



# **ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ. ОТДЕЛЬНО СТОЯЩИЕ ПЛИТЫ (ВАРОЧНЫЕ ЦЕНТРЫ)**

**Модель :  
PRO, HER, MAS  
64-126L/I...**

**ОЗНАКОМТЕСЬ, ПОЖАЛУЙСТА, С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Производитель не несет ответственности за любой ущерб имуществу или лицам, вызванный неправильной установкой или неправильным использованием прибора.

Производитель не несет ответственности за любые неточности, вызванные печатными или транскрипционными ошибками, содержащимися в данном буклете. Кроме того, внешний вид рисунков также является чисто показательным.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в свою продукцию, если они сочтены необходимыми и полезными, не затрагивая существенных характеристик безопасности и эксплуатации.

## Уважаемый клиент!

Благодарим вас за выбор техники Bertazzoni для своего дома!

Моя семья начала производить кухонную технику в Италии ещё в 1882 году, создав себе надёжную репутацию благодаря качеству продукции, инженерным инновациям и страсти к хорошей еде.

Сегодня наши изделия отличаются уникальным сочетанием подлинного итальянского дизайна и новейших технологий. Наша миссия заключается в создании отлично функционирующей бытовой техники, которая полностью отвечает требованиям своих пользователей.

Производя красивые приборы, мы реагируем на мнение наших клиентов о хорошем дизайне. Благодаря их универсальности и простоте в использовании приготовление пищи с помощью оборудования «Bertazzoni» становится настоящим удовольствием.

Это руководство поможет вам научиться пользоваться и ухаживать за прибором «Bertazzoni» наиболее безопасным и эффективным образом, чтобы он мог обеспечить вам наибольшее удовлетворение на долгие годы.

Я очень надеюсь, что вам понравится!

Paolo Bertazzoni  
Президент

Handwritten signature of Paolo Bertazzoni in black ink.

## СОДЕРЖАНИЕ:

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ.....	стр.2
ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА .....	стр.4
УСТАНОВКА ПЛИТЫ (ПОД РАЗНЫЕ ВИДЫ ГАЗА) .....	стр.5
РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ТОЛЬКО МОДЕЛЬ 60X60 .....	стр.9
ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ.....	стр.12
ГРИЛЬ .....	стр.13
ИНДУКЦИЯ.....	стр.15
ОТДЕЛЬНЫЙ ОТСЕК ДЛЯ ГРИЛЯ (только для моделей с тремя духовками).....	стр.19
ПЕЧЬ.....	стр.20
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРОГРАММАТОРА.....	стр.28
ТЕМПЕРАТУРНЫЕ НАСТРОЙКИ ПЕЧИ.....	стр.32
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОМЕТРА.....	стр.34
ЧИСТКА ПЕЧИ.....	стр.35
АКСЕССУАРЫ.....	стр.40
РЕШЕНИЯ ВОЗМОЖНЫХ ПРОБЛЕМ.....	стр.41
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	стр.43

**ЭТОТ ПРИБОР БЫЛ РАЗРАБОТАН ДЛЯ НЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

## ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

Данное устройство маркировано в соответствии с европейской директивой 2011/65/EU (RoHS)



Данное устройство маркировано в соответствии с европейской директивой 2012/19 / EU по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE). Данное руководство является основой общеевропейской системы возврата и переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Символ на изделии указывает на то, что данное изделие не может рассматриваться как бытовые отходы. Вместо этого он передается в соответствующий пункт сбора для рециркуляции электрического и электронного оборудования.

Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами по утилизации.

Предупреждение: если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможности поражения электрическим током

Прибор и его доступные части становятся очень горячими во время использования. Уход должен быть осторожным, чтобы не коснуться нагревательных элементов. Дети в возрасте до 16 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, при условии, что они находятся под наблюдением человека, который понимает инструкции по использованию и связанные с этим риски.

Не используйте пароочистители для очистки

Внимание: убедитесь, что прибор выключен перед заменой лампы, чтобы предотвратить возможность поражения электрическим током

Используйте только рекомендованный тепловой зонд для этой печи.

Для плит с электрическими печами

**ВНИМАНИЕ:** Доступные части могут нагреваться. Держите детей подальше от прибора.

Для стеклянных поверхностей. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические шпатели с острыми краями для очистки стекла дверцы печи, так как это может поцарапать поверхность и стекло может разбиться.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, мастером сервисного центра или аналогичным квалифицированным специалистом во избежание опасности.

Информация по установке Установка, все регулировки, преобразования и техническое обслуживание, перечисленные в этой части руководства, должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Неправильная установка может привести к повреждению людей, животных или имущества, за которые производитель не несет ответственности.

Предохранительные устройства или устройства автоматической регулировки прибора могут быть изменены в течение срока службы системы только изготовителем или надлежащим образом уполномоченным поставщиком.

#### Установка плиты

После удаления различных незакрепленных частей из внутренней и внешней упаковки убедитесь, что плита не повреждена. В случае сомнений не используйте прибор и обратитесь в сервисный центр.

**Храните все опасные упаковочные детали (пенополистирол, мешки, картон, скобы и др.) подальше от детей.**

Прибор может быть установлен как отдельно стоящий блок, рядом со стеной на расстоянии менее 20 мм (рис. 1В, класс 1) или вставляется между двумя стенками (см. рис. 1А, класс 2 подкласс 1). Возможна установка с одиночной боковиной, превышающая высоту рабочей поверхности. Это должно быть на расстоянии не менее 70 мм от края плиты (см. рис. 1b, установка класса 1)

Любые стенки соседних предметов мебели и стенка за плитой должны быть выполнены из термостойкого материала, выдерживающего не менее 65 град С.

**Внимание :при подключении к газовой сети должны использоваться только металлические гибкие трубы, соответствующие действующим стандартам.**

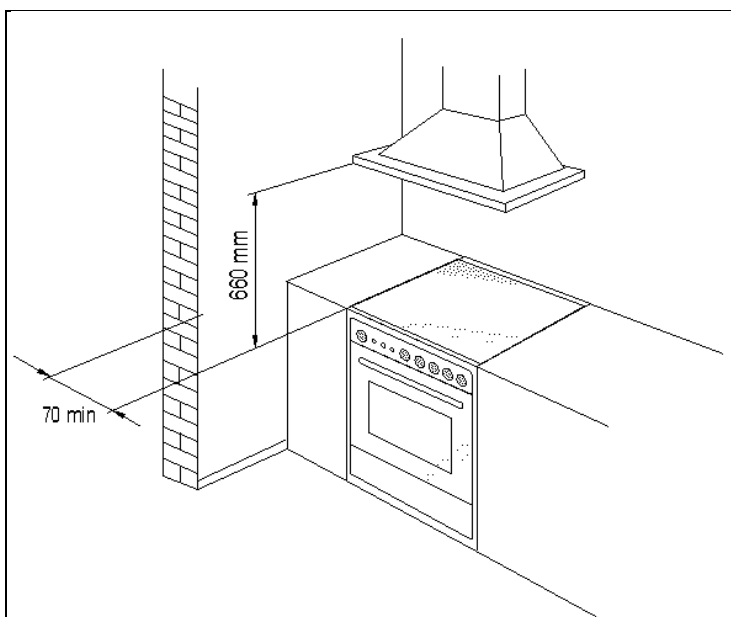


Рис.1А

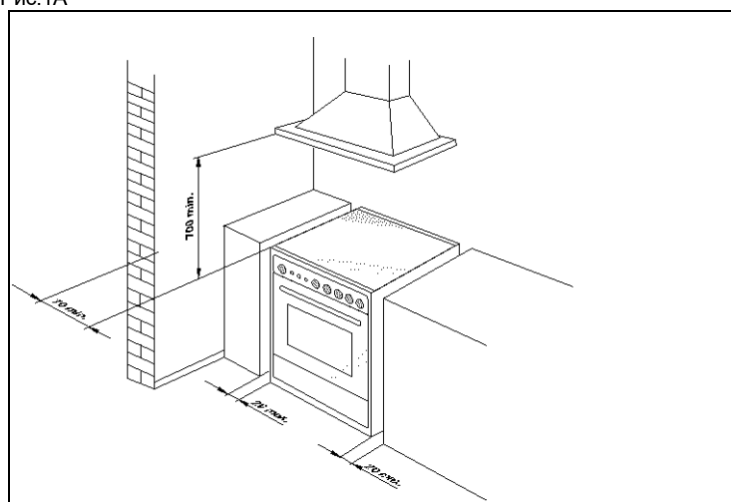


Рис.1В

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА**

### **ВНИМАНИЕ: ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

#### **Для приборов устанавливаемых на основании**

ВНИМАНИЕ: если плита опирается на основание, примите меры, необходимые для предотвращения скольжения плиты вдоль опорного основания.

#### **Для плит с электрическими духовками**

Устройство нагревается во время использования. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.

#### **Для плит с электрическими духовками**

ВНИМАНИЕ: Доступные части могут стать горячими во время работы духовки. Держите детей подальше от прибора.

#### **Для отделения подогревателя пищи (или Теряки)**

ВНИМАНИЕ: внутренние части подогревателя пищи могут нагреваться во время использования.

#### **Для стекла двери**

Не используйте абразивные чистящие средства или металлические шпатели с острыми краями для очистки стекла дверцы печи, так как это может поцарапать поверхность и стекло может разбиться.

#### **Не используйте пароочистители для очистки прибора.**

#### Замена частей

Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от сети газоснабжения и электроснабжения. Чтобы заменить такие детали, как ручки и рычаги, просто снимите их с сидений, не разбирая ни одной части плиты. Чтобы заменить лампочку духовки, просто отвинтите защитный колпачок, который выступает внутри печи.

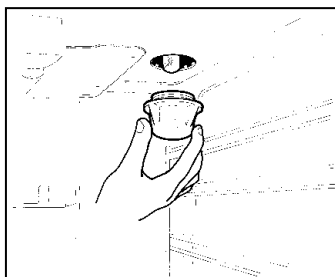


Рис.2

Предупреждение: перед заменой лампочки отсоедините прибор от электросети.

Предупреждение: шнур питания, поставляемый с прибором, подсоединяется к этому прибору с помощью соединения типа X (в соответствии со стандартами EN 60335-1, EN 60335-2-6 и последующими поправками), для которого он может быть установлен без использования специальных инструментов, с тем же типом шнура, что и установленный. Если шнур питания изношен или поврежден, замените его на основании информации, приведенной в пункте типы шнуров питания .

Предупреждение: если шнур питания заменен, установщик должен убедиться, что кабель заземления длиннее, чем кабели фазы, а также должен соблюдать предупреждения, касающиеся электрического соединения.

Чтобы заменить кабель питания, поднимите крышку клеммной колодки и замените кабель. Для доступа к клеммной плате в плитах с помощью кабеля 3x2.5mm<sup>2</sup> необходимо снять заднюю панель на задней панели прибора. Шнур питания должен заменяться только квалифицированным персоналом.

Перед утилизацией упаковки, пожалуйста, убедитесь, что вы удалили все компоненты.

Подставка упаковывается отдельно и приклеивается к задней стенке плиты. Другие компоненты можно найти внутри печей. Все упаковочные и покровные пленки должны быть удалены до начала монтажа.

Все электрические плиты должны быть установлены квалифицированным электриком в соответствии с правилами IEE и правилами поставщика электроэнергии в стране установки. Строительные нормы должны учитываться при проведении любого монтажа. В случае неправильной установки прибора гарантия аннулируется.

Варочные центры тяжелые и для перемещения необходимо минимум 2 человека. Никогда не поднимайте и не тащите плиту за ручки духовки, так как это может привести к повреждению.

Примечание: изображения и графики в этом руководстве охватывают различные модели и могут отличаться в незначительных деталях от вашей плиты.

## УСТАНОВКА ВАРОЧНОГО ЦЕНТРА

Сервисные  
данные

Табличка с обозначениями отображается в области хранения кухонной плиты, а ее копия также прикреплена к последней странице руководства пользователя. Перед подключением плиты убедитесь, что требования, указанные на табличке, соответствуют требованиям, предъявляемым к электрической системе и газоснабжению (если это применимо). Убедитесь, что электрическая система и изолирующие выключатели имеют достаточную мощность для обеспечения максимальной мощности, указанной на заводской табличке. Эта диаграмма может быть использована в качестве руководства для оценки электроснабжения.

Таблица №1

Модель плиты	Тип поверхности	Сила тока цепи	Предохранитель сила тока.	Кабель питания
60 см 1 духовой шкаф	Газовая панель	13 ампер	13 ампер	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
*60 см 1 духовой шкаф	Индукционная панель	32 ампер	32 ампер	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
60 см 1 газ.духов.шкаф	Газовая панель	13 ампер	13 ампер	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
90 см 1 гибридный духовой шкаф	Газовая панель	16 ампер	16 ампер	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
90 см 1 газ.духов.шкаф	Газовая панель	13 ампер	13 ампер	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
90 см 1 духовой шкаф	Газовая панель	16 ампер	16 ампер	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
*90 см 1 духовой шкаф	Индукционная панель	32/40 ампер	32/40 ампер	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
90 см 2 духовых шкафа	Газовая панель	20 ампер	20 ампер	H05BB-F or H05SS-F 3X2,5 mm <sup>2</sup>
90 см 2 духовых шкафа	Индукционная панель	32/40 ампер	32/40 ампер	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
100 см 2 духовых шкафа	Газовая панель	20 ампер	20 ампер	H05BB-F or H05SS-F 3X2,5 mm <sup>2</sup>
100 см 2 духовых шкафа	Индукционная панель	32/40 ампер	32/40 ампер	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
100 см XG (3 духовых шкафа)	Газовая панель	32 ампер	30 ампер	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
*100 см XG (3 духовых шкафа)	Индукционная панель	40 ампер	40 ампер	H07RN-F 3X6 mm <sup>2</sup>
120см двойная духовка	Газовая панель +гриль	32 ампер	30 ампер	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>

\*С поправками

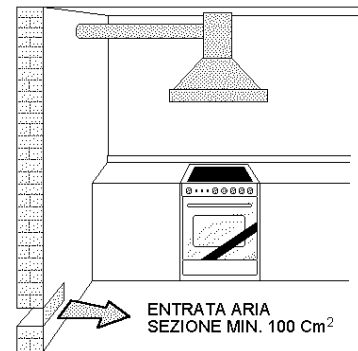
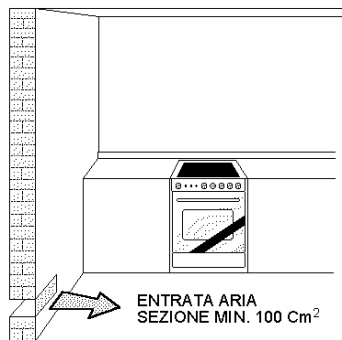
Расположение:

Плита может быть установлена на кухне или кухне открытой планировки, но не в комнате с ванной или душем. Плита должна быть расположена в зоне с хорошим освещением и без сквозняков.

Ящики, полки и другие элементы кухни должны быть по крайней мере на 700 мм выше конфорки. Кроме того, зона шириной 75 мм с обеих сторон и за конфоркой могут быть использованы для установки элементов кухни на высоту 400 мм. Шкафы или элементы кухни не должны нависать над варочной панелью. Кухонные шкафы могут быть установлены заподлицо к стенкам плиты, но для обеспечения возможности очистки и обслуживания. Рекомендуется сделать зазор в 2,5 мм с каждой стороны, чтобы при необходимости можно было перемещать плиту. Столешница или кухонные шкафы не должны выступать за пределы высоты рамы плиты.

## Вентиляция

Устройство не подключается к устройству для удаления продуктов сгорания. Помещение, в котором прибор должен быть установлен, должно иметь подачу воздуха в соответствии с национальными стандартами. Комната должна иметь открывающееся окно или эквивалент, и некоторые комнаты могут потребовать постоянного вентиляционного отверстия в дополнение к открывающемуся окну. Общие рекомендации: прибор не должен устанавливаться в спальном помещении объемом 25м<sup>3</sup> или менее. Если прибор установлен в помещении с объемом менее 5м<sup>3</sup>, то требуется вентиляционное отверстие с эффективной площадью 100см<sup>2</sup>. Если прибор установлен в комнате с площадью между 5м<sup>3</sup> и 10м<sup>3</sup>, то вывод воздуха с эффективной площадью 50см<sup>3</sup> необходим. Если в комнате есть другие приборы для сжигания топлива, пожалуйста, обратитесь к национальным стандартам для руководства.



## Подключение газа.

Подключение газа к прибору должно осуществляться гибким армированным шлангом с требованием BS 669-1 A 1/2" BSP резьбовые фитинги, поставляемые с плитой, так что гибкий шланг может быть подключен к вводу газа. Соответствующий соединительный разъем и газовый шланг должны быть поставлены установщиком.

Перед подключением прибора к газовой сети убедитесь, что данные на табличке, прикрепленной на выдвижном ящике духовки или на задней панели плиты, соответствуют данным, указанным для газораспределительной сети.

На последней странице настоящего руководства и в ящике под духовкой (или на задней панели) прибора имеется табличка с указанием условий регулировки прибора: тип газа и рабочее давление.

Важно: данное устройство должно устанавливаться в соответствии с действующими национальными стандартами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.

Предупреждение: прибор использует резьбовой 1/2 " газовый цилиндрический фитинг в соответствии с UNI-ISO 228-1.

Для подключения прибора к газовой сети с помощью гибкого шланга требуется дополнительный штуцер шлангового ниппеля (рис.3) который поставляется с прибором. Соединительный разъем и газовый шланг поставляются установщиком.

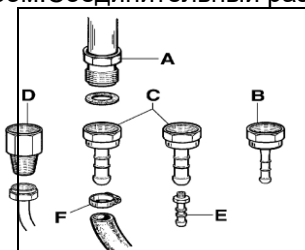


рис.3

## Электрическое подключение


Электрическое подключение должно соответствовать действующим правовым нормам и правилам.

Перед подключением, проверьте, что:

- Номинальная электрическая мощность системы и токовые розетки соответствуют максимальной выходной мощности прибора (см. табличку с номинальной мощностью, нанесенную на заднюю панель плиты).
- Розетка или система оснащена эффективным заземлением в соответствии с действующими правовыми нормами и правилами. Компания не несет ответственности за несоблюдение данных инструкций.

**символ L (фаза)** = коричневый провод;

**символ N (нейтраль)** = голубой провод;

**символ земля** =  зелёно-жёлтый провод;

- Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке не было достигнуто превышение температуры 75 град С.

- Не используйте редукторы, адаптеры или разветвители, так как они могут вызвать ложные контакты и привести к опасному перегреву.

При подключении непосредственно к электрической сети:

- Используйте устройство, обеспечивающее отключение от сети, в которой контакты разомкнуты до состояния, допускающего полное отключение в соответствии с условиями для перенапряжения категории III.

- Помните, что провод заземления не должен прерываться выключателем.

- В качестве альтернативы, электрическое соединение также может быть защищено высококачественным выключателем остаточного тока.

- Настоятельно рекомендуется присоединить специальный зелено-желтый провод заземления к эффективной системе заземления.

Предупреждение: если шнур питания заменен, провод заземления (желто-зеленый), подключенный к клемме, должен быть длиннее других проводов примерно на 2 см.

Предупреждение: шнур питания должен заменяться только квалифицированным персоналом.

Типы шнуров питания Прибор оснащен клеммой для электрического соединения, расположенной сзади, доступ к которой можно получить, сняв задний кожух.

Кабель питания предназначен для эксплуатации прибора на 220-240 В~

При подключении 220-240 В ~: используется трехжильный кабель тип H05BB-F или H05VV-F, H05RR-F или H07RN-F (кабель 3x6 мм<sup>2</sup>)

При подключении 380-415V2N ~: используется четырехжильный кабель тип H05BB-F или H05VV-F, H05RR-F или H07RN-F (кабель 4x4 мм<sup>2</sup>)

При подключении 380-415V3N ~: используется пятижильный кабель тип H05BB-F или H05VV-F, H05RR-F или H07RN-F (кабель 5x2,5 мм<sup>2</sup>)

**Внимание: прибор соответствует требованиям директив 2009/142 / CE (Газовая директива) в отношении газовых приборов бытового назначения и т.п., 2006/95 / CE (низковольтная директива) в отношении электробезопасности и 2004/108 / CE в отношении электромагнитной совместимости.** Перед подключением убедитесь, что электроснабжение отключено. Этот прибор должен быть заземлен.

Подключение к электросети должно осуществляться через гибкий кабель, который уже прикреплен к задней части плиты. Конец кабеля заправляется в зону хранения плиты.

Подключение к источнику питания должно осуществляться через стационарную проводку.

Он не может быть подключен к обычной домашней розетке. Двухполюсная клемная коробка плиты должна быть использована с разъединением контакта не менее 3mm.

Включите каждую зону варочной панели, чтобы проверить правильность работы всех элементов. Извлеките из духовки всю упаковку и горючие предметы. Включите переключатель духовки и ручку термостата, чтобы проверить работоспособность духовки на всех режимах.



Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от газа и электрической сети.

**Замена газовых форсунок для работы с другим типом газа:**

Следуйте инструкциям ниже, чтобы изменить сопла горелки на рабочей поверхности:

- Изолируйте прибор от электрической розетки, чтобы избежать любого типа электрического контакта.
- Снимите решетки с рабочей поверхности.
- Снимите горелки.
- Отвинтите форсунки с помощью гаечного ключа диаметром 7 мм и замените их (рис.4) на те, которые необходимы для нового типа газа соответственно (см. Табл. 3).

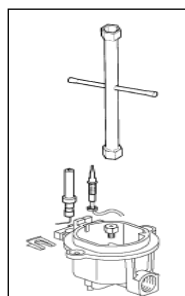


Рис 4

**Следуйте инструкциям ниже, чтобы изменить сопло горелки печи (модель 90x60 - 1 духовой шкаф):**

- Снимите нижнюю панель духовки (рис.5).
- Ослабьте винт V и вытащите горелку из опоры, стараясь не повредить свечу зажигания и термопару (рис. 6).
- Открутите сопло R с помощью гаечного ключа диаметром 10 мм и замените его соплом, необходимым для нового типа газа соответственно.

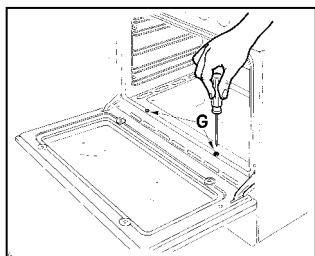


Рис 5

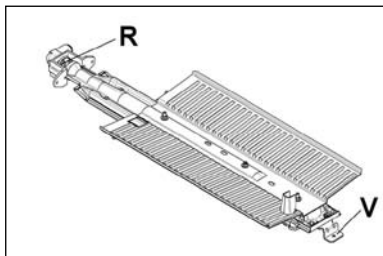


Рис 6

**Следуйте инструкциям ниже, чтобы изменить сопло горелки печи (модель 60x60 - 1 духовой шкаф):**

- Снимите нижнюю панель духовки (рис.7).
- Ослабьте винт V и вытащите горелку из опоры, стараясь не повредить свечу зажигания и термопару (рис.7).
- Открутите форсунку R (рис.8) Используя гаечный ключ диаметром 10 мм, установите его вместе с соплом, необходимым для нового типа газа.

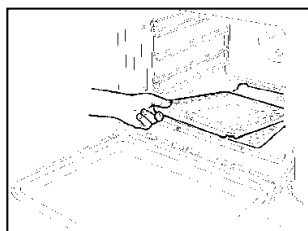


Рис 7

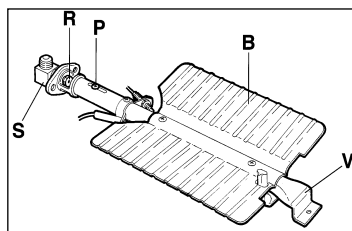


Рис 8

## РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛКИ ПЕЧИ ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 60X60 см

Только для моделей  
60x60 см

### 1) Регулировка первичного воздуха:

Регулировка горелки печи: следуйте инструкциям ниже, чтобы отрегулировать первичный воздух для горелки:

- 1) Снимите нижнюю панель духовки .
- 2) Ослабьте винт Р и отрегулируйте положение Х конуса Вентури (рис.9) согласно измерениям.

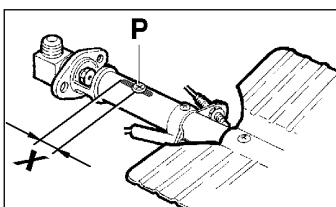


Рис 9

Регулировка первичного воздуха горелки (индикативная)

Тип газа	Горелка Диаметр (мм) М6	Горелка
Природный G20	Открыт полн.	
Бутан G30	Открыт полн	
Пропан G31	Открыт полн	

**Предупреждение:** после завершения вышеупомянутых замен отрегулируйте горелки, как описано в пункте ниже. Замените существующую табличку на новую, соответствующий новой регулировке газа. Сопла для адаптации имеются в комплекте плиты.

Адаптация к различным видам газа (Табл. 3)

КАТЕГОРИЯ УСТРОЙСТВ II 2Н3+

Горелка	Тип газа	Давление мбар	Жиклёр Диаметр 1/100 mm.	Объём				Уменьшен. объём		Байпас Диаметр 1/100 mm.
				гр/ч	л/ч	квт	ккал/ч	квт	ккал/ч	
Вторичная	Природ. G20	20	77	-	95	1	860	0,48	413	34 рег.
	Бутан G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Пропан G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Полубыстр.	Природ G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,6	516	36 рег.
	Бутан G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Пропан G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Быстрая	Природ G20	20	129	-	286	3	2580	1,05	903	52 рег.
	Бутан G30	30	87	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Пропан G31	37	87	214	-	3	2580	1,05	903	52
Двойной Wok	Природ G20	20	Внутр. 70 Внеш2 x 110	-	476	5,0	4300	0,48	413	Внутр.34 рег. Внеш. 65 рег
	Бутан G30	30	Внутр. 46 Внеш2 x 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	Внутр. 34 Внеш. 65
	Пропан G31	37	Внутр. 46 Внеш2 x 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	Внутр.34 Внеш. 65
Печь 90X60	Природ G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70 рег.
	Бутан G30	30	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Пропан G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70
Печь 60X60	Природ G20	20	125	-	286	3	2580	1	860	48
	Бутан G30	30	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Пропан G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	48

Проверьте правильность работы системы зажигания и работу горелок по отдельности и в комбинации. Пламя горелки должно быть прозрачно-синим, без желтых отблесков. Если горелки показывают любую ненормальность, то проверите что головки горелки правильно расположены. Примечание: эти горелки не имеют регулировки азрации.

### Регулировка горелки "минимальная" :

Регулировка горелки рабочей поверхности: следуйте инструкциям ниже, чтобы настроить минимальную горелку рабочей поверхности:

- Зажгите горелку и установите ручку в минимальное положение (небольшое пламя).
- Снимите ручку клапана, которая прижимается к штоку этого клапана.
- Вставьте маленькую щелевую отвертку в отверстие на корпусе клапана (рис.10А) и поверните дроссельный винт вправо или влево, пока пламя горелки не будет отрегулировано до минимума.
- Для газового клапана двойной горелки дроссельный клапан расположен на корпусе клапана (рис. 10В), винт А регулирует наружное кольцо, винт В регулирует внутреннее кольцо.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром переключении из максимального положения в минимальное.

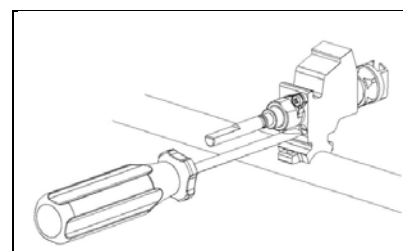
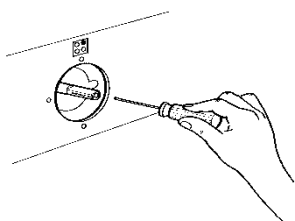


Рис 10А

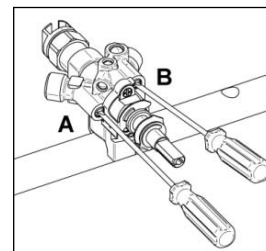


Рис 10В

**Внимание:** такая регулировка должна быть сделана только с горелками природного газа, если вы будете работать с жидким газом винт необходимо зафиксировать на конце в направлении по часовой стрелке.

Проверить работу прибора перед отъездом

Следует отметить, что Bertazzoni SpA не несет никакой ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный неправильным подключением или неправильной установкой. При ремонте прибор всегда должен быть отключен от электросети; при необходимости сообщите об этом в нашу службу поддержки.

### Ножки

4 опорные ножки поставляются отдельно и крепятся на месте к четырем углам нижней опорной рамы (рис. 11)

После распаковки плиты поднимите ее примерно на 250 мм, чтобы она соответствовала ножкам, затем осторожно опустите плиту, чтобы избежать чрезмерного напряжения ног. Рекомендуется использовать подъемное устройство вместо наклона устройства.

Транспортные опоры остаются на месте. Каждая нога прочно упирается в одну из транспортных опор. Если ножки не используются и плита установлена на плинтусах, оставьте ножки в положении для обеспечения зазора.

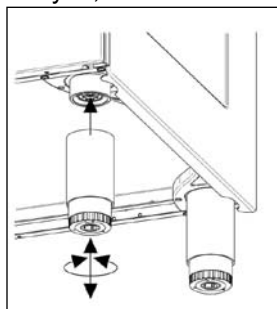


Рис 11

Установка задней подставки

1. Подставка упакована в нижней задней части плиты. Подставка фиксируется на задней панели варочной панели. Винтовые точки крепления для размещения подставки находятся на обоих концах (Рис 12).
2. Установите подставку на задней панели варочной панели, выровняйте установочные отверстия и закрепите с помощью прилагаемых винтов.

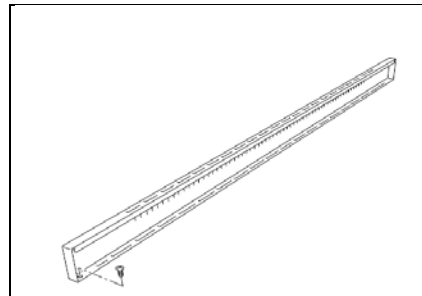


Рис 12

Ограничительные кронштейны

После того, как ножки отрегулированы на нужную высоту, установите ограничительные кронштейны против наклона. Кронштейны анти -- наклона необходимо зафиксировать к задней стене как показано ниже.

1. Чтобы рассчитать положение кронштейнов вверх от пола, измерьте в нижней части анти-наклона кронштейна расположение пазов на задней панели плиты и добавьте 32 мм.
2. Закрепите кронштейны на задней стенке с помощью подходящих креплений. (Обратите внимание, что кронштейны закреплены на расстоянии 60 мм от боковых краев плиты).
3. Установите плиту на место, пока она не встанет на расстоянии 130 мм от стены, а затем осторожно отодвиньте плиту назад, пока кронштейны не будут полностью вставлены в заднюю сторону плиты. Следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить напольное покрытие или не подвергнуть ненужной нагрузке ножки напольного покрытия.

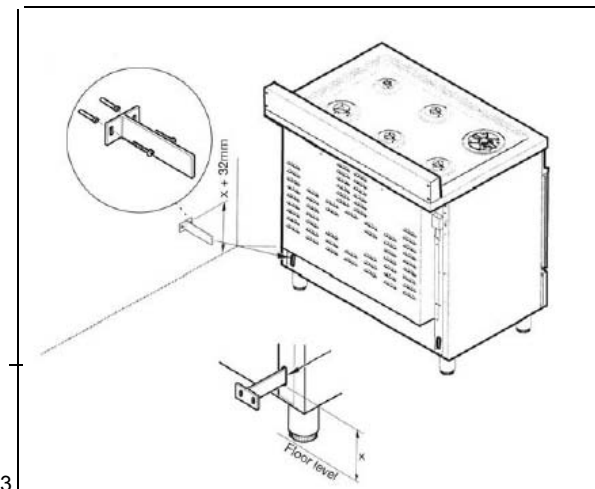
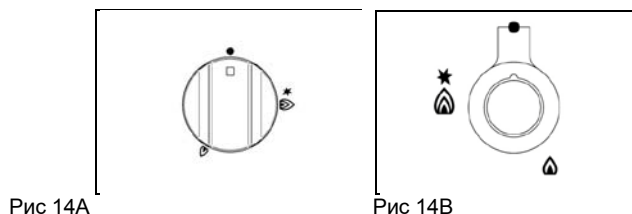


Рис 13

## ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

### Использование газовой варочной панели

- Чтобы зажечь горелку, нажмите на ручку управления (рис.14А-14В) и поверните его против часовой стрелки, в положение большого пламени.
- Продолжайте удерживать ручку, пока не загорится горелка. Отрегулируйте пламя по мере необходимости, продолжайте удерживать ручку в течение 5-10 секунд, прежде чем отпустить - Гриль (опционально) питается от газовых горелок.
- Инструкции по использованию см. на стр. 7.



### Двойная горелка Wok

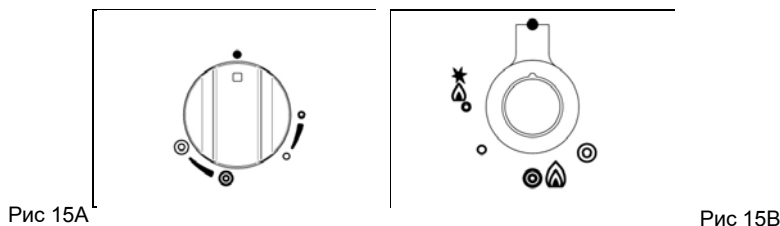
Центральную горелку двойной горелки wok можно использовать независимо от наружной горелки для того чтобы дать более дополнительную гибкость в управлении нагревом.

- Чтобы зажечь центральную горелку, нажмите на ручку управления (рис.15А-15В) и поверните его против часовой стрелки в положение выделенного одиночного кольца
- Продолжайте удерживать ручку, пока не загорится горелка. Отрегулируйте пламя по мере необходимости

Минимальная установка - более легкое положение одиночного кольца.

- Чтобы зажечь внешнюю горелку, а также центральную горелку, поверните ручку к кольцу. Отрегулируйте пламя по мере необходимости

Минимальная установка для центральной и внешней горелки - это положение двойного кольца.



### Автоподжиг горелок

Символ над каждой ручкой указывает, какой горелкой управляет эта ручка.

- Прибор отказа пламени (термопары) на каждой горелке действует как выключение газа безопасности в случае если пламя случайно погасло.
- Термопара обнаруживает отсутствие пламени и останавливает подачу газа.
- Термопара должна нагреваться в течение нескольких секунд при зажигании горелки, прежде чем отпустить ручку.

Чтобы зажечь горелку:

1. Нажмите и поверните ручку управления против часовой стрелки в положение большого пламени. Свеча зажигания будет искриться и воспламенять газ.
2. Удерживайте ручку управления нажатой в течение 5-10 секунд, чтобы активировать устройство автоподжига, затем отпустите ручку. Отрегулируйте пламя между большими и малыми символами пламени по мере необходимости.

В случае отказа источника питания горелки могут быть зажжены спичкой или газовой зажигалкой устройства отказа пламени будут продолжать нормально функционировать.

### РАЗМЕР ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ

Горелка	Диам (mm)	Мощн.	Использование
Вспомогательн.	Ø 50 mm	1 кВт	Используйте с небольшими кастрюлями для кипячения, тушения и приготовления соусов.
Полубыстрая	Ø 70 mm	1.75 кВт	Используйте для приготовления в средних и малых кастрюлях.
Быстрая	Ø 95 mm	3 кВт	Используйте со средними кастрюлями для быстрого кипячения.
Двойная горелка wok	Ø 43/140 mm	0.48-5 кВт	Используйте с воками, сковородками или для больших кастрюль и быстрого кипячения.

## ГРИЛЬ-СКОВОРОДА (Электрическая панель Тепан-яки) - дополнительный аксессуар.

### Использование

Панель Тепан-яки изготовлена из нержавеющей стали толщиной 5 мм и сконструирована для удерживания высокой температуры на панели. Очень высокая температура приготовления делает панель идеальной для обжигания мяса и овощей, а также для рецептов в восточном стиле. Некоторые предлагаемые виды использования включают: стейки, гамбургеры, курица, рыба и различные виды мяса, овощи, такие как перец, грибы и баклажаны, картофель фри, кебабы, поджаренные бутерброды, тосты и жареный хлеб, жареный омлет, торты, пышки, английские кексы и булочки.

#### **Сборка панели:**

1. Снимите чугунные решетки, закрывающие 2 центральные горелки.
2. Прикрутите ножки к нижней стороне панели. Две самые длинные ноги идут сзади, а две самые короткие идут спереди (к поддону для капель).
3. Аккуратно установите сковородку на варочную панель, убедившись, что она правильно установлена и опирается на нержавеющую варочную панель.

При обращении с панелью теппан-яки необходимо соблюдать осторожность. Она тяжелая! Пожалуйста не используйте над двойной горелкой вок.

#### **Использование панели теппан-яки:**

Инструкцию об использовании панели теппан-яки, см. в следующем разделе. Панель может дымить во время использования, поэтому всегда включайте вытяжку перед началом приготовления.

1. Зажгите горелку. нажмите и поверните ручку управления в положение большого пламени. Удерживайте ручку управления в течение 5-10 секунд после того, как пламя зажглось, чтобы активировать устройство отказа пламени, прежде чем отпустить. Если пламя гаснет, подождите одну минуту, прежде чем пытаться снова зажечь.
2. Разогрейте на полной мощности в течение 5 минут.
3. Добавьте небольшое количество масла, а затем продукты для приготовления.
4. Отрегулируйте переднее и заднее пламя по мере необходимости.

Панель самая горячая в центральной передней и задней областях и более прохладная на внешних краях. Вы можете контролировать температуру приготовления, перемещая продукты к внешним краям после первоначального обжигания, подобно тому, как вы бы использовали барбекю. Чтобы избежать брызг используйте минимальное количество масла при приготовлении на сковороде.

Используйте лопатку для гриля для переворачивания и подачи пищи. Вы можете удалить любые остатки пищи в конце приготовления с помощью лопатки. Высокая температура сковородки делает пластиковые инструменты непригодными для использования с ней. Не перемещайте и не переворачивайте продукты слишком быстро или часто. Подождите, пока приготавливаемые продукты обжарятся, прежде чем поворачивать.

#### **В таблице ниже приведены указания по температуре и времени приготовления:**

- Эта таблица является консультативной, реальное время приготовления будет зависеть от размера и разреза пищи - всегда убедитесь, что пища (птица и рыба в частности) приготовилась до подачи на стол.

Продукт	Пламя	Время приготовления
Яичница	Слабое	3 минуты
Баклажаны, лук и кабачки (ломтики толщиной 5 мм)	Среднее	10 минуты
Креветки с панцирем	Среднее	5 минуты
Куриная грудка	Слабое	17 минуты
Рыба (200 гр)	Слабое	15 минуты
Стейк (2,5 см толщиной)	Высокое Высокое Высокое	С кровью 2 минуты сторона Средняя 4 минуты сторона Прожаренный 6 мин сторона
Обжаренный картофель	Среднее	5-7 минут
Бургеры, говядина, баранина и овощи	Среднее	10 минут

Использование электрической панели Teppan-яки (только для моделей шириной 120cm)

При использовании панели теппан-яки в первый раз, необходимо прокалить её. Если сковородка не использовалась в течение длительного периода времени, ее следует повторно прокалить. 1. Тщательно очистите сковородку горячей мыльной водой, чтобы удалить защитное покрытие.

2. промойте смесью 1 литр воды и 1 стакан белого уксуса. Дать высохнуть. 3. Налейте 1 ч. л. растительного масла в центр панели. Протрите масло по всей поверхности сковородки с помощью тяжелой ткани.

4 Поверните ручку управления на максимальную настройку. Выключите огонь, когда масло начнет дымиться. Дайте панели остыть.

5. Повторите Шаг 3. Обязательно покройте всю поверхность маслом.

6. повторите шаг 4. Дайте панели остыть. Протрите всю поверхность с помощью тяжелой ткани. Нанесите очень тонкий слой растительного масла. Теперь панель теппан-яки готова к использованию.

**Использование электрической панели теппан-яки:**

- Нажмите и поверните ручку (рис.16) против часовой стрелки в выбранное положение.

- Предварительно разогреть при максимальной температуре в течение 15 минут, затем выложить еду на сковородку и готовить до нужной температуры.

- Активация сковороды показана индикаторной лампой, которая также находится на передней панели прибора.

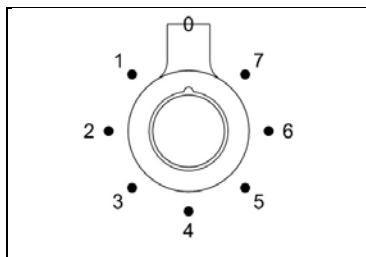


Рис 16

**Рекомендации по приготовлению**

Продукт	Позиция	Температура
Яйца	5 – 6	150°С до 160°С
Бекон, сосиски	6	177°С до 190°С
Сэндвич	5 – 6	160°С до 177°С
Куриные грудки	6	177°С до 190°С
Свиные отбивные (15 мм толщ.)	6	177°С до 190°С
Ветчина(15 мм толщ.)	6	177°С до 190°С
Блинчики, Французские Тосты	6	177°С до 190°С
Картофель; Картофельные Оладьи	7	190°С до 205°С

Чугунная пластина теппан-яки

Панель доступна в качестве дополнительного аксессуара.

**Использование:**

1. Поместите панель поверх подставки для сковороды.

2. Предварительно разогрейте сковородку на полной мощности в течение 4-5 минут, прежде чем добавлять продукты. Большинство продуктов (в частности, яйца) требуют небольшого количества масла, чтобы предотвратить прилипание. Переверните продукт на половине времени приготовления, чтобы обжарить обе стороны.

# ИНДУКЦИЯ

60x60 модель

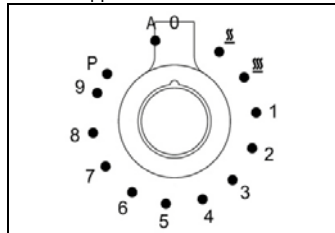


Рис 17А

90x60 или 100x60 модель

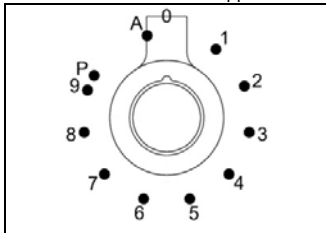


Рис 17В

## Функции



: Поддержание температуры 42°C



: Поддержание температуры 70°C

1...9 : Уровень мощности

P : Бустер

A : Ускоритель нагрева

## Ручка управления варочной панелью

Эти ручки обеспечивают управление зонами приготовления плиты. Зона, которой они управляют, показана над каждой ручкой. Поверните ручку вправо, чтобы установить рабочую мощность зоны; настройки варьируются от минимума 1 до максимума 9. Рабочая мощность отображается на дисплее варочной панели.

**Ускоритель нагрева** Каждая зона для приготовления оборудована ускорителем нагрева.

Эта система позволяет зоне эксплуатироваться на максимальной мощности в течение времени, пропорционального выбранной мощности нагрева.

Чтобы запустить ускоритель нагрева, поверните ручку влево, выберите параметр "A" и отпустите. На дисплее варочной панели появится буква "A".

Теперь у вас есть 3 секунды, чтобы выбрать настройку нагрева по вашему выбору. После выбора значения от 1 до 9 на дисплее будет поочередно мигать символ "A" и выбранная настройка. Во время работы нагревательного ускорителя уровень нагрева может быть увеличен в любое время. Время "полной мощности" будет изменено соответствующим образом. Если сила уменьшена путем поворачивать ручку против часовой стрелки, то вариант "A" автоматически выключен.

## Функции Мощности

Функция управления мощностью позволяет пользователю управлять каждой зоной нагрева непрерывно при максимальной мощности не более 10 минут. Эта функция может быть использована, например, для быстрого доведения большого количества воды до кипения или для увеличения температуры под мясом.

Поверните ручку по часовой стрелке и установите уровень нагрева 9, затем с помощью ручки установите положение "P" и отпустите ее. "P" появляется на соответствующем дисплее зоны. Через 10 минут в режиме ожидания мощность автоматически снижается, ручка возвращается в положение 9, и "P" исчезает.

Однако функцию питания можно отключить в любое время, снизив уровень нагрева.


Когда функция мощности выбрана для одной зоны нагрева (например, левая передняя зона), мощность, поглощенная второй зоной (т. е. задней зоной), может быть уменьшена для подачи максимальной доступной энергии в первую зону.

Следовательно, функция мощности имеет приоритет перед нагревательным ускорителем.

Если кастрюля удаляется из зоны приготовления при включенной функции питания, функция выключается.

## Функция Удержания (только для моделей 60x60 см)

Функция удержания - поддерживает температуру дна кастрюли примерно на уровне 42°C или 70°C. Это позволяет держать пищу горячей с оптимальным потреблением энергии и иметь плавный нагрев. Функцию удержания температуры можно держать в работе до 2 часов.

Функция удержания-это зоны.  и обозначается соответствующими символами



Функция Мост  
(Только для  
моделей 60X60  
см)

Эта функция позволяет использовать 2 зоны варки справа одновременно с теми же функциями, что и одна зона варки. Функция Booster (Бустер) не разрешена.

1-поверните обе ручки, заднюю правую и переднюю правую, одновременно в положении Р и удерживайте ручки в этом положении.

2-мы видим, что символ П мигает на дисплее, затем через несколько секунд символ П появляется на заднем правом дисплее, а передний правый дисплей показывает уровень мощности.

3-для управления уровнем мощности моста используйте ручку 4 (передняя правая зона). При повороте ручки 3 (задняя правая зона) на дисплее отображается горизонтальный сегмент и функция моста заканчивается.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ.

### ВНИМАНИЕ:

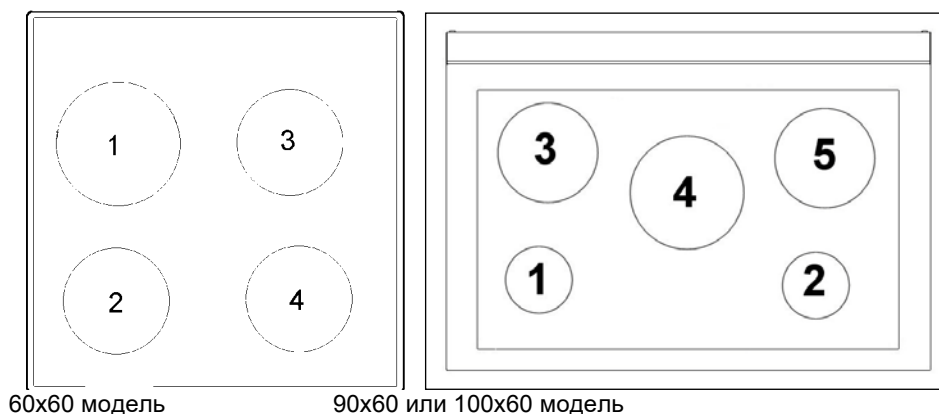
Металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки, никогда не должны помещаться на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.

### Зона приготовления

Прибор оснащен 4 или 5 варочными зонами, имеющими разный диаметр и мощность. Их положения маркированы кольцами, пока сила топления только выпускается в зоне, указанной на керамической варочной панели. 4/5 варочных зон имеют высокий уровень нагрева и начинают нагреваться через несколько секунд после включения. Уровень нагрева каждой зоны можно регулировать от минимального до максимального значения с помощью ручек на передней панели.

Под каждой зоной приготовления пищи находится катушка, называемая индуктором, снабженная питанием от электронной системы, которая генерирует переменное магнитное поле. Когда кастрюлю помещают внутрь этого магнитного поля, высокочастотные токи концентрируются непосредственно на дне кастрюли и производят тепло, необходимое для приготовления пищи.

Индикаторы 4 или 5 между зонами приготовления загораются, когда температура одной или нескольких зон приготовления превышает 60° С.. Свет гаснет, когда температура опускается ниже примерно 60° С.



### Номинальная мощность (для моделей с 4 зонами)

Номер зоны :	Мощность		Диаметр
	Нормальная работа:	С усилением	
1	2300 Вт	3700 Вт	210 mm
2	1850 Вт	3000 Вт	180 mm
3	1850 Вт	3000 Вт	180 mm
4	1850 Вт	3000 Вт	180 mm

### Номинальная мощность (Для моделей с 5 зонами)

Номер зоны :	Мощность		Диаметр
	Нормальная работа:	С усилением	
1	1100 Вт	1400 Вт	160 mm
2	1100 Вт	1400 Вт	160 mm
3	1400 Вт	2000 Вт	200 mm
4	2300 Вт	3000 Вт	250 mm
5	2300 Вт	3000 Вт	200 mm

Когда варочная панель используется в первый раз, ее следует нагревать до максимальной температуры достаточно долго, чтобы удалить любые маслянистые остатки, оставшиеся в процессе производства, которые могут загрязнить продукты с неприятными запахами.

#### Виды посуды

Этот тип варочной панели может работать только с посудой специальных видов.

Дно посуды должно быть железным или стальным/железным, чтобы генерировать магнитное поле, необходимое для процесса нагрева.

Сосуды, изготовленные из следующих материалов - стекло, фарфор, керамика, сталь, алюминий или медь без магнитного дна - не подходят:

Чтобы проверить, что посуда подходит, просто поместите магнит близко к его дну:

если магнит притягивается, посуда подходит для индукционной варки. Если под рукой нет магнита, налейте немного воды в кастрюлю, поставьте ее на варочную зону и включите. Если на дисплее вместо питания отображается символ, то посуда не подходит.

Посуда, используемая для приготовления пищи, должны иметь определенный минимальный диаметр для обеспечения удовлетворительной работы.

Можно также использовать кастрюли большего размера, чем зоны приготовления, но важно обеспечить, чтобы дно кастрюли не касалось других зон приготовления и чтобы оно всегда было центрировано по периметру зоны приготовления (Рис.18А-18Б).

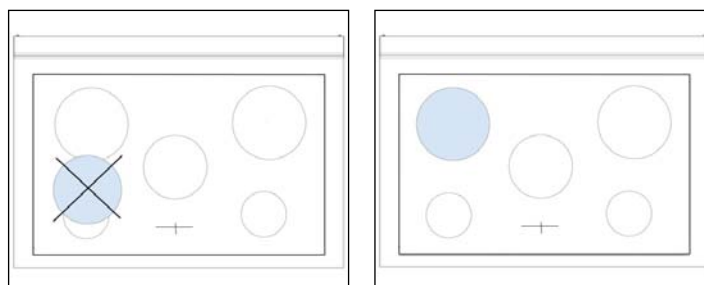


Рис 18А

Рис 18Б

Используйте только посуду, специально предназначенную для индукционной варки, с толстым, полностью плоским дном; если они отсутствуют, используемые кастрюли не должны иметь корончатого (вогнутого или выпуклого) дна (рис.19).

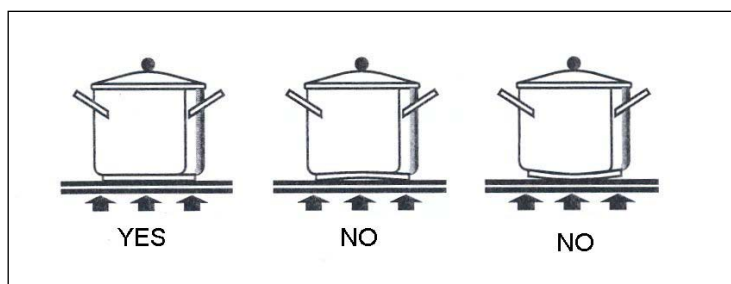


Рис19

U

Определение наличия посуды на поверхности

Каждая зона приготовления оснащена устройством "определения наличия посуды", которое гарантирует, что приготовление пищи не может начаться, если на зоне приготовления нет подходящей кастрюли и она правильно расположена. Если пользователь попытается включить зону приготовления с неправильно расположенной посудой или с посудой, изготовленной из неподходящего материала, через несколько секунд при включении появится символ, предупреждающий пользователя о том, что произошла ошибка.

Остаточное тепло

Каждая зона приготовления оборудована устройством, которое предупреждает об остаточном тепле. После выключения любой зоны приготовления на дисплее может появиться мигающий символ "H". Это предупреждает, что соответствующая зона приготовления все еще очень горячая.

Блокировка варочной панели

Когда плита не используется, ее можно "заблокировать", чтобы дети не могли случайно включить ее.

Когда зоны приготовления выключены, одновременно поверните ручки зон 1 и 2 влево до тех пор, пока на панели питания не появится надпись 'L' - подержите и затем отпустите ручки.

Чтобы отключить его, повторите ту же процедуру: на дисплее зоны приготовления перестанет отображаться символ 'L', указывающий на то, что функция блокировки зоны приготовления отключена.

**Внимание:**

Не допускайте попадания сахара или сладких смесей на варочную панель во время приготовления пищи, а также попадания на нее материалов или веществ, которые могут расплавиться (пластик или алюминиевая фольга); если это произойдет, во избежание повреждения поверхности немедленно выключите нагрев и очистите скребком, предназначенным для очистки индукционных варочных панелей. Если керамическая плита не очищается немедленно, могут образоваться остатки, которые не могут быть удалены после охлаждения.

**Важно!**

При нахождении детей рядом с панелью, осуществляйте присмотр за ними, потому что они вряд ли увидят остаточное тепло и индикацию на панели. Варочные зоны остаются очень горячими в течение некоторого времени после использования, даже если они выключены. Убедитесь, что дети никогда не прикасаются к ним.

Предупреждение: ни при каких обстоятельствах не используйте алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры для хранения пищи во время приготовления на стеклокерамической плите.

Предупреждение: Не прикасайтесь к зоне приготовления до тех пор, пока индикатор остаточного тепла на стеклокерамической плите горит; это означает, что температура в относительной зоне все еще высока.

Предупреждение: никогда не устанавливайте кастрюлю с дном, которое не идеально ровное и гладкое на варочной панели

Предупреждение: если вы заметили трещину в керамической плите, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр

Предупреждение: ваша стеклокерамическая плита устойчива к тепловому удару и устойчива как к теплу, так и к холоду.

Если вы уроните тяжелый горшок на плиту, он не сломается.

Напротив, если твердый предмет, например солонка или бутылка со специями, ударится о край или угол плиты, плита может сломаться.

Предупреждение: никогда не используйте стеклокерамическую плиту в качестве опорной поверхности.

## Отдельный отсек для гриля (только для моделей с тройной духовкой)

Гриль мощностью 2,4 кВт может использоваться в течение короткого периода времени (например, тосты/кексы) с открытой дверью, однако для повышения эффективности рекомендуется, чтобы дверь была закрыта. Охлаждающий вентилятор, расположенный за панелью управления, включается для поддержания комфортной температуры ручек управления во время работы гриля.

### Направляющие для противня.

Отсек для гриля оснащен телескопическими направляющими. Чтобы закрепить противень на направляющих, просто вытяните обе направляющие, затем опустите противень на место, чтобы задние углы противня упирались в вертикальные штифты. Проволочная подставка, которая помещается в решетку, является регулируемой, чтобы обеспечить две различные высоты гриля.

### **Использование гриля:**

- 1 Используйте подставку, чтобы выбрать правильную высоту для продукта, который вы хотите готовить. Использование подставки на самой низкой высоте поможет замедлить процесс приготовления.
- 2 поверните ручку управления грилем (рис.20А-20В) по часовой стрелке до максимальной установки 7. Загорится красный индикатор термостата. Для достижения наилучшего результата необходимо разогреть гриль в течение 3-5 минут.
3. После предварительного нагрева отрегулируйте ручку управления грилем по часовой стрелке до нужной настройки от 1 до 7.
- 4 Чтобы выключить гриль, поверните ручку управления против часовой стрелки в Положение "0".

В конце приготовления снимите с гриля противень для очистки. Если продукты с высоким содержанием жира были приготовлены с закрытой дверцей, оставьте гриль включенным при максимальной температуре на 5 минут. Это позволит сжечь жирные остатки на элементах гриля.

Всегда используйте перчатки для печи регулируя лоток гриля и поворачивая еду. Не выстилайте противень алюминиевой фольгой, это может привести к повреждению эмалевого покрытия и элементов решетки.

Рекомендуется использовать конвекционный гриль при температуре 200°C с закрытой дверцей в основной печи для продуктов, которые нуждаются в гриле более 10 мм в диаметре (например, мясо, рыба). Дополнительную информацию см. на стр. 24.

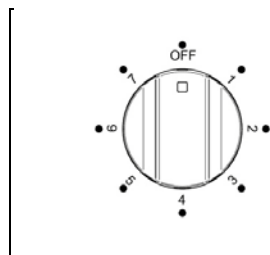


Рис 20А

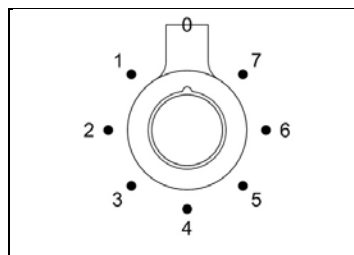


Рис 20В

Большинство продуктов, таких как хлебобулочные изделия и бекон, жарятся на более высоких установках для более толстых кусков мяса, кусков курицы и т. д. вы должны использовать вентилятор для гриля в главной печи. См. стр. 24.

### **Рекомендуемое время приготовления.**

(поверните еду через половину времени приготовления):

Продукт	Установки гриля	Время приготовления
Бекон	Высокое 7	4 – 6 минут
Поджаренный хлеб и булочки	Высокое 7	4 – 6 минут
Крем-брюле	Высокое 7	3 – 5 минут
Пышки	Высокое 7	4 – 6 минут

## ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

### Использование газового духового шкафа

#### **Газовая печь:**

Все плиты газовой печи оснащены термостатом и предохранительным устройством для регулировки температуры приготовления. Температура духовки устанавливается поворотом ручки против часовой стрелки, чтобы индикатор соответствовал выбранной температуре. Газовая духовка может быть совмещена с газовым грилем или электрическим грилем. Сведения об использовании см. на следующих страницах. Вентилятор для газовой печи:

При работе вентилятора печи с помощью соответствующего переключателя, расположенного на панели управления, циркуляция теплого воздуха гарантирует равномерное распределение тепла. Предварительного нагрева духовки можно избежать. Однако для нежной выпечки предпочтительно прогреть духовку перед установкой противня. Система выпечки с конвекцией изменяет различные традиционные понятия выпечки. При обжаривании мяса больше не нужно переворачивать мясо и для жарки на вертеле не обязательно использовать вертел-жаровню, но достаточно положить мясо прямо на решетку.

При использовании вентиляторной газовой печи температура выпечки несколько ниже примерно на 10-15°C по сравнению с теми, которые используются с традиционной газовой печью. Работа вентилятора печи предотвращает работу электрического гриля, который поэтому не может использоваться с вентилятором в действии.

Печь также можно использовать традиционным способом (не включая вентилятор) для продуктов, требующих нагрева снизу, например пиццы.

**Предупреждение:** если пламя горелки погасло случайно, выключите ручку управления и не пытайтесь снова зажечь духовку, по крайней мере, 1 минуту.

Горелку духовки можно поджечь разными способами:

- Ручной поджиг (это всегда возможно даже при отключенном питании):

Чтобы зажечь духовку, откройте дверцу духовки и поверните ручку так, чтобы 260°C на шкале соответствовало индикатору (рис.21A-21B для гибридной версии и рис.22A-22B для модели Professional). Одновременно положите зажженную спичку рядом с зажигательной трубкой, которая видна на уровне духовки. Затем нажмите на ручку термостата (это включает газ) и удерживайте ее нажатой, после того как горелка была полностью зажжена, в течение 10 секунд. Отпустите ручку и убедитесь, что горелка остается включенной, в противном случае повторите операцию.

- Электрическое зажигание (только для моделей, оснащенных данным устройством):

В этом случае сначала откройте дверцу духовки, затем поверните ручку на максимальную температуру (260°C). Затем нажмите на ручку термостата (модель с одноручной ручкой зажигания). Подождите около 10 секунд после того, как горелка будет полностью зажжена, а затем отпустите ручку. Убедитесь, что горелка остается включенной, в противном случае повторите операцию. Как для плит без зажигания одна ручка, отожмите ручку термостата и ключ с символом искры, подождите около 10 секунд после того как горелка вполне была зажжена и после этого отпустите ручку. Убедитесь, что горелка остается включенной, в противном случае повторите операцию.

Устройство зажигания не должно использоваться более 15 секунд. Если после этого периода горелка все еще не была зажжена, не используйте устройство и не открывайте дверь комнаты или подождите не менее 60 секунд, прежде чем пытаться снова зажечь духовку.

**ВНИМАНИЕ:** при попытке зажечь духовку дверца всегда должна быть открыта. При использовании духовки оставьте крышку плиты открытой, чтобы предотвратить ее перегрев.

**Примечание:** при первом использовании печи ее следует прокалить в течение 15-30 минут при температуре около 250° без приготовления чего-либо внутри, чтобы исключить влагу и запахи из внутренней изоляции.

Во время обычного использования духовки, после зажигания горелки и установки желаемой температуры, подождите около 15 минут, прежде чем положить в духовку продукта, чтобы разогреть духовку. Печь оборудована с 4 направляющими положениями на различном уровне высот которые можно использовать для того чтобы установить противень. Для поддержания максимально чистой духовки рекомендуется готовить мясо на противне или на полке, которая была вставлена внутрь противня. В таблице ниже приведены общие сроки приготовления и положение противня для различных видов продуктов. Личный опыт поможет определить любые отклонения значений, представленных в таблице.

В любом случае, рекомендуется следовать инструкциям конкретного рецепта при использовании.

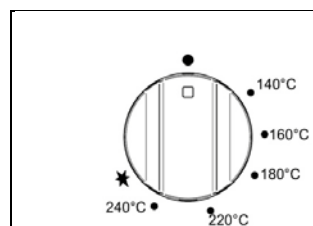


Рис 21А

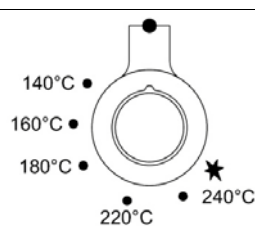


Рис 21В

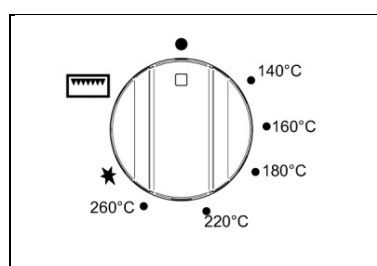


Рис 22А

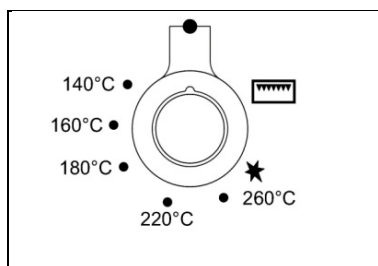


Рис 22В

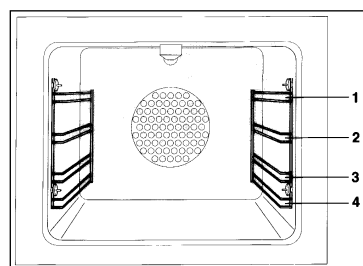


Рис 23

Газовая печь - таблица приготовления			
	ТЕМПЕР °С	ВЕС	МИНУТ
<b>МЯСО</b>			
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	220 (210)	3	60-70
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (МОЛОДАЯ)	250 (240)	3	50-60
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ	240 (230)	3	60-70
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	220 (210)	3	60-70
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ	220 (210)	3	45-55
РОСТБИФ	230 (230)	3	55-65
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	235 (225)	3	40-50
ЖАРЕННЫЙ КРОЛИК	220 (210)	3	50-60
ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА	235 (225)	3	50-60
ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ	225 (215)	3	60-70
ЖАРЕНАЯ УТКА	235 (225)	3	45-60
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК	235 (225)	3	40-45
<b>РЫБА</b>			
	200-225 (190-215)	2	15-25
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>			
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	220 (210)	2	35-40
ЧАЙНЫЙ ТОРТ	190 (180)	2	50-55
БРИОШИ	175 (165)	2	25-30
БИСКВИТ	235 (225)	2	20
КОЛЬЦЕВОЙ ТОРТ	190 (180)	2	30-40
СЛАДКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	220 (210)	2	20
RAISIN LOAF	220 (210)	2	15-20
ШТРУДЕЛЬ	180 (170)	2	15-20
ПЕЧЕНЬЕ САВОЙЯ	190 (180)	2	15
ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ	220 (210)	2	20
СЭНДВИЧ САЗОЯРДИ	220 (210)	2	20-30
СЭНДВИЧ	250 (240)	3	5
ХЛЕБ	220 (210)	2	30
ПИЦЦА	220 (210)	2	20

Использование переключателя 2 + 0-символ



указывает, что электрический вентилятор и лампа духовки были включены (Рис.24А-24Б).

(только плита с газовой плитой и электрическим грилем)

— символ



указывает, что включен только индикатор духовки (рис.24А-

24В).

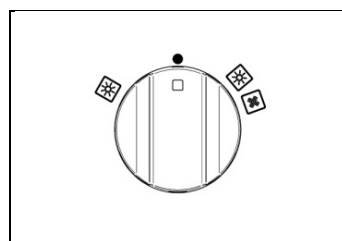


Рис 24А

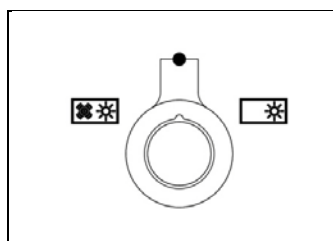


Рис 24В

**Использование электрического термостата**

Максимальная температура печи может варьироваться в зависимости от допусков различных материалов и условий установки между 220-250°C. Термостат, поставляемый с соответствующими моделями, поддерживает постоянную температуру внутри печи при определенном температурном режиме в диапазоне от 50°C до 250°C (рис. 25А-25В и фиг.25С только для версии PROF) или от 50°C до T max°C только для гибридной версии (рис.25Д-25Е). Поверните ручку по часовой стрелке и совместите выбранную температуру, указанную на кольце, с индексом, выгравированным на панели управления. Работа термостата отображается оранжевым светом, который выключается, когда температура внутри духовки на 10°C превышает заданную температуру, и включается, когда температура духовки на 10°C меньше заданной температуры. Термостат может управлять элементами печи только в том случае, если переключатель находится в одном из возможных режимов работы элемента печи: если переключатель находится в положении 0, термостат не влияет на элементы печи, которые остаются выключенными.

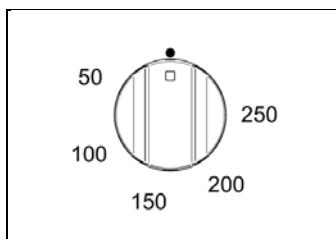


Рис 25А

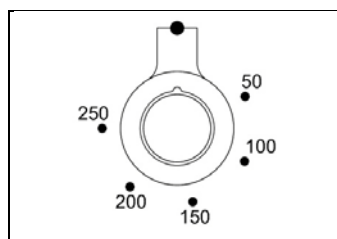


Рис 25В

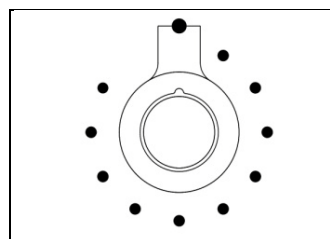


Рис 25С

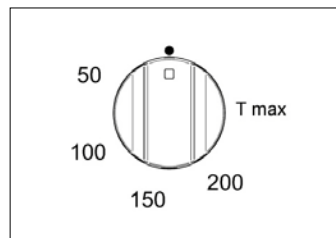


Рис.25Д

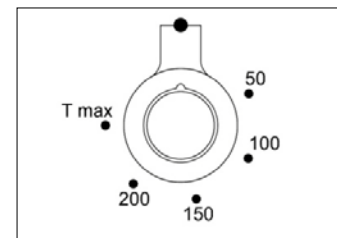


Рис.25Е

**Использование переключателя 5 + 0 (только плит с гибридной духовкой (НУВ))**

Переключатель 5 + 0 установленный в гибридные модели варочных центров и используется, вместе с электрическим или газовым термостатом.






Для управления электрическим вентилятором и элементами духовки, так как их можно включить, повернув ручку переключателя 5 + 0 и ручку термостата. Поворот только одной из двух ручек не окажет никакого влияния на духовку, за исключением включения света духовки или электрического вентилятора.

В сочетании с электрическим термостатом он используется для управления параллельно с термостатом конвекционным вентилятором и соответствующим нагревателем печи, для того, чтобы иметь возможность ввести в действие конвекционный вентилятор и нагреватель, необходимо включить ручку переключателя 5+0 и ручку термостата; поворачивая только одну из двух ручек, никакого эффекта не будет, за исключением включения лампы или вентилятора. Электрическая печь нагревается двумя нагревателями: одним верхним нагревателем и одним круговым нагревателем; поворачивая ручку выключателя (рис.26А-26В) нагреватель, указанный на символе, на кольце ручки, будет включен, но для того, чтобы привести его в действие, ручка термостата должна быть повернута до тех пор, пока оранжевый индикатор не загорится. При повороте ручки выключателя на один из 5 режимов работы лампа включается одновременно с соответствующим нагревателем. Как только температура и тип нагревателя выбраны, работа нагревателя будет контролируется термостатом. Поэтому во время работы, оранжевый индикатор будет включаться и выключаться.



Чтобы выключить электрическую духовку, установите ручку переключателя в положение 0, чтобы предотвратить управление элементами термостата. Установка ручки термостата в положение 0 выключает элементы, но с помощью переключателя можно включить электрический вентилятор и свет духовки.

Переключатель имеет 5 различных фиксированных положений, соответствующих 5 различным типам работы печи:

- Символ  указывает, что включен только индикатор духовки;
  - Символ  показывает, что круговой нагревательный элемент (3000W) и вентилятор включены
  - Символ  показывает, что верхний нагреватель (2500W) и вентилятор включены
  - Символ  показывает, что включен только верхний нагреватель (2500W)
  - Символ  показывает, что включен только электрический вентилятор.
- Когда ручка установлена в одно из этих пяти положений, индикатор духовки всегда горит, указывая, что печь находится под напряжением.

Когда переключатель 5+0 совмещен с газовым термостатом, нагреватели выключены; работают только лампы и вентилятор охлаждения. Можно использовать конвекционный вентилятор печи, выбрав на ручке переключателя один из следующих режимов:



Для работы печи на электро энергии и газе см. параграф для использования газовой печи. После завершения использования газовой печи выключите все функции печи, повернув ручку газового термостата и ручку переключателя 5+0 в положение 0 (ноль).

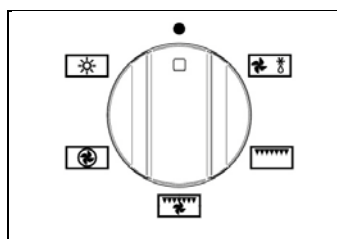


Рис 26А

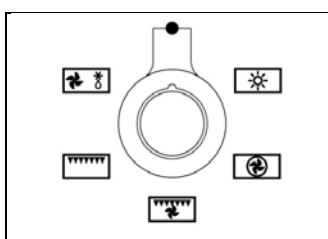


Рис 26В

### Использование электрической духовой печи

#### **Перед первым использованием:**

- Извлеките всю упаковку и аксессуары из духовки.
- Нагрейте печи до 200°C в течение получаса, чтобы сжечь остатки производства.
- Автоматический программатор должен быть установлен в ручной режим для обычного приготовления пищи. - Духовка не будет работать, если она установлена в автоматическом режиме. См. стр. 28.

Для использования духовок:

1. Поверните ручку выбора функций (рис.27А-27В и рис.28А-28В) по часовой стрелке до нужной функции.

Загорится оранжевый индикатор, указывающий на то, что элемент включен.

2. Поверните ручку выбора температуры (рис.29А-29В и рис.30 только для электрических духовок или рис.29С-29D только для гибридной версии) по часовой стрелке до нужной температуры.

Оранжевый свет погаснет, как только духовка достигла температуры и готова к использованию.

Это нормально для индикатора, он будет включаться и выключаться во время приготовления пищи, как нагреватели поддерживают температуру (работа печи отображается на дисплее программатора только для электрической версии).

3. Чтобы выключить духовку, поверните переключатель функций и регуляторы температуры против часовой стрелки обратно в положение •.

При приготовлении пищи может образовываться пар. В качестве меры предосторожности всегда открывайте дверь в два этапа. Во-первых, частично раскройте дверь на 100мм на немного секунд для того чтобы позволить пару выйти, тогда раскройте дверь полностью. Держите лицо и голову подальше от двери при открытии.



Никогда не выкладывайте внутреннюю поверхность духовки фольгой, так как это может привести к перегреву и повреждению эмали. Никогда не готовьте на основании духовки. Всегда ставьте посуду и подносы на полку духовки. Не оставляйте сковороду для гриля или другие блюда на основании духовки, так как это может привести к повреждению духовки.

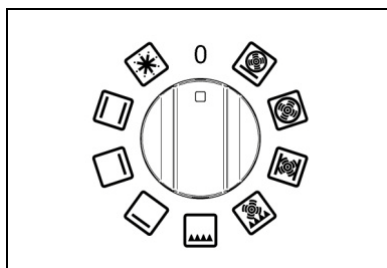


Рис 27А

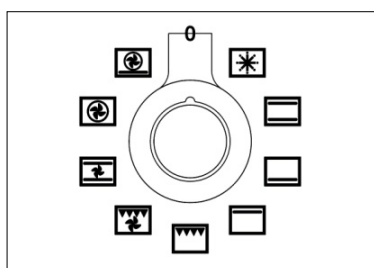


Рис 27В

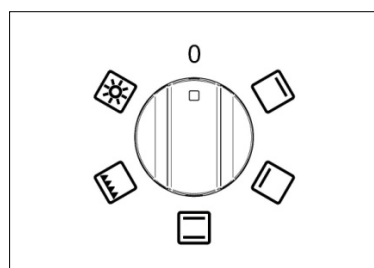


Рис 28А

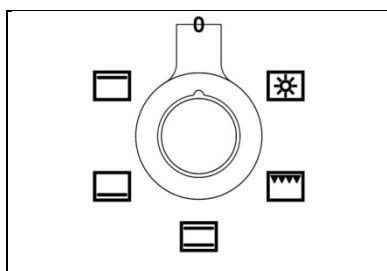


Рис 28В

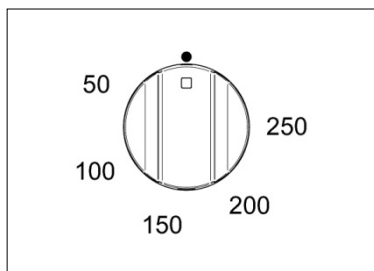


Рис 29А

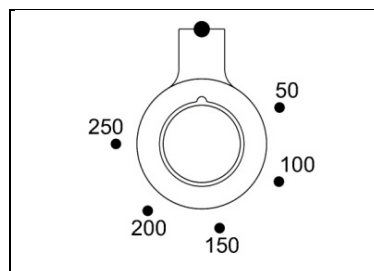


Рис 29В

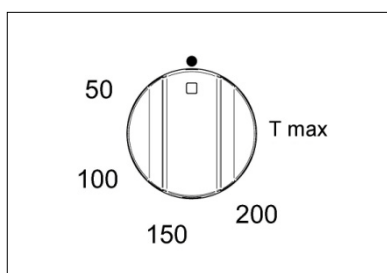


Рис 29С

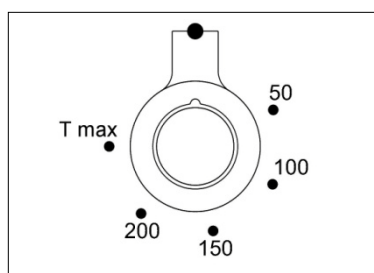


Рис 29Д

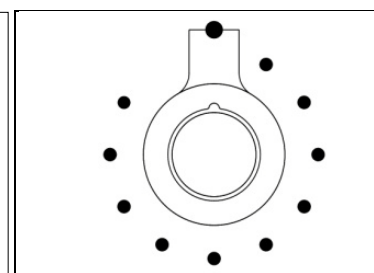



Рис 30

### Предварительный нагрев духовки:

"Быстрый предварительный нагрев" обеспечивает наиболее эффективный и быстрый способ предварительного нагрева основной печи (левая духовка). Это также обеспечит вашу печь готовить равномерно. Используйте "быстрый подогрев" следующим образом

1. Выберите "быстрый предварительный нагрев"  (с помощью селектора функций духовки) и требуемую температуру приготовления (с помощью селектора температуры). Оранжевый индикатор термостата будет включаться и выключаться несколько раз. Это позволяет стабилизировать температуру перед подачей пищи (работа духовки отображается на дисплее программатора)
2. Выберите предпочтительную функцию приготовления и поместите продукты в духовку.
3. При приготовлении термочувствительных продуктов, таких как пирожные или безе с использованием функции "точный вентилятор", индикатор будет включаться и выключаться несколько раз, чтобы позволить верхнему нагревателю немного остыть.

‘ Быстрый подогрев ’ не подходит для использования в качестве функции приготовления пищи это быстрая система предварительного нагрева.

### Функции духовки

При использовании любой из функций духовки (кроме приготовления на гриле и размораживания) всегда рекомендуется предварительно разогреть духовку с помощью функции быстрого подогрева перед переключением на функцию приготовления пищи.

При использовании функции "Помощник-вентилятор" или "Точный вентилятор" рекомендуется снизить температуру духовки на 20°C, если следовать рецепту, написанному для традиционной печи. Проверяйте продукт, на последних стадиях приготовления, пока вы не привыкли к времени приготовления и температуре.

Печи имеют ряд функций приготовления пищи, обеспечивающих различные зоны нагрева. Функция "Точный вентилятор", например, наиболее подходит для тортов, десертов и выпечки.










Функция "Помошник-вентилятор " дает больше коричневой корочки, поэтому более подходит для жарки в духовке мяса и овощей или замороженных продуктов и картошки.

**Пример: приготовление индейки:**

При приготовлении индейки, можно использовать решетку духовки, с двойным слоем очень широкой фольги, чтобы обернуть индейку полностью. Важно обеспечить достаточное пространство вокруг сторон и верхней части печи для циркуляции горячего воздуха. Убедитесь, что фольга не касается сторон или верхней части духовки. В 60-сантиметровой духовке можно приготовить индейку весом от 9 до 11 кг. В 40 – сантиметровой духовке можно приготовить индейку весом 6-9 кг.

Освещение в духовке работает на выборе любой функции

Функции духовки и гриля используются в одном отсеке духовки и могут использоваться в обычном режиме или с вентилятором. Функции используютс следующим образом:

Символ	Функция	Духовка (мод.)	Нагреватель	Для чего используется
	Быстрый предв.нагрев	60 и 90 см	Верхний+ вентилятор	Рекомендуется, для предварительного нагревала перед использованием, независимо от температуры приготовления. Быстрый предварительный нагрев не подходит для приготовления пищи.
	Разморозка	60 и 90 см	Нет	Поместите мелкие замороженные продукты на поддон духовки в самом нижнем положении полки и установите регулятор температуры на 0°C. никогда не используйте нагрев для размораживания, так как это может представлять опасность для здоровья.
	Конвекция	Все	Верхний и нижний	Идеально подходит для обжарки и выпечки таких продуктов, как хлеб или фруктовые пироги на одной полке.
	Нижний нагрев	Все	Нижний	Для медленного приготовления запеканок, заварного крема или для разогрева тарелок. При высоких температурах для приготовления сладких и соленых кондитерских пирогов.
	Верхний нагрев	Все	Верхний	Используйте для подрумянивания и разогрева таких блюд, как лазанья, мусака и сыр из цветной капусты.
	Конвекция+ гриль	Все	Гриль	Идеально подходит для пышек и кексов. Используйте при приготовлении менее 15 минут. Для продуктов, требующих длительного приготовления, используйте вентилятор.
	Гриль	30 и 40 см	Гриль	Специальный двигатель вращает вертел с продуктом для гриля. Подходит для птицы, дичи и свернутых и перевязанных вырезок из свинины или баранины.
	Помощник вентилятор гриль	60 и 90 см	Гриль+ вентилятор	Вентилятор создаёт циркуляцию воздуха. Идеально подходит для приготовления мяса, сосисок и курицы. Приготовлене продуктов с высоким содержанием воды, таких как бекон и отбивные с этой функцией помогает уменьшить конденсацию. (Рекомендуется: дверца закрыта 200°C, 2-е положение с верху, переверните продукт)
	Помощник вентилятор	60 и 90 см	Верхний, нижний + вентилятор	Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха. Используйте для обжарки овощей, мяса и птицы, или запеченной рыбы. Эта функция является лучшей для приготовления замороженных продуктов из картофеля и панированной курицы или рыбы.
	Точный вент. 90cm	60 и 90 см	Только вентилятор	Эта функция подходит для большинства рецептов. Температура поддерживается равномерно по всей духовке и особенно подходит для выпечки на нескольких полках или для периодического приготовления.
	Пицца	60 и 90 см	Нижний+ вентилятор	Используйте для приготовления пиццы, выпечки или плоского хлеба, чтобы получить идеально приготовленную основу.

**Использование гриля**

Решетка состоит из проволочной подставки и эмалированного противня. Поместите продукты на проволочную подставку. Более низкое положение полки можно использовать для того чтобы замедлить приготовление, или уменьшить температуру. Отдельная ручка предназначена для извлечения из духовки.

Все функции вентилятора должны быть использованы с закрытой дверцей духовки. Это обеспечивает эффективный подогрев и готовку. Используйте при гриле температуру от 150°C Макс настройки и (или) вентилятор с грилем на 175°C .

При приготовлении продуктов на гриле всегда разогревайте элемент гриля в течение 5 минут перед приготовлением. Рекомендуется всегда вынимать противень из духовки, когда он не используется, так как поток воздуха в духовке может быть нарушен. Гриль следует использовать с закрытой дверцей духовки. Используйте функцию гриля с вентилятором для более толстых кусков мяса и при приготовлении продуктов с высоким содержанием воды, чтобы уменьшить конденсацию.

Всегда используйте перчатки для духовки регулируя лоток гриля и поворачивая еду. Не выстилайте противень алюминиевой фольгой, это может привести к повреждению эмалевого покрытия и элементов решетки.

В конце приготовления снимите с гриля кастрюлю для очистки. Если были приготовлены продукты с высоким содержанием жира, оставьте гриль включенным при максимальной температуре на 5 минут, чтобы очистить элемент гриля.

**Противень для Гриля** Противень для гриля следует вынимать из духовки, когда это не требуется. Если оставить его в духовке, он будет блокировать поток горячего воздуха. Это может привести к возникновению горячих точек и повреждению сковороды гриля и внутренней части духовки. При использовании в 60 и 90 см печи гриль-противень можно использовать в двух верхних положениях для гриля, или в двух нижних полках для обжарки. При использовании противня для гриля следует использовать функцию "точный вентилятор".

При использовании в духовках 30 и 40 см противень-гриль следует использовать только в сочетании с грилем (в двух верхних положениях полки) или для гриля-гриль (в нижнем положении полки).

#### Вентилятор+гриль

Продукт	Настройки гриля	Время приготовления
Кусочки курицы	175°C	30 минут
Бургеры	175°C	18 minutes
Филе рыбы	175°C	10-15 минут
Бараньи отбивные	175°C	15 minutes
Стейки из окорока	175°C	15 minutes
Цыпленок табака	175°C	30 minutes
Свинья отбивная	175°C	25 minutes

Эти данные в таблице являются чисто консультативными и будут зависеть от размера продукта. Пожалуйста, убедитесь, что продукты приготовлены до конца перед подачей на стол (свинина, рыба и курица в частности).

Использование функций гриля или вентилятора гриля

Для равномерного приготовления важно предварительно разогреть гриль перед подачей пищи. Это обеспечит хорошую герметизацию и даже потемнение пищи. Рекомендуется, чтобы дверь оставалась закрытой для обеспечения безопасности и эффективности при использовании этой функции. Отдельный отсек для гриля можно использовать с открытой дверцей, в течение короткого периода (например, до 15 минут). Алюминиевую фольгу нельзя использовать для нижней полости духовки или противня для гриля. Это может привести к перегреву и растрескиванию эмалевых поверхностей.

**Использование вертела (опционно)**

**Предупреждение:** максимальный вес для вертела составляет 3,5 кг.

1. Поместите поддон для гриля в положение нижней полки, для капель с продукта.  
2. Поместите проволочную решетку в духовку, чтобы она находилась на одном уровне с отверстием сзади духовки.

3 Разогрейте духовку. Рекомендуется температура 220 C.


4 Поместите одну из вилок на вертел и затяните винт.

5 Насаживая мясо на вертел, следя за тем, чтобы вилка прочно пронзала и удерживала мясо. Когда готовите птицу, цельтесь вилкой в область костей под грудью.

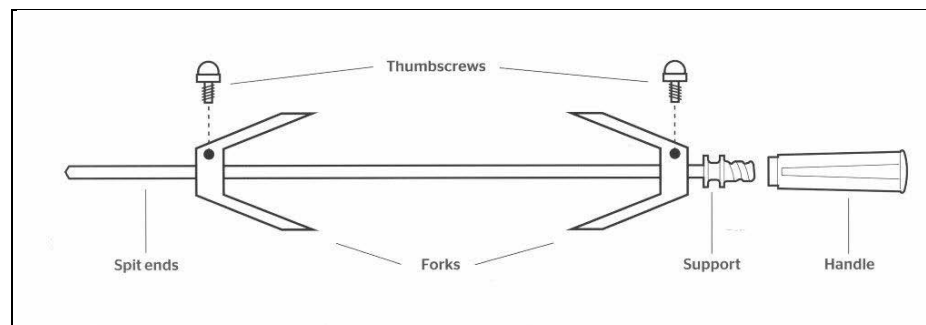
6. Установите вторую вилку, снова убедившись, что мясо прочно проколото. Для птицы вилка должна входить чуть ниже бедер. Затяните винт большой на место. Убедитесь, что пища хорошо сбалансирована, чтобы избежать нагрузки на привод двигателя.

Максимальный вес для подшипника вертела составляет 3,5 кг.

7. Выключите духовку. Установите ручку на узел вертела, затем поместите вертел над проволочной опорной полкой и поместите конец вертела в отверстие в задней стенке печи. Найдите опору вертела на проволочной полке. Снимите ручку (ручка используется исключительно для перемещения вертела) и закройте дверцу духовки.

8 Включите духовку обратно на функцию гриль (  ).

В качестве руководства для большинства видов мяса потребуется около 15 минут на 450 г при температуре 220°C. всегда проверяйте, что пища тщательно приготовлена и что сок птицы стекает при прокалывании.



Управление  
освещением  
светом 60 и  
90 см шириной  
духовок

Поверните ручку управления селектора функций, чтобы включить свет. Свет будет гореть во время работы духовки. В духовках 30 и 40 см поверните ручку функционального управления к индикатору. Освещение также будет работать после выбора функции для приготовления пищи.

Вентилятор  
охлаждения

Все варочные центры оснащены термостатическим контролируемым охлаждающим вентилятором сконструированным для того, чтобы предотвратить пульт управления и ручки от перегрева. Вентилятор будет работать при достижении определенной температуры. Он выключится, когда температура снизится.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРОГРАММАТОРА (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ СЕРИИ ПРОФФЕССИОНАЛ)

Программатор с сенсорным управлением позволяет запрограммировать цикл приготовления с помощью следующих инструментов:

- Задержка;
- Время приготовления;
- Зонд температуры
- Часы или время

## Иконы описание

	Удалить выделение или оставить меню
	Подтверждение выбора
	Прокрутите влево / вправо и вверх / вниз (продолжайте нажимать кнопку, чтобы увеличить скорость)
	Меню системы
	Настройки системы
	Таймер
	Отсрочка
	Время приготовления
	Температурный зонд
	Индикатор уровня температуры

## Домашний экран

- Для активации таймера / настройки меню коснитесь зоны управления.
- На этом экране регулятор температуры не активен.
- Чтобы перейти непосредственно к экрану выбора функций приготовления пищи, поверните ручку, и на дисплее появится значок выбранной функции.



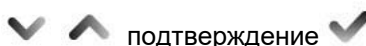
## Таймер/настройка меню

- Для перехода к системным настройкам выберите значок Настройки.
- На этом экране можно установить время (12 или 24 часа), тип градусов (метрический °C или по Фаренгейту °F) и интенсивность зуммера.



## **Установки**

Выберите с помощью



подтверждение

Установите нужные значения



подтверждение

Закройте меню .





### Таймер

Эта функция является просто минутным таймером: таймер можно использовать независимо от приготовления пищи, и он не выключит духовку в конце установленного времени. Чтобы автоматически выключить духовку, выберите время приготовления (см. ниже).

Установите нужные значения   подтвердить 

Закреть меню 



### Выбор функции приготовления

На дисплее отобразится значок нужной функции поворот ручки функции в этой настройке сенсорные элементы управления не действуют.

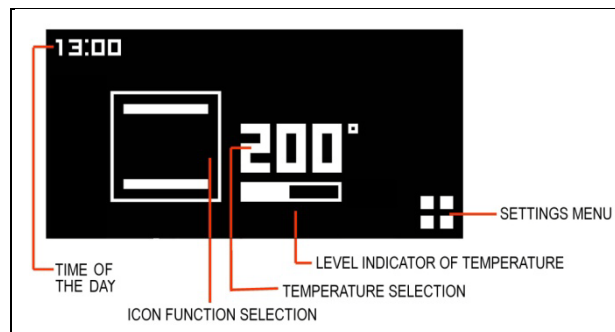
Функциональная ручка имеет приоритет, и на дисплее всегда будет отображаться выбор функции.



Выберите нужную температуру, поворачивая ручку термостата, чтобы перейти в меню Инструменты для приготовления пищи. Подождите 3 - 4 секунды, подтвердите выбранное значение, и на дисплее отобразится экран состояния.



### Экран состояния




### Меню инструментов


Если не выбран какой-либо вариант в меню и после бездействия в течение 3 - 5 секунд, экран возвращается в исходное состояние или на экран состояния, если печь находится в рабочем состоянии.



### Время


Нажмите на сенсор рядом с  (меню настроек) чтобы войти в экран меню "Инструменты для приготовления пищи" и выбрать время, коснитесь соответствующей зоны сенсорного управления.



Установите нужные значения   подтверждение 

Закрыть меню. 



### Отсрочка приготовления

Нажмите на сенсор рядом с  (меню настроек) войдите в меню инструменты и выберите задержку касанием соответствующей зоны сенсорного управления.

Установите желаемое время до включения духовки   подтверждение 

Духовка включится в установленное время, и это будет подтверждено повторяющимся сигналом. Коснитесь любой области сенсорного управления, чтобы остановить сигнал.


Закрыть меню. 



После 3 - 5 секунд бездействия экран возвращается к первоначальному состоянию.



### Время приготовления

Нажмите на сенсор рядом с  (меню настроек) для входа в экран меню "Инструменты приготовления" и выбора времени приготовления коснитесь соответствующей зоны сенсорного управления.

Установите желаемую продолжительность   подтверждение 

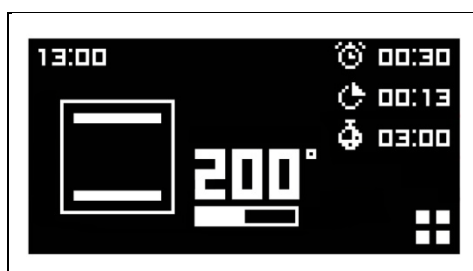
На дисплее отобразится обратный отсчет.

Духовка выключится в конце обратного отсчета, и это будет подтверждено повторяющимся сигналом. Коснитесь любой области сенсорного управления, чтобы остановить сигнал.

Закройте меню ✕ .



После 3 - 5 секунд бездействия экран возвращается к первоначальному состоянию.



### Температурный зонд (только для моделей Профессионал)

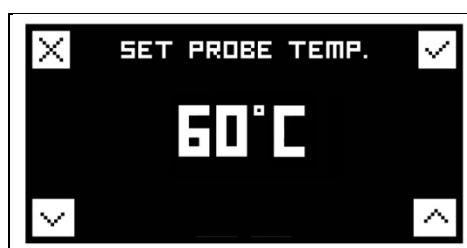
Нажмите на сенсорную зону рядом с  (меню настроек) чтобы войти в экран меню

"Инструменты для приготовления пищи" и выбрать пункт "зонд", коснитесь соответствующей зоны сенсора

Установите нужную температуру продукта с помощью ▼ ▲ подтвердите ✓ .

Дисплей покажет установленную температуру и фактическую температуру измеренную зондом. Духовка выключится, когда будет достигнута нужная температура пищи. Окончание приготовления будет подтверждено сигналом. Для остановки сигнала коснитесь любой области сенсорного управления..

Закройте меню ✕ .



После 3 - 5 секунд бездействия экран возвращается к первоначальному состоянию.



Зонд работает путем измерения температуры внутри продукта. Нет никаких установленных сроков приготовления, поскольку время приготовления зависит от того, сколько времени требуется внутренней температуре продукта, чтобы достичь заданной температуры отключения. Это может варьироваться в зависимости от веса и типа продукта. По этой причине не рекомендуется использовать зонд с автоматическим таймером.



Продукт готов, когда достигается температура, установленная на правой стороне часовой панели, и духовка выключается.

Продукты, подходящие для использования с зондом, - это большие фарш из бескостного мяса или фарш, который был обвален и набит, например, сверху говядина, свиное филе. часть баранины/свинины.

**Важно, что:**

- Мясо должно быть как можно ближе к комнатной температуре.
- Зонд вставляется в центр фарша из мяса, чтобы дать точные результаты. После того, как зонд помещен в центр фарша, он готовится до температуры, выбранной на панели часов.

Если зонд не полностью вставлен в центр фарша, желаемая температура приготовления может быть не достигнута.

**Использовать:**

1. Снимите крышку для щупа с левой стороны печи и вставьте короткий металлический конец щупа.
2. Затем поместите продукт в жаровню на 2-й полке от основания печи и вставьте длинный конец зонда в самую толстую часть мяса по направлению к центру. Убедитесь, что резиновый кабель датчика не застрял в дверце или не касается полки духовки, так как это может повлиять на результаты. Любая слабина в кабеле должна лежать в духовке.
3. Когда обе температуры на дисплее достигнут установленной температуры, духовка выключится.

Ниже приведены примеры. Мясо, приготовленное таким способом, не должно превышать 2,5 кг по весу и должно быть оставлено при комнатной температуре на 2 часа перед приготовлением.

Зонд наиболее хорошо используется для красного мяса и свинины, как на таблице ниже. Не рекомендуется готовить птицу с помощью зонда.

Вид мяса	Предпочтительный результат	Температура в центре продукта
Вырезка из свинины	Средней прожарки	63°C
Вырезка из говядины	Средней прожарки	70°C
Баранина	Средний розовое	69°C
Свиной окорок	Прожаренный	85°C миним. температура

- Мясо не нуждается в отдыхе перед разделкой, так как оно готовится при более низкой температуре, чем при обжарке

**Важно:**

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЗОНД В ДУХОВКЕ, КОГДА ОН НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ.

**Сброс**

Для сброса инструментов для приготовления пищи (задержка / время приготовления и зонд) переведите обе ручки в нулевое положение "0".

## УПРАВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРОЙ ДУХОВКИ

### Выбор правильной температуры приготовления

Центр каждого числа должен соответствовать значку центральной точки на варочном центре. При использовании функции "Точный вентилятор" или "Пицца" выберите температуру на 20°C ниже, чем указано в рецепте. Большинство рецептов написано для духовок без вентилятора, но, в последнее время, пищевые и кулинарные книги начали добавлять необходимую температуру вентилятора, как правило, в скобках. Есть 4 уровня для противней – 1 является самым низким и 4 самым высоким рядом с грилем.

При приготовлении одного блюда используйте положение полки 2, при приготовлении более одного лотка в зависимости от высоты лотка или блюда рекомендуется готовить на позициях полки 1 и 3.


Таблица для конвекционной электрической духовки 			
	ТЕМПЕР°С	ВЕС	МИНУТ
<b>МЯСО</b>			
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	225	3/4	60-80
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (МОЛОД. БЫЧОК)	225	3/4	60-80
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ	250	3/4	50-60
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	225	3/4	60-80
ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА	225	3	40-50
РОСТБИФ	230	3/4	50-60
ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА	250	3/4	40-50
ЖАРЕННЫЙ КРОЛИК	250	3	60-80
ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА	250	3	50-60
ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ	225	3	60-70
ЖАРЕНАЯ УТКА	250	3/4	45-60
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК	250	3/4	40-45
<b>РЫБА</b>			
	200-225	2	15-25
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>			
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	225	2	35-40
ТОРТ	175-200	2	50-55
БРИОШИ	175-200	2	25-30
БИСКВИТ	220-250	2	20-30
СЛАДКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	180-200	2	30-40
СЛАДКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	200-220	2	15-20
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ	250	2	25-35
ШТРУДЕЛЬ	180	2	20-30
ПЕЧЕНЬЕ САВОЙЯ	180-200	2	40-50
ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ	200-220	2	15-20
СЭНДВИЧ САВОЯРДИ	200-220	2	20-30
СЭНДВИЧ	250	3	5
ХЛЕБ	220	3	30
ПИЦЦА	220	2	20

ТАБЛИЦА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК С ВЕНТИЛЯТОРОМ 			
	ТЕМП °С	HEIGHT	MINUTES
<b>МЯСО</b>			
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	160-170	2	70-100
ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (МОЛОД. БЫЧОК)	170-180	2	65-90
ЖАРОКЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ	170-190	2	40-60
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	160-180	2	65-90
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ	140-160	2	100-130
РОСТБИФ	180-190	2	40-45
ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА	170-180	2	30-50
ЖАРЕННЫЙ КРОЛИК	160-170	3	80-100
ЖАРКОЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	160-170	3	160-240
ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ	160-180	3	120-160
ЖАРЕНАЯ УТКА	170-180	2	100-160
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК	180	2	70-90
<b>РЫБА</b>			
	160-180	2-3	
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>			
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	180-200	2	40-50
ТОРТ	200-220	2	40-45
БРИОШИ	170-180	2	40-60
БИСКВИТ	200-230	2	25-35
КЕКС	160-180	2	35-45
СЛАДКАЯ СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	180-200	2	20-30
ХЛЕБ С ИЗЮМОМ	230-250	2	30-40
ШТРУДЕЛЬ	160	2	25-35
ПЕЧЕНЬЕ САВОЙЯ	150-180	2	50-60
ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ	180-200	2	18-25
СЭНДВИЧ САВОЯРДИ	170-180	2	30-40
СЭНДВИЧ	230-250	3	7
ХЛЕБ	200-220	3	40
ПИЦЦА	200-220	2	20

При приготовлении торта Данди или большого фруктового торта, всегда оборачивайте 2 слоя коричневой бумаги вокруг сторон и проверяйте после каждого часа. Сверху может потребоваться положить кусок коричневой бумаги. Всегда убедитесь, что продукты готовы до подачи на стол, свинина, птица и рыба в частности. \* Дополнительную информацию о приготовлении индейки см. на стр. 22.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОМЕТРА (Рис.31)

варочный центр оснащен устройством для измерения температуры в середине духовки. Это позволяет проверить температуру внутри духовки и более точно регулировать температуру приготовления пищи.

Электрические духовки При включении духовки загорается оранжевый индикатор, указывающий на то, что нагревательные элементы работают: шкала термометра начнет двигаться в направлении заданной температуры. Оранжевый индикатор будет постоянно гореть и гаснуть, указывая на то, что нагревательные элементы работают для поддержания температуры внутри печи. Свет может погаснуть на несколько минут, прежде чем термометр достигнет требуемой температуры. Это нормально, потому что работа нагревательных элементов регулируется так, чтобы тепло распределялось равномерно внутри печи. Жар оптимально распределяется внутри духовки, когда шкала термометра остановилась. Если температура печи падает или повышается, шкала термометра будет следовать за этим изменениями. Когда духовка выключена, температура на термометре будет медленно падать, пока не достигнет комнатной температуры.

Газовые духовки Когда печь будет включена, горелка начнет работать на максимуме, а шкала термометра начнет двигаться в направлении заданной температуры. Пламя может погаснуть до того, как термометр достигнет требуемой температуры. Это происходит потому, что мощность горелки уменьшается, так что тепло может быть равномерно распределено внутри печи. Жар оптимально распределен внутри духовки, когда шкала термометра остановилась. Когда духовка выключена, температура на термометре будет медленно падать, пока не достигнет комнатной температуры. Примечание: соответствие положения термостата и температуры печи в таблице № 6 является ориентировочным и зависит от различных факторов, таких как тип газа и давление подачи. Следите за температурой термометра для приготовления пищи.

Примечание: это нормально, что будут различаться температуры от тех, которые указаны на панели термометра, когда вы измеряете температуру в середине печи с помощью другого термометра. Температура, указанная термометром, является средней температурой внутри печи и не указывает на температуру какой-либо одной точки.

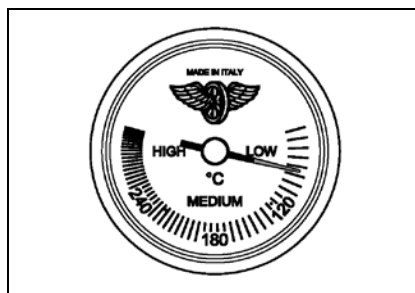


Рис 31

## ОЧИСТКА ВАШЕЙ ПЛИТЫ

Ложное считывание температуры может быть вызвано сильным загрязнением от продуктов, остатками очистителя духовки на термостате и / или элементах крышки, или запотевшим термостатом. Уборка должна проводиться регулярно и с осторожностью. Всегда отключайте подачу электроэнергии к духовке перед началом очистки. Никогда не допускайте скопления жира или масла на любой поверхности, особенно на основании печи и противнях печи, так как это может привести к постоянному окрашиванию продуктов или риску возгорания жира.

### Очистка газовой духовки

#### **Варочная панель из нержавеющей стали**

- Не используйте абразивные чистящие средства на плите из нержавеющей стали.
- Протрите мягкой тканью, используя теплую воду и жидкость для мытья посуды. - Влажную поверхность отполируйте сухой с тканью микрофибры. Для стойких запекшихся пятен используйте неабразивный очиститель для нержавеющей стали.
- Всегда работайте в том же направлении, что и зерно из нержавеющей стали, хорошо промойте и отполируйте насухо.

Противень и решетки.

Подставки для кастрюль и крышки горелок изготовлены из чугуна с защитным покрытием из кислотоупорной эмали и не должны помещаться в посудомоечную машину.

Перед погружением в воду обязательно дайте опорам кастрюли и крышкам горелки полностью остыть.

- Протрите мягкой тканью, используя теплую воду и жидкость для мытья посуды.
- Для стойких следов используйте крем-очиститель, нанесенный с помощью нейлоновой губки. Хорошо промойте и высушите, перед заменой на конфорке.
- При размещении опор кастрюли на конфорке, самый широкий край чугунных опор наружу влево или вправо

#### **Кольцо горелок**

- Используйте крем-очиститель и нейлоновую мочалку. Хорошо промойте и высушить.
- После очистки убедитесь, что щели горелки сухие и не заблокированы.

#### **Основания горелки.**

- Никогда не кладите основание горелки в посудомоечную машину, так как соль может повредить сплав.
- Всегда убедитесь, что никакие другие металлы не находятся в той же воде, что и основания горелок, поскольку электролиз может произойти, почернение сплава. Протирать мягкой тканью, теплой водой и моющим средством.
- Для стойких следов используйте крем-очиститель на мягкой влажной ткани. - Промыть и высушить перед заменой на конфорке.

При повторной сборке горелок всегда следите за тем, чтобы выемки на кольце горелки были плотно вставлены в основание, чтобы газ нормально воспламенился и пламя было стабильным. (См. инструкцию по сборке горелки)

Сборка горелок (рис. Тридцать два)

Круговые горелки имеют две насечки, которые подходят вокруг термопары и свечи зажигания (на двойной горелке wok эти насечки расположены на внутреннем кольце). После того, как горелка надежно закреплена, черная крышка горелки должна одеваться сверху. Крышки горелки должны быть в правильном положении для работы.

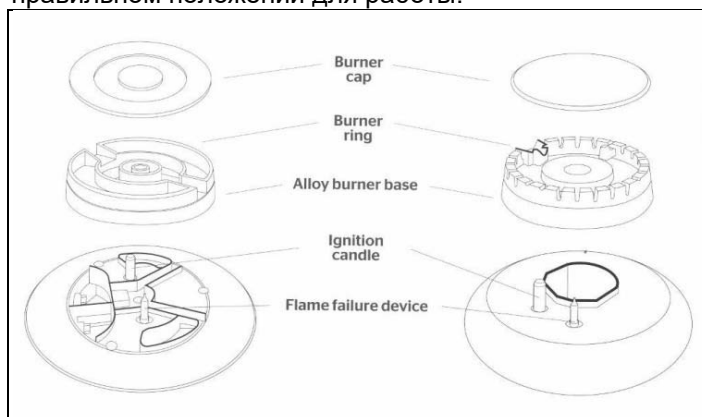


Рис 32

## **Противень.**

- Поскольку противень тяжелый, мы рекомендуем вам очистить его на варочной панели, не перемещая его.
- После приготовления дайте противню остыть, пока он не станет теплой.
- Используйте шпатель для удаления остатков приготовления пищи.
- Вытрите любой жир в поддоне для капель кухонным полотенцем.
- Очистите всю поверхность с теплой водой и моющим средством, используя размыватель из нержавеющей стали. Всегда работайте с зерном из нержавеющей стали.
- Некоторые продукты с высоким содержанием соли (например, бекон) могут оставлять белые следы.

Для этих и других стойких следов используйте крем-очиститель, подходящий для поверхностей из нержавеющей стали.

### **Чугунная сковорода (Тепан яки)**

- Чугунная сковорода будет поглощать масла по мере использования. Со временем он будет развивать естественную антипригарную защиту.
- После приготовления, очистите сковородку, пока еще теплая с теплой водой, и немедленно высушить.
- Вотрите немного оливкового масла в варочную поверхность, чтобы защитить чугун, пока он не используется.
- Избегайте использования моющих средств, так как это удалит естественное антипригарное покрытие. Не мойте в посудомоечной машине.

### **Очистка индукционной поверхности**

Перед началом очистки дайте конфорке остыть, пока индикатор остаточного тепла не погаснет. Никогда не используйте чистящие порошки или пасту, чистящие средства для духовки или любые абразивные чистящие средства на конфорке. Важно, чтобы перед повторным использованием с конфорки была удалена любая посуда.

- При лёгком загрязнении - протрите мягкой тканью, теплой водой и моющим средством. Для полировки, отполируйте сухой с тканью микрофиброй.
- Для получения более лучших результатов и для ухода за поверхностью используйте высококачественный очиститель/кондиционер, следуя инструкциям производителя.
- При попадании на конфорку продуктов с высоким содержанием сахара (например, варенье) или случайном плавлении пластмассовых или иных материалов немедленно выключите конфорку и устраните причину. Будьте осторожны, так как конфорка будет очень горячей.

### **Панель управления, органы управления и внешние поверхности.**

Не используйте сильные или абразивные чистящие средства или материалы на элементах управления. панели управления или покрашенные поверхности плиты это может причинить повреждение к тарировкам и значкам и постоянно поцарапать поверхности.

### **Цветная поверхность:**

Очистите тканью, теплой водой и жидкостью для мытья, пока поверхность влажная, отполируйте насухо тканью с микрофиброй.

### **Нержавеющие поверхности:**

Для стойких следов используйте неабразивный очиститель для нержавеющей стали. Всегда работайте с зерном из нержавеющей стали, хорошо промойте и насухо отполируйте салфеткой из микрофибры.

### **Стекло:**

Очищайте мягкой тканью, теплой водой и моющим средством. Трудные следы можно удалить с помощью очистителя. Никогда не используйте острые инструменты для очистки, так как это может поцарапать стекло.

### **Духовой шкаф:**

Всегда позволяйте остыть духовому шкафу перед чисткой.

### **Внутренняя дверь духовки, эмаль и стекло:**

Никогда не используйте острые инструменты для удаления пятен, так как это может поцарапать поверхность. Эмаль двери и стеклянные поверхности можно очистить мягкой тканью, теплой водой и моющим средством. Отполируйте насухо салфеткой из микрофибры. Для более стойких следов и для защиты поверхности стекла используйте качественный стеклоочиститель / кондиционер, следуя инструкциям производителя.

**Пожалуйста, не используйте пароочистители на внутренней поверхности духовки, так как это может повредить электронные компоненты.**

Перед чисткой убедитесь, что плита остыла.

#### **Снятие дверцы духовки (без мягких закрывающихся петель)**

Чтобы обеспечить полный доступ к внутренней части духовки для тщательной очистки, дверцу духовки можно снять.

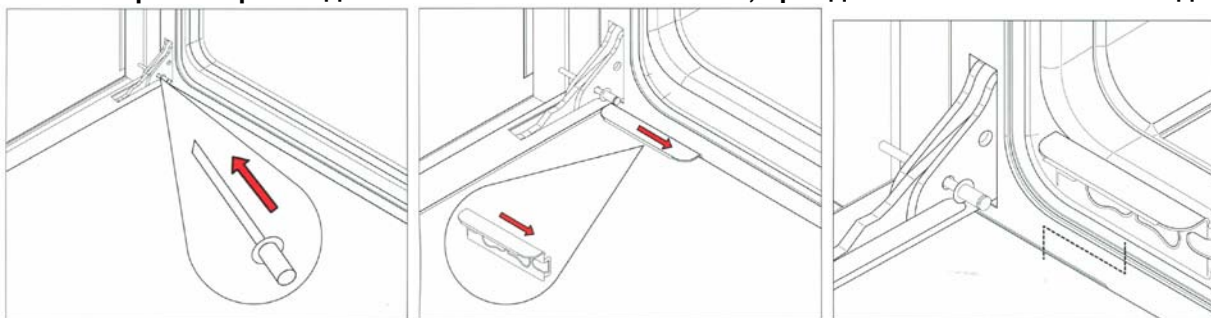
- Полностью откройте дверь и вставьте стопоры, поставляемые в каждую петлю.
- При закрытии двери на угол около 30° поднимите и потяните так, чтобы дверь вышла из крепления. Оставьте стопоры на месте.

**Стопор должен быть вставлен в петлю, прежде чем вы сможете снять дверь.**

#### **Removal of the oven door (with soft close hinges )**

- Закройте дверь на угол около 30°
- Поднимите, затем закройте дверь на угол около 70° потяните так, чтобы дверь вышла из крепления.

**Стопор блокировки должен быть вставлен в петлю, прежде чем вы сможете снять дверь.**



#### **Снятие внутренних стеклянных дверных стекол**

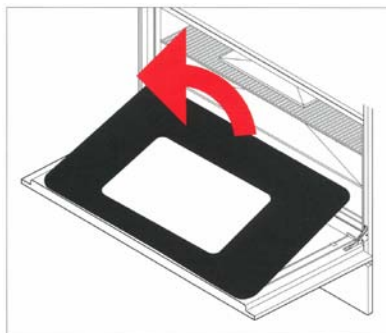
Для помощи с чисткой, внутренние стеклянные форточки двери съемны.

- Откройте дверь полностью и вставьте стопор, в каждую петлю, чтобы закрепить дверь в открытом положении. Найдите зажимы из нержавеющей стали в основании двери.
- Сдвиньте зажимы к центру двери.
- Держась за стекло, слегка приподнимите и потяните в сторону духовки, стеклянная панель освободится.

Раскрывается центральная стеклянная панель. Это может быть очищено на месте или снято.

- Чтобы снять центральную панель, снимите 4 винта и кронштейны.
- При замене центральной панели важно помнить, что сначала необходимо заменить резиновую прокладку.
- При замене внутренней панели убедитесь, что стекло ложится стороной вверх, а самая широкая граница находится ближе всего к плите.

Для очистки стекол не требуется снимать дверь



#### **Интерьер варочного центра.**

Для того чтобы понять имеет ли ваша печь пиролизные вкладыши, посмотрите стены печи.

Если поверхность серого цвета и шероховатая по текстуре, то это просто внутренняя поверхность. Если поверхность гладкая и черная, то это пиролизные вкладыши.

#### **Замена пиролизных вкладышей.**

Если вы приобрели вкладыши stay clean (пиролизные вкладыши) в качестве аксессуара, они легко подходят.

Боковые пиролизные вкладыши  
- Снимите все полки из духовки  
- Снимите боковые полочные направляющие, оттянув их с помощью центра нижней направляющей .  
- Поместите отверстия в боковой части вкладыша поверх отверстий в боковой части печи. - Вставьте боковую полку бегунка в отверстия, начиная с верхней части, а затем нажав в нижней.

#### **Задние пиролизные вкладыши (60 и 90 см духовки)**

- Поместите отверстие в центре, в нижней части вкладыша над отверстием под вентилятором в задней части печи.  
- Винт в положение.

#### **Очистка духовки**

Мы рекомендуем, снять боковые полочные направляющие, телескопические направляющие и полки до очистки, вкладыши остаются чистыми, а дверь и низ духовки очищаются вручную.

- После приготовления (особенно после обжарки) уберите все лотки и полки.

Нагрейте духовку до максимальной температуры в течение 15-20 минут, чтобы позволить загрязнениям катализироваться (при работе вентилятора или функции вентилятора).

- Если духовка сильно загрязнена, дайте ей остыть перед очисткой влажной губкой. Затем нагрейте духовку в течение двух часов при максимальной температуре.

- Повторите цикл, если сложные загрязнения не были удалены.
- Периодически боковые панели можно вынимать из духовки и промывать теплой мыльной водой перед сушкой мягкой тканью. Перед установкой панелей очистите внутреннюю поверхность эмали.

#### **Эмалированные поверхности**

Не допускайте длительного контакта уксуса, вина, кофе, молока, соленой воды или фруктовых соков с эмалированными поверхностями, так как они могут испачкать или обесцветить поверхность.

Для легкого загрязнения протрите мягкой тканью, используя теплую воду и жидкость для мытья посуды. Для сильного загрязнения используйте очиститель и нейлоновую мочалку.

Чистящие средства для духовки можно использовать в соответствии с указаниями производителя, но следует следить за тем, чтобы они не соприкасались с деталями плиты из нержавеющей стали, хрома, цветных металлов или сплавов, а также с уплотнителями и элементами дверцы.

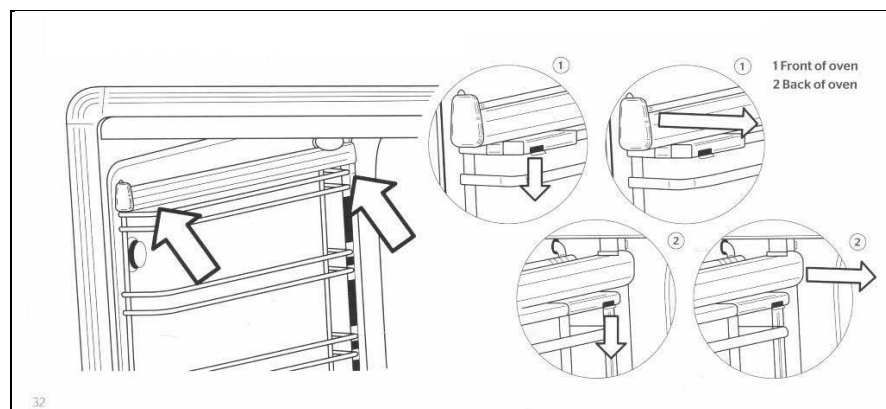
#### **Боковые направляющие полки, полки, телескопические полозья.**

Если имеются лёгкие загрязнения, протрите мягкой тканью, теплой водой и моющим средством. Для очистки более стойких следов замочите в теплой воде и моющей жидкости и очистите с помощью нейлоновой мочалки.

Боковые полки направляющих и полки можно мыть в посудомоечной машине. Это не рекомендуется делать с телескопическими направляющими, так как моющее средство может удалить смазку с направляющих.

#### **Снятие и установка телескопических направляющих**

- Телескопические направляющие устанавливаются на любой уровень полки, и совместимы как с поддоном гриля, так и с противнем.
- Найдите два пружинных зажима спереди и сзади направляющих.
- Осторожно потяните вниз передний пружинный зажим.
- Потяните направляющую от стороны духовки - будьте осторожны, чтобы не напрягать крепление.
- Повторите шаги 2-3 на заднем пружинном зажиме, чтобы удалить направляющую.
- Чтобы заменить, удерживайте уровень направляющей с передней секцией боковой опоры и зажимом на месте. Повторите с задней частью.



### **Снятие поддона крыши**

Поддон крыши над элементом решетки можно снять для очистки.

Поддерживайте нагревательный элемент решетки одной рукой, одновременно снимая 2 гайки, удерживающие элемент на месте.

- Положение нагревательного элемента теперь позволяет удалению верхнего вкладыша.
- После очистки и сушки верхний вкладыш можно снова установить в положение над элементом и закрепить двумя гайками.
- Вкладыш будет помещаться только в одном положении, поэтому необходимо соблюдать осторожность, чтобы расположить его на задних выступах, а передняя большой выступ должен быть обращена вниз.
- Не используйте духовку, если вкладыш не установлен и элемент не был повторно закреплен с помощью винтовых гаек.



## АКСЕССУАРЫ

### Наборы плитуса

Трехсторонний плитус может быть привинчен к нижней стороне вашей плиты, чтобы скрыть регулируемые ножки. Плитус имеет высоту 9,3 см (не может использоваться с очень высокими ножками, и не подходит для тройной печи 100X60).

### Теппан яки (гриль)

Наполовину плоская, наполовину ребристая сковородка идеально подходит для обжаривания мяса, курицы и рыбы. Опирается на подставки кастрюли всех плит.

### Пиролитические вкладыши

Эти вкладыши легко помещены в заднюю часть и стороны всех печей (только в духовых шкафах 30см и 40см). Они обрабатываются специальным материалом, который поглощает брызги жира во время приготовления пищи. Путем нагрева печь периодически к максимальной температуре, загрязнения сгорают, для того чтобы держать интерьер печи как новый.

### Телескопические направляющие.

Даже полностью выдвинутая телескопическая система предлагает безопасный и удобный способ для приготовления, для проверки продукта, не вынимая подносы или блюда из духовки. Один комплект включен в комплект главной духовки. Приспособлено для всех духовок и работает с подносом и противнями.

### Чугунный противень wok.

Этот аксессуар помещается на подставку для кастрюли, чтобы использовать с круглодонными воками и сковородками

### Очень высокие регулируемые ножки

Эти ноги нержавеющей стали увеличивают высоту Вашего варочного центра для того чтобы приспособить для кухни 91см - 94.5 см - высокие. (не подходит для тройной печи 100X60)

## РЕШЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ ПРОБЛЕМ

### **Духовка не работает:**

- Есть ли электрическое питание на варочном центре?  
Установлен ли автоматический программатор на ручное управление?
- Основная печь не будет работать вручную, если программатор установлен в автоматический режим. (См. стр. 28)
- Убедитесь, что питание включено, проверив, что часы функционируют
- Проверьте предохранитель выключателя или автоматический выключатель.

### **Горелки не зажигаются.**

- Есть ли электрическое питание на варочном центре?
- Свечи зажигания или отверстия горелки заблокированы? Плотны ли установлены кольца горелки и крышки горелки?
- Убедитесь, что питание включено, проверив, что часы работают.
- Проверьте предохранитель выключателя или автоматический выключатель.
- Убедитесь, что свеча зажигания чистая, а щели горелки сухие и не содержат мусора.
- Кольца горелки должны входить в опору горелки. (См. page35)

### **Горелка загорается, но гаснет, когда ручка отпущена**

- Горелки имеют приборы газ-контроля приспособленные под стандарт. Поэтому, после зажигания горелки, держите ручку нажатой в течение 5-10 секунд, чтобы активировать устройство газ-контроля.

### **Свечи электроподжига непрерывно искрят.**

- Плита мокрая после чистки или вода выкипела?
- Отключите подачу электроэнергии и тщательно высушите компоненты горелки и свечи поджига.

### **Ручка управления становится слишком горячей**

Вы готовите с открытой дверцей духовки?

- Держите дверцу духовки закрытой, когда она не используется или при приготовлении на гриле (тройной гриль 100x60 отсек можно использовать для открытой двери на короткие периоды -максимально 15 минут).

### **Ручка управления свободно вращается.**

- Возможно, ручка удерживающего пружинного зажима вышла из строя.
- Позвоните в Авторизированный Сервисный центр для консультации и замены, если это необходимо.

### **Продукты готовятся слишком быстро.**

- Вы используете функцию вентилятора?
- Вы используете функцию быстрого подогрева?
- При использовании функции вентилятора следует снизить температуру приготовления на 20°C по сравнению с обычным приготовлением. Пожалуйста, смотрите кулинарные диаграммы на стр. 33 для установки температуры.

"Быстрый подогрев" не подходит в качестве функции приготовления пищи; это только для предварительного нагрева духовки. Как только духовка достигнет температуры, вы должны переключиться на необходимую функцию приготовления. Быстрый подогрев не должен эксплуатироваться в течение длительного времени.

**Продукты не готовятся равномерно.**

- Вы готовите большие объемы пищи или используете большие подносы?  
- Воздух должен циркулировать через духовку для равномерного приготовления пищи. Вынимайте сковороду-гриль из духовки, когда она не используется, и всегда допускайте зазор между всеми четырьмя сторонами от посуды. При приготовлении больших количеств вам может понадобиться перевернуть ваши продукты во время приготовления. Негабаритные противни, жаровни и банки для тортов будут действовать как перегородка и предотвращать движение горячего воздуха в духовке.

- Выбирайте кухонную посуду, которое позволяет оставить минимум 2 см пространства со всех сторон, чтобы обеспечить свободное движение горячего воздуха.

**Функция гриль плохо работает.**

- Вы выбрали правильную функцию?  
- Убедитесь, что вы выбрали функцию гриль, а не верхний элемент. См. стр. 25.

**Основная духовка занимает много времени, чтобы разогреться.**

Вы пробовали использовать функцию быстрого подогрева?

- Разогрейте с помощью функции быстрого подогрева до достижения температуры, а затем переключитесь на необходимую функцию приготовления.  
- "Быстрый подогрев" не должен эксплуатироваться в течение длительного времени.  
- Для того чтобы заказать запасные части или вспомогательное оборудование, пожалуйста свяжитесь с Авторизованным сервисным центром.

**Вентилятор продолжает работать после выключения духовки**

- Охлаждающий вентилятор будет периодически включаться и выключаться в течение примерно 30 минут после выключения духовки, чтобы сохранить управление прохладным, это нормально.

**Конденсат образуется в печи.**

- Вы уже разогрели духовку?  
- Конденсат реже образуется при предварительном нагревании духовки или гриля перед использованием.

**Дым образуется в печи**

- Вы выбрали правильную температуру приготовления?  
- Вы готовите продукты с высоким содержанием жира? Вы редко пользуетесь грилем?  
- Вы готовили жирную пищу под грилем? Нужно ли чистить интерьер печи, остались ли чистыми пиролизными вкладыши и поддон?  
- Не забудьте снизить температуру духовки на 20°C при использовании функции вентилятора с рецептом, предназначенным для обычного приготовления пищи.  
- Используйте высококачественные блюда, чтобы содержать жиры и брызги.  
- При необходимости очистите внутреннюю часть духовки.  
- Не забудьте снять и очистить противень после использования.  
- Оставьте гриль на несколько минут после гриля или обжарки, чтобы сжечь жировые отложения с крыши печи.  
- Поверхность духовки следует регулярно чистить, чтобы предотвратить накопление остатков пищи. См. стр. 35.

**Дверное уплотнение треснуло или расслоилось.**

- Вы оставляете сковороду для гриля или фольгу на дне духовки?  
- Вы использовали едкие чистящие средства для духовки на уплотнителе двери или рядом с ним?  
- Всегда извлекайте лоток гриля когда не в пользе по мере того как он может ограничить воздушный поток вокруг печи.  
- Едкие чистящие средства не должны использоваться вблизи области уплотнения двери. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за консультацией и заменой уплотнения, если это необходимо

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

### **Термометр варочного центра.**

- Они часто медленно реагируют, и их следует использовать только в качестве руководства. Вы также должны иметь в виду, что температура духовки может колебаться между 10% и 15% в течение любого периода приготовления. Это нормально на любой печи и обусловлено включением - выключением нагревателя.

### **Корректное время приготовления.**

- В большинстве случаев используйте время приготовления, указанное в рецептах. Тем не менее, период приготовления должен быть сокращен для блюд, которые требуют очень длительного времени приготовления (например, фруктовые пироги). Обычно уменьшайте время приготовления на 10 минут за каждый час после первого часа приготовления, или после трех четвертей времени приготовления это также относится к очень большим кускам мяса или индейки, где рекомендуется шуп для мяса. Всегда проверяйте, что еда горячая и приготовленная перед подачей на стол.

### **Использование фольги**

- Фольгу можно использовать для покрытия продуктов в духовке, но она не должна находиться в непосредственной близости от элементов духовки. Фольга не должна использоваться для выравнивания печи или гриля это может привести к перегреву, потере устойчивости и растрескиванию эмалевых поверхностей.  
- Кремниевые коврики для духовки (иногда используемые для уменьшения очистки) не должны устанавливаться на пол духовки, когда используется базовый элемент (например, при использовании только нижнего элемента или обычной готовке). Элементы кремния повредят эмаль.

### **Двери и уплотнитель.**

- Плотность закрывания и общее состояние дверей и уплотнений духовки могут повлиять на температуру в печи. Регулярно чистите уплотнения духовки и проверяйте их на наличие трещин и разрывов не оставляйте чистящие средства печи в длительном контакте с уплотнениями, так как это сократит срок их службы.  
- Дверцы и их ручки не должны использоваться для перемещения плиты. Это может вытянуть дверь из петли и привести к потере тепла или неравномерному нагреву духового шкафа.

### **Индукционная плита.**

Индукционная плита использует сложную систему управления зоной, которая контролирует уровень мощности, доступной для каждой из зон, чтобы предотвратить перегрузку цепей и источника питания к прибору.

Система автоматически уменьшает максимальную мощность, доступную для любой одной зоны, когда другие зоны используются. При высокой настройке мощности, если уровень мощности снижается на одной зоне, мощность может быть увеличена на других зонах.

Если несколько зон используются на максимальной мощности одновременно, возможно, что другая зона может не работать. Этим можно управлять, снижая уровень мощности на одной из других зон.

В качестве примера. Использование передней левой и задней левой зон на уровне 9 не позволит работать средней зоне; это будет фиксироваться как неактивная зона с линией в середине дисплея.

Поворот задней левой зоны вниз до уровня 8 позволит средней зоне работать до уровня 7.

**100x60 см с тройной духовкой имеет регулируемые ножки.**  
Варочный центр имеет четыре опорные ножки, для регулировки которых используется специальных ключ.

Выравнивание варочного центра

Начните с регулировки задней левой ножки до высоты рабочей поверхности (или окончательной требуемой высоты плиты), так как эта ножка не доступна с передней стороны прибора. Установите плиту в нужное положение. Остальные 3 ножки доступны с передней части устройства. Снимите передний плинтус и ящик для хранения, чтобы получить доступ к 3 съемным ножкам; используйте инструмент с шестигранным ключом через середину ножки, чтобы выполнить необходимые регулировки высоты и выравнивания.

**Телефон горячей линии в России 8 800 20 12 532**



Импортер продукции Bertazzoni SpA, Италия - ООО Компания «КОРОС»  
125040, Москва, 5-я улица Ямского Поля, д. 7, к. 2. ОГРН 5147746339956 ИНН/КПП  
7714951269/771401001 Эксклюзивный дистрибьютор, ответственный за гарантийные  
обязательства производителя, в РФ и странах ЕАЭС, - ООО «КРЕДО М»,  
125040, Москва, 5-я ул. Ямского Поля, д.7, к.2. ОГРН 1197746027270 ИНН/КПП  
7714437173/771401001