таймер позволяет ручное приготовление пищи нажатием основной кнопки духовки.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программирование времени окончания приготовления пищи позволяет изменять начало и окончание приготовления в автоматическом режиме в соответствии с запрограммированным временем.

Для программирования конца приготовления , быстро нажмите кнопку два раза , пока значок "STOP" не замигает .

Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки до нужного времени.

Мигание значка "STOP" продолжается в течение 10 секунд с момента последней настройки , если к этому времени программирования не производится, функция заканчивается и ручка вернется к отображению времени.

Нажмите на кнопку для подтверждения программы (не менее 2 минут), так как приготовление пищи может начаться. Для отображения выбранной программы нажмите кнопку быстро.

В конце приготовления значок "STOP" будет мигать и подавать короткие звуковые сигналы. Через 1 минуту сигнал отключится, но значок "STOP" будет продолжать мигать , пока ручка не будет нажата .

Чтобы остановить программу, нажмите кнопку в течение 3 секунд :программа будет удалена , и таймер вернется в режим ручного приготовления пищи.

ЦИФРОВОЙ ПРОГРАММАТОР НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программирование времени начала приготовления пищи позволяет автоматически запускать и останавливать приготовление пищи.

Чтобы запрограммировать время начала приготовления пищи, нажмите быстро ручку до "СТАРТ", значок замигает.

Чтобы увеличить или уменьшить время начала приготовления, поверните ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки.

Мигание иконки «СТАРТ» продолжается в течение 10 секунд после последней настройки.

Если в это время программирование не производится, функция заканчивается и ручка вернется к отображению времени.

Если ручка нажата, начало времени приготовления установлено (не менее 1 минуты) (значок "СТАРТ" горит и непрерывно). Следующим шагом является установка времени окончания приготовления пищи ("STOP" значок начинает мигать).

Для программирования времени окончания приготовления следуйте приведенным ниже инструкциям.

Два значка "START" и "STOP" останутся включёнными, указывая на успешное программирование.

Программирование таймера

Программирование таймера позволяет установить простой сигнал в конце запрограммированного времени без запуска приготовления пищи.

Для установки будильника, нажмите кратко кнопку три раза, пока значок "TIMER" не начнёт мигать.

Затем поверните ручку, таймер программирования идентичен с временной программой окончания приготовления (см. соответствующий раздел)

Таймер может быть использован только тогда, когда нет **текущей функции**.

Отображение выбранной программы

Чтобы отобразить выбранную программу коротко нажмите кнопку, в это же время программатор показывает программу перемещения руки на выбранное время. Мигание соответствующего символа указывает на разные этапы.

Программатор затем возвращается автоматически для отображения текущего времени и выполнения выбранной программы.

УДАЛЕНИЕ ВЫБРАННОЙ ПРОГРАММЫ

Для удаления выбранной программы, нажмите кнопку на несколько секунд, пока не услышите звуковой сигнал, и соответствующие символы выключатся.

Программатор затем автоматически вернется в режим ручного приготовления пищи.

СИГНАЛ ОБЕСТОЧИВАНИЯ

Таймер не отменит программу в случае отключения электроэнергии.

Таймер сигнализирует любое отсутствие источника питания через мигание значка "CLOCK", для того, чтобы убедиться, что время установлено правильно.

В этом случае, чтобы отключить сигнал быстро нажмите на ручку.

ПЕРЕЧЕНЬ ФУНКЦИЙ . . MF . . e ..MFR..



1 Освещение духовки.



2 Стандартная духовка.

Тепло распределяется равномерно сверху и снизу. Идеально подходит для выпечки пирогов, тортов, печенья и жаркого. Рекомендуется для приготовления по отдельности.



3 Нижний нагрев.

Распределяет тепло снизу, чтобы дать приготовленной пище окончательный штрих.



4 Верхний нагрев.

Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента. Идеально подходит для приготовления верхней части блюда без гриля.



5 Гриль или вертеле (*).

Тепло излучается в центре духовки. Идеально подходит для гриля, поджаривания и гратен-блюдов.



6 МАКСИ-ГРИЛЬ и ВЕРТЕЛ(*).

Как и функция 5, но с более высокой мощностью и большей излучающей поверхностью.



7 МАКСИ-ГРИЛЬ и ВЕРТИЛ с КОНВЕКЦИЕЙ(*).

Тепло излучается в центр духовки и равномерно распределяется с помощью вентилятора. Идеально подходит для поджаривания пищи, не высушивая их.



8 РАВНОМЕРНОЕ ПРОПЕКАНИЕ.

Тепло, выделяемое верхним и нижним нагревательными элементами, распределяется вентилятором для быстрого равномерного пропекания пищи, внутри и снаружи. Рекомендуется для приготовления отдельных блюд.



9 КОНВЕКЦИЯ

Тепло распространяется принудительной вентиляцией. Идеально подходит для пищи, которая должна быть хорошо приготовленной в середине, а не снаружи. Эта система приготовления позволяет готовить три разных блюда одновременно. Супер быстрое размораживание. Установите переключатель в положение "конвекция" и термостат до 50°C, чтобы разморозить продукты в самое короткое время.



10 РАЗМОРОЗКА

Установить термостат печи на "0" положение. Продукты можно размораживать с

помощью вентилятора без тепла.

(*) ТОЛЬКО некоторые модели

ПЛИТЫ ФНКЦИЕЙ ..SMF..



1 Освещение духовки.



2 Стандартная духовка.

Тепло распределяется равномерно сверху и снизу. Идеально подходит для выпечки пирогов, тортов, печенья и жаркого. Рекомендуется для приготовления по отдельности.



3 РАВНОМЕРНОЕ ПРОПЕКАНИЕ.

Тепло, выделяемое верхним и нижним нагревательными элементами, распределяется вентилятором для быстрого равномерного пропекания пищи, внутри и снаружи. Рекомендуется для приготовления отдельных блюд.



4 ГРИЛЬ.

Тепло излучается в центре духовки. Идеально подходит для гриля, поджаривания и гратен-блюдов.



5 МАКСИ-ГРИЛЬ с КОНВЕКЦИЕЙ(*).

Тепло излучается в центр духовки и равномерно распределяется с помощью вентилятора. Идеально подходит для поджаривания пищи, не высушивая их.




6 Нижний нагрев.

Распределяет тепло снизу, чтобы дать приготовленной пище окончательный штрих.

3.7. Кухонная плита со стеклокерамикой (применимо только для этих моделей)

Включение

Управление включается нажатием (х сек.) кнопкой ON/OFF , звучит звуковой сигнал.

Оно не включится, если кнопка блокировки  активирована (указано контрольным светом).

Конфорки остаются выключенными (все цифры показывают 0) до тех пор, пока не будет задан уровень мощности. Если выбор не сделан в течение 10 секунд, и если Таймер выключен, то управление отключается автоматически.

Выбор уровня мощности для определённой конфорки

Для включения сначала нажмите датчик (+) на несколько секунд, конфорка включится и начнёт работу с 1-го уровня по умолчанию.

Датчик (+) повышает уровень мощности приготовления пищи максимум до 9, а датчик (-) уменьшает уровень мощности до 0 (конфорка выключена).

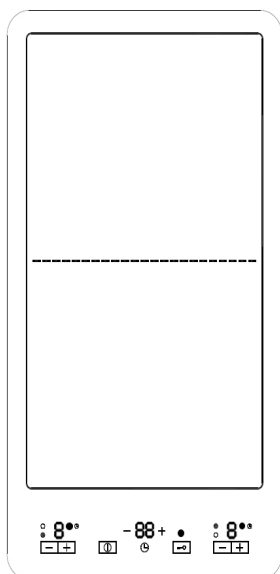
У конфорки в положение 0, датчик (-) поднимает мощность до 9 уровня.

Если датчик удерживать в нажатом положении, действия происходят дважды каждую секунду.

Активация функции “разогрева”

Эта функция используется для приготовления пищи на максимальной мощности в течение определенного времени.

Функция “разогрева” срабатывает при выборе уровня мощности 9 и прикосновением к датчику (+). Десятичная точка на дисплее будет мигать в течение 10 секунд. В течение этих 10 секунд необходимый уровень мощности должен быть выбран (между 1 и 8). По истечении этого времени раздается звуковой сигнал, и остается фиксированная запятая, указывая, что функция “разогрева” включена. Если уровень мощности 0 или 9, эта функция отменяется. Если функция “разогрева” активирована, нажмите на датчик (+). Продолжительность функции “разогрева” будет длиться для нового уровня мощности; но если новый уровень 9, то эта функция отменяется.



Уровень мощности	Время (сек)
1	1'12"
2	2'44"
3	4'48"
4	5'28"
5	6'30"
6	1'12"
7	2'44"
8	2'44"

3.8. СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Новая концепция дизайна нагревательных элементов позволяют достичь максимальной мощности в несколько секунд. Кроме того, ультра-толстая стекловолоконная изоляция предотвращает рассеивание тепла, ограничивая нагрев только на шелковой трафаретной печатной зоне. 4 (или 5) зоны нагрева контролируются с помощью двух переключателей и 2 (или 3) регуляторов мощности.

Переключатель управления мощности в Вт, который предварительно определен согласно положения, установленного на ручке.

Регулятор интенсивности -это устройство, которое регулирует мощность постепенно, согласно положения, установленного на ручке (% от максимальной мощности).

Управление зонами нагрева происходит в автоматическом режиме, активируя или отключая нагревательные элементы через равные промежутки времени, обеспечивая тем самым точное, равномерное нагревание. Короткие периоды нагрева и длинные паузы указывают на низкие температуры; длинные периоды нагрева и краткие паузы указывают на более высокую температуру. С регулятором мощности, вы можете нагревать полностью или по отдельности зоны стеклокерамической поверхности.

Характеристика нагревательных зон с 4-мя зонами.

Расположение	Команды	Эффективная зона нагрева	Вращение ручки	макс. мощность	Положение переключателя и соответствующая мощность					
					1	2	3	4	5	6
Передняя левая	Регулировка мощности	Все	по часовой	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		Центральная	против часовой	750W						
Задняя левая	Переключатель	Все	против часовой	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Передняя правая	Переключатель	Все	против часовой	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Задняя правая	Регулятор мощности	Все	по часовой	2400W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		Круглая	против часовой	1500W						

Потребляемая электрическая мощность

Модель:	Base resistance 	Sky resistance 	Grill 	Maxi Grill 	Circuit resistance
MXV66MFR – MXV76MFR PXV66MFR – PXV76MFR	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
MXGV96AMFR - PXGV96AMFR	1750W	1000W	2000W	3000W	2500W
MXDV96AMFRE-PXDV96AMFRE – STANDARD OVEN	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
MXDV96AMFRE- PXDV96AMFRE – SMALL OVEN	1200W	500W	1000W	-	-
MXUDV66AMFE – MXUDV76AMFE - PXUDV66AMFE - .UDV66MFE DOWN OVEN	1650W	900W	1500W	2100W	2000W
MXUDV66AMFE – MXUDV76AMFE - PXUDV66AMFE – .UDV66MFE UP OVEN	1200W	950W	1900W	-	-

Характеристика нагревательных зон с 5-ю зонами.

Расположение	Команды	Эффективная зона нагрева	Вращение ручки	макс. мощность	Положение переключателя и соответствующая мощность					
					1	2	3	4	5	6
Передняя левая	Регулировка мощности	Все	Orario	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		Центральная	против часовой	750W						
Задняя левая	Переключатель	Все	против часовой	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Передняя правая	Переключатель	Все	против часовой	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Задняя правая	Регулятор мощности	Все	по часовой	2400W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		Круглая	против часовой	1500W						
Центральная	Регулировка мощности	Все	по часовой	2000W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	
		Круглая	против часовой	1100W						

Остаточное тепло

Стеклокерамическая поверхность делится на 4 (или 5) нагревательных зон. Чтобы обеспечить дополнительную безопасность, зоны имеют индикаторы остаточного тепла, которые загораются, когда конфорка очень горячая.

Индикаторы остаются гореть пока конфорки горячие даже если плита ВЫКЛ.

Как использовать стеклокерамическую поверхность

При использовании стеклокерамической поверхности в первый раз, мы советуем Вам включить зоны нагрева одновременно на несколько минут, чтобы устранить влажность из изоляционной системы.

Чтобы избежать рассеивания тепла и обеспечить отличную производительность, мы советуем Вам использовать кастрюли с плоским, толстым дном. Кроме того, по возможности, посуда должна быть размером, как зона используемой конфорки. Конфорка остаётся горячей в течение определенного периода времени. Поэтому Вы должны учесть это, отключив конфорку за несколько минут до окончания приготовления, так чтобы Вы могли закончить приготовление пищи, используя остаточное тепло и сэкономить энергию.

⚠️Рекомендуется мыть керамику, когда стекло остынет. Мыть стекло жидким моющим средством, согласно прилагаемого образца или мыльной водой. Для удаления въевшейся грязи используйте прилагаемый скребок. Не используйте абразивные материалы, металлические губки или тому подобное. Избегайте попадание сахара, потому что невозможно удалить отложения, образованные сахаром. Любая чугунная посуда и кастрюли с неровным дном, как правило, оставляют светлые следы, которые могут быть удалены тканью, смоченной уксусом.

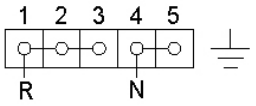
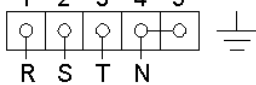
⚠️Предупреждение:

когда варочная поверхность находится в эксплуатации или горит индикатор остаточного тепла, соблюдайте осторожность и держите подальше детей.

Доступные части печи могут сильно нагреться во время использования гриля. Детей следует держать на безопасном расстоянии.

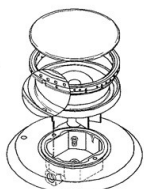
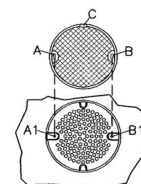
⚠️Предупреждение:

если стеклокерамика повреждена, отключите электропитание и позвоните в авторизованный сервисный центр.

ПЛАНИРОВКА ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ		
220-240 V ~	3 x 6 sq.mm H05VV-F	
380-415V 3N~	5 x 2,5 mmq H05VV-f	

3.9. УСТАНОВКА жирового фильтра в большую многофункциональную духовку

- Поместите A-B в соответствии с отверстиями крышки вентилятора A1-B1 на задней стенке духового шкафа.
- Нажмите на C так, чтобы защёлки прекоасно вписались в лунки A1-B1.



3.10. УСТАНОВКА газовых горелок на варочную панель

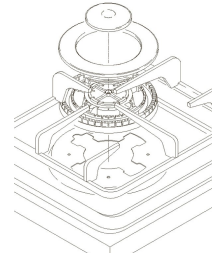
Горелки: вспомогательные, средние, быстрые, супер быстрые:

Чтобы установить горелки, рассекатели пламени и крышки горелки правильно на поверхность плиты, следуйте последовательно, как показано

на рисунке. Убедитесь, что крышка горелки и рассекатель пламени горелки установлены идеально.

Горелка «тройная корона»: установите рассекатель пламени на горелку, чтобы она не могла вращаться.

ВНИМАНИЕ: крышка горелки «тройная корона» должна всегда сидеть идеально на своих местах. В обратном случае, пламя может вернуться вовнутрь и деформировать горелку мощным перегревом.



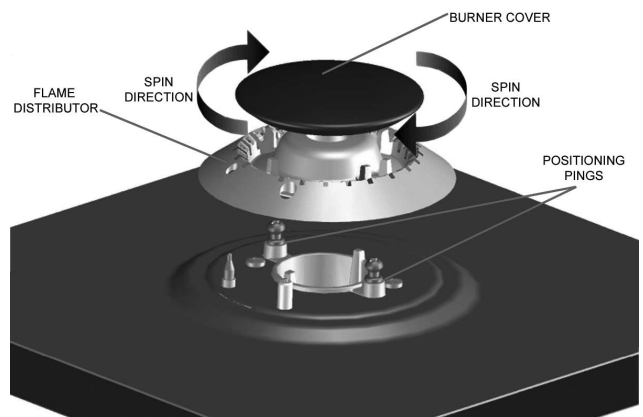
3.11. Телескопические направляющие (только для определенных моделей)

Телескопические направляющие гарантируют большую стабильность аксессуаров в духовке. Помещать продукты питания на решётки или на противень проще и безопаснее. Решётки или противень должны быть надежно установлены в гнезда на бегунках. Мы рекомендуем пользоваться духовкой в перчатках во время приготовления пищи или подождать, пока не остынет.

3.12 Газовая горелка «тройное пламя»

Инструкции по монтажу

Крышка газовой горелки должна быть размещена на посадочное место и повернута по часовой стрелке. Убедитесь, что две установочные метки совпадают ниже рассекателя (как показано на рисунке).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Неправильная установка газового кольца может привести к распространению пламени внутри газовой струи и повреждениям.

3.13 Запальная свеча. Инструкция по эксплуатации (только на некоторых моделях)

Чтобы включить газ, нажмите на ручку и поверните ее против часовой стрелки; запальная свеча станет ярко-красной и пламя зажжется.

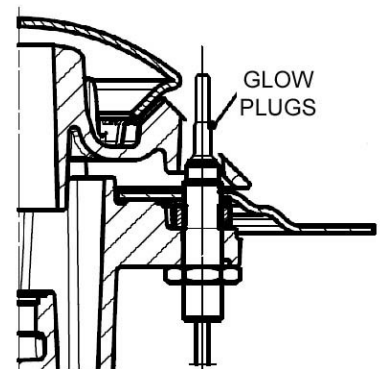
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Рекомендуется не оставлять легковоспламеняющиеся материалы на рабочей поверхности кухонных столов, таких как ткани и жирную бумагу, которые могут загореться, просто от нажатия ручки, даже если нет подачи газа.

Убедитесь, что приняты все меры предосторожности; При нажатии ручки запальная свеча включится и достигнет 1300 ° температуры.

Запальная свеча не должна быть выбита во избежание их повреждения.

ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ожоги, травмы запальные свечи нельзя трогать, когда они ярко-красные. Дети должны находиться на безопасном расстоянии.



4. ОЧИСТКА

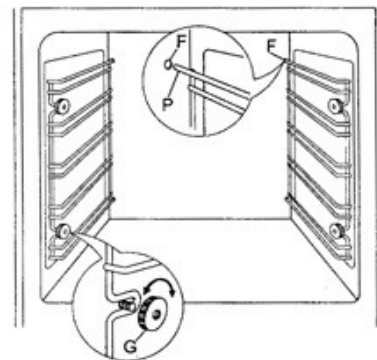
Перед чисткой отключите от сети и дождитесь пока остынут духовки и горелки.

Чистите варочную панель и духовку после каждого использования, чтобы предотвратить наросты сильного загрязнения, которые трудно удалить, и это может привести к повреждению поверхности.

Для очистки нержавеющей стали, эмалированных и стеклянных частей и панели управления, мы рекомендуем использовать губку или влажную ткань, смоченную неабразивным очистителем. Если пятна трудно удалить, пожалуйста, используйте конкретные продукты очистки.

Промойте и высушите части тщательно после очистки. Не используйте металлические мочалки, абразивные порошки и коррозионные вещества, которые могут поцарапать .

Чтобы сохранить внутренние эмалированные части блестящими в течение длительного времени, они должны быть очищены теплой водой с мылом. Сетки направляющих и поддон можно снять, открутив гайки / шайбы G для более тщательной очистки. Установить на части, помещая 2 P расширения боковые направляющие в отверстия F в нижней части духовки; линия 2 передних проушин направляющих при помощи винтов установлены по бокам, затем зафиксировать направляющие с гайками / шайбами G . Не мойте духовку, когда она еще горячая и не используйте абразивные вещества.

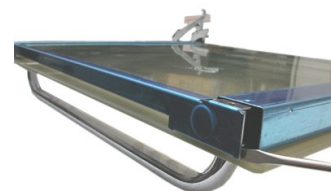


Убедитесь, что эмалированные поверхности не вступают в длительный контакт с кислотными и щелочными веществами, такими как : уксус, кофе, молоко , соленая вода , лимонный сок, томатный сок, и т.д. .

Для очистки внутренней поверхности дверцы духовки (в зависимости от модели) :

а) откройте духовку, выверните два винта , которые крепят внутреннее стекло , а затем извлеките стекло, обращая внимание на уплотнительную прокладку .

б) для моделей с тройным остеклением дверцы духовки, снимите верхнюю раму с помощью отвертки, как показано на рисунке, и сдвиньте стекло из направляющих. Будьте очень аккуратны при выполнении этих операций.



Горелки, крышки и рассекатели пламени, диффузоры нужно периодически очищать водой с мылом. Перед установкой их на место, они должны быть тщательно высушены и убедитесь, что отверстия в рассекатели пламени чистые.

 **Не используйте паровые очистители для очистки прибора.**

Присутствие ниже символ означает, что прибор является частью "новых отходов» и поэтому он должен быть утилизирован отдельно (без городских отходов).



В соответствии со статьей 13 25 июля 2005 Законодательный декрет, № 151 "Осуществление 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ электронной 2003/108/СЕ директивы по ограничению использования отходов и некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании "

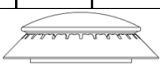
Символ в виде перечеркнутого мусорного бака на приборе или на его упаковке указывает, что, когда продукт вышел из строя и не имеет дальнейшего использования. Необходимо утилизировать отдельно от других элементов отходов. Правильная утилизация прибора помогает избежать возможных повреждений окружающей среды и здоровья и способствует обеспечению повторного использования и / или переработку материалов из которых сделан прибор.

ТАБЛИЦЫ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ГОРЕЛОК

ТАБЛИЦА 1

Gas type: Butane G30 - Nominal pressure =28-30mbar
 Propane G31 - Nominal pressure =37mbar
 Methane G20 - Nominal pressure =20mbar

Type of burner	By pass Ø 1/100 mm	Liquid gas/LPG							Natural gas		
		Injectors Ø 1/100 mm	Nominal thermal capacity					Inject or Ø 1/100 mm	Nominal Thermal capacity		
			kW max	g/h max		kW min	g/h min		kW max	kW min	
G30	G31	G30		G31							
Cooking hob burners I series											
Auxiliary (small)	27	50	1,00	73	71	0,29	21	21	77	1,00	0,29
Semi – rapid: (medium)	29	65	1,75	127	125	0,35	25	25	97	1,75	0,35
Rapid: (large)	39	85	3,00	218	214	0,60	44	43	127	3,00	0,50
Treble crow	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Fish Kettle	65	85	3,00	218	214	1,50	109	107	120	3,00	1,50
Cooking hob burners II series normal e AEO, four-leaf clover											
Auxiliary (small)	27	50	1,00	73	71	0,30	21	21	72	1,00	0,30
Semi – rapid: (medium)	34	65	1,75	127	125	0,44	25	25	97	1,75	0,44
Rapid: (large)	44	85	3,00	218	214	0,75	44	43	115	3,00	0,75
Treble crow	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Dual Ø125mm:	70	46/85	3,90	283	278	1,80	130	127	130/75	3,90	1,80
Dual Ø145mm:	27/65	46/95	4,5	326	319	1,80	130	127	130/85	4,20	1,80/0,35
Dual four-leaf clover	27/70	46/66	4,2	304	297	0,30	22	22	66/1,02	4,20	0,30
Cooking hob burners III series 											
Auxiliary (small)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi – rapid: (medium)	34	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapid: (large)	44	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Treble crow	65	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50
Gas oven burners											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) – Sliding Trolley (80x60 – 90x60)	55	85 countersink hole	3,30	240	236	1,10	80	79	130 countersink hole	3,30	1,10

Giant oven / Giant Oven ventilated / (...126GV...):	60	110	5,00	363	357	1,60	116	114	165 countersink hole	5,00	1,60
Storage area: (80x50-90x60)	50	80 countersink hole	2,60	189	186	1,10	80	79	115 countersink hole	2,60	1,10
Storage area and bottle cupboard (90x50-90x60)	55	85	3,20	233	229	1,10	80	79	127 countersink hole	3,20	1,10
Gas grill burners											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) – Sliding Trolley (80x60 – 90x60)	-	77	2,30	166	164	-	-	-	115	2,30	-
Giant oven / Giant Oven ventilated / (...126GV...):	-	90	3,30	240	236	-	-	-	140	3,30	-
60 L (60x60 – 70x60) Ventilated Gas	-	85	2,60	188	185	-	-	-	130	2,6	-

ПОКАЗАТЕЛИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ И СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

ТАБЛИЦА 2

GIANT OVEN COOKER WITH GLASS PLATE: 800 + 800 W

Соответствующие позиции ручки и потрeбляемая мощность

Диаметр пластины в мм	Положение ручки и потребление Вт				
	0	1	2	3	4
80	0	90	180	200	450
110	0	140	300	400	700
145	0	187	250	750	1000
180	0	300	600	900	1500

МОЩНОСТЬ электродУХОВОК с ТЕРМОСТАТОМ ТАБЛИЦА 3

MODEL	Base resistance 	Sky resistance 	Grill resistance 	Maxi- grill resistance 	Circuit resistance 
Electric static Model: 60x50-60x60-70x50-70x60	1650 W	900 W	1500 W		
Mixed oven model: 70X50 - 70X60	1650 W	900 W	1500 W		
Multiple function model: MX 66 ASMF	1650 W	600 W	1500 W		
Multiple function model: 60X50-60X60-70X50-70X60	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
Mod. Radiant Grill : 60X60-70X60	1900 W	700 W	1800 W	2500 W	2000 W
Mod. Radiant Grill : 90X60	1900 W	1000 W	2000 W	2500 W	2000 W
Multiple Function Giant Oven	1750 W	1000 W	2000 W	3000 W	2500 W
Lt oven 60 lts	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
Double Oven Lt oven 30 lts	1200 W	500 W	1000 W		

Model with storage cupboard model: 80X50-80X60 90X50-90X60	1400 W	700W	1200 W		
Model with bottle: 90X50-90X60	1400 W	700 W	1200 W		
Mod. MXUD Oven Up	1200 W	950 W	1900 W		
Mod. MXUD Oven Down	1650 W	900 W	1500 W		
Mod. Giant Gas Oven			1750 W		
Mod. Gas with storage cupboard 80x50/60 – 90x50/60			1200 W		
Mod. Gas 90x60 – 80x60 Sliding Trolley			1500 W		
Mod. Electric 90x60 – 80x60 Sliding Trolley	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
Mod. Giant Oven Ventilated Gas			2000 W		
Oven 30 lt cooker ...D126...	1200 W	500 W	1000 W		

ТАБЛИЦА 4

МОДЕЛИ С ДУХОВКАМИ ВЕРХ&НИЗ

DIMENSIONS

height	900-915 mm
weight	600 mm
depth	600 mm (excluding the oven door handle)

CHARACTERISTICS OF THE OVEN BURNERS

Burners	Top Oven	Top Grill	Bottom oven
Rated heating capacity kW	1,70	2,70	2,40
Minimum heating capacity kW	0,80	---	1,00
G20 20 mbar Ø 1/100 mm	95	125	110
G30 30 mbar “	62	80	72
By-pass			
G20 20 mbar Ø 1/100 mm	Reg.	---	Reg.
G30 30 mbar “	42	---	48

Oven UP temperature: min.130°C – max. 270°C

Oven DOWN temperature: min.130°C – max. 270°C

