

ENGLISH

OPERATING INSTRUCTIONS

MIXED – ELECTRICAL

MULTI-FUNCTION COOKERS

RUSSIA

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРО-ГАЗОВЫЕ

МНОГОФУНКЦИОН

АЛЬНЫЕ ПЛУТЫ

LITHUANIA

NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA

ELEKTRINĖS-DUJINĖS

DAUGIAFUNKCINĖS

VIRYKLĖS

50X50



Уважаемый покупатель,

Мы искренне хотим, чтобы Вам понравилось наше изделие, которое было изготовлено с использованием самых современных технологий и прошло тщательную проверку качества.

С этой целью мы подготовили эту инструкцию.

Рекомендуем внимательно прочитать ее и пользоваться ею в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ



Раздел 1:
Меры предосторожности и важные замечания



Раздел 2:
Установка и подготовка плиты к работе



Раздел 3: Технические характеристики



Раздел 4: Знакомство с панелью управления
4.1 Как пользоваться газовыми горелками
4.2 Как пользоваться электрическими конфорками
4.3 Как пользоваться стеклокерамическими конфорками



Раздел 5: Как пользоваться духовкой
5.1 Установка электронного таймера
5.2 Как пользоваться механическим таймером
5.3 Как пользоваться обычными духовками
5.4 Как пользоваться многофункциональной духовкой



Раздел 6: Как пользоваться грилем и вертелом



Раздел 7: Можно, нужно и нельзя



Раздел 8: Обслуживание и чистка



Раздел 9: Переключение на использование другого вида газа



Раздел 10: Транспортировка

Раздел 1: Меры предосторожности и важные замечания



⚡ Электрические предохранители в Вашем доме должны быть рассчитаны на потребляемую плитой мощность.



⚡ Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.

⚡ Прежде чем включать плиту в электросеть, проверьте, совпадает ли напряжение и частота тока в сети с теми значениями, которые указаны на этикетке.

⚡ Прежде чем вызывать электрика, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.



Перед включением плиты удалите все упаковочные материалы. Не забудьте снять картон с противней и решетки гриля и удалить ленту со стекла дверцы духовки.

Упаковочные материалы могут быть опасны для детей.

⚡ Не позволяйте детям прикасаться к плите во время ее работы и до тех пор, пока она не остынет, так как плита при работе сильно нагревается.



⚡ Электрический провод не должен касаться никаких частей плиты во время ее работы. Не просовывайте провод электропитания в дверцу духовки, так как этим можно повредить изоляцию.



⚡ Не пытайтесь передвинуть плиту, держа за ручку дверцы духовки.
⚡ Плита должна использоваться только по прямому назначению, т. е. для приготовления пищи в домашних условиях.



Если в плите есть таймер, обязательно устанавливайте его при первом включении и после любых перебоев с электропитанием, иначе плита работать не будет.



Нельзя пользоваться грилем при закрытой духовке. Держите дверцу духовки приоткрытой во время жарения и пользуйтесь щитком для защиты ручек переключателей.

⚡ Если дверца духовки случайно закроется во время использования гриля, или если Вы полностью не откроете дверцу духовки, плита будет повреждена (*) и гарантия станет недействительна.

(*) Если не открыть дверцу духовки при использовании гриля, поверхность плиты и отделения гриля очень сильно нагреются, что приведет к повреждению от высокой температуры дверцы, панели управления, кнопок управления, боковых стенок и поддона гриля.



⚡ Всегда пользуйтесь перчатками, когда достаете решетку гриля и посуду из духовки во время ее работы.

⚡ Во время работы дверца духовки и внешние поверхности нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь горячих поверхностей плиты.



Немедленно отключите духовку от сети, если обнаружите какую-либо трещину на стеклокерамической поверхности.



⚡ Всегда отсоединяйте плиту от электросети, когда ею не пользуетесь длительное время, или в том маловероятном случае, когда неисправность сразу заметна.



⚡ Прежде чем подключать плиту к источнику газоснабжения, убедитесь, что тип газа и давление, под которым он подается, соответствуют спецификациям Вашей плиты. Для того, чтобы отрегулировать плиту для использования другого типа газа, обращайтесь в **городскую газовую службу** для переналадки плиты.



В моделях плит "inox" цвет поверхностей, ближе расположенных к конфоркам, со временем может измениться из-за чрезмерно высокой температуры.

⚡ Пар из духовки выходит через вентиляционное отверстие в задней части плиты, поэтому стена, у которой стоит плита, должна быть защищена от жира и влаги.



Раздел 2: Установка и подготовка плиты к работе

☛ Прежде чем включать плиту в электрическую сеть, убедитесь, что напряжение и частота тока в сети соответствуют напряжению и частоте, указанным на маркировке. Этикетка с маркировкой расположена на задней стенке или в передней части отделения для хранения посуды, где ее можно увидеть, открыв крышку или выдвинув ящик.

Смешанные электро-газовые модели поставляются вместе с проводом электропитания марки H05 VV-F 3G сечением 1,5 мм².

Внимание! Плита должна иметь заземление.

☛ Плиту должен устанавливать квалифицированный электрик. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с расстоянием между полюсами не менее 3 мм, который должен быть расположен вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с требованиями электробезопасности. Несоблюдение этих требований может вызвать проблемы в процессе эксплуатации и анулировать гарантию. При подключении плиты через электрическую розетку, розетка должна находиться в легко доступном месте, но не над конфорокками.

Электропровод питания должен быть максимум 2 м длиной в целях безопасности.

Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы	Три фазы с нулем
Напряжение	220/230 В	380/400/ 415 В	380/400/ 415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x2,5 mm2 H05 V V-F	4x2,5 mm2 H05 V V-F	5x2,5 mm2 H05 V V-F

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.

☛ Прежде чем вызывать электрика, подготовьте электропроводку в доме для подключения плиты.

Электротехнические требования для всех электроплит:

☛ В комплект плиты входит электропровод без вилки (H05 V V-F 3G 1,5 мм²).

☛ Схема подключения

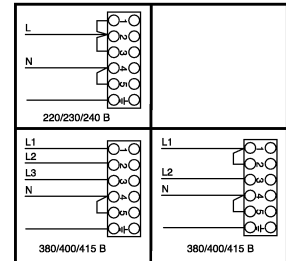
☛ Коричневый: фаза

☛ Синий: ноль

☛ Желтый/зеленый: земля.

☛ Провод электропитания должен быть пропущен через специальный хомут.

☛ Провод электропитания должен быть проложен в стороне от плиты, в особенности подальше от вентиляционных отверстий и должен свободно размещаться между плитой и стеной или шкафом.



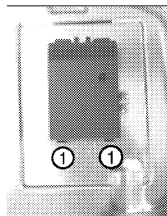
☛ Если ваша духовка поставляется с проводом электропитания (H05 V V-F 3G 2,5 мм²) без вилки, подсоедините вилку следующим образом:

Коричневый провод — L (фаза);
 Синий провод — N (ноль);
 Зеленый/Желтый провод — E (земля)

☛ Если ваша духовка поставляется без провода электропитания, то выберите провод, руководствуясь таблицей 1. При подсоединении проводов к духовке пользуйтесь таблицей 2.

В целях безопасности электрический провод должен быть не более 2 м длиной.

- ☛ Снимите крышку распределительной коробки
- ☛ Подсоедините электрический провод, как показано на монтажной схеме на задней крышке.
- ☛ Закрепите электрический провод двумя винтами и зажимом.
- ☛ Установите на место крышку распределительной коробки. Ваша духовка рассчитана на подключение к однофазной или трехфазной электрической сети.
- ☛ Электрический провод должен быть пропущен через хомут.
- ☛ Провод следует проложить в стороне от духовки, в особенности подальше от вентиляционных отверстий, и он не должен попадать под корпус духовки, когда вы будете устанавливать ее на место около стены.

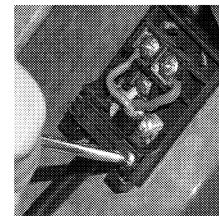
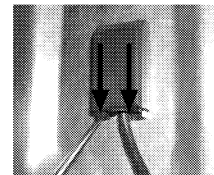


Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы с нулем	Две фазы с нулем
Напряжение	220/230/240 В	380/400 /415 В	380/400 /415 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x2,5 мм ² H05 V V-F	5x2,5 мм ² H:5 V V-F	4x2,5 мм ² H:5 V V-F

Таблица 1
3-а

Если необходимо заменить провод электропитания, выберите провод подходящего типа и выполните следующие операции. Отсоедините плиту от электрической сети.

1. Снимите крышку распределительной коробки, отвинтив удерживающие ее винты.
2. Снимите зажим.



3. Замените провод, соблюдая следующие условия:
 - L (фаза);
 - N (ноль);
 - E (земля)

4. Закрепите провод зажимом.
5. Установите на место крышку распределительной коробки.

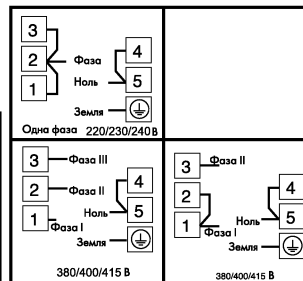
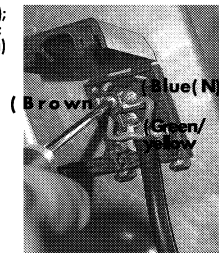
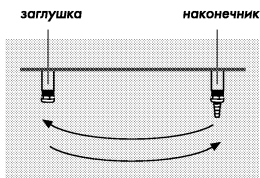


Таблица 2

Установка газовых плит

Подключение газового шланга к плите

В зависимости от расположения газовой трубы наконечник и заглушку можно менять местами для более удобного соединения. Подержите пластиковый конец шланга в горячей воде в течение минуты, чтобы размягчить его, затем натяните его на наконечник. Плотно затяните хомут отверткой. Другой конец шланга присоедините к газовой трубе аналогичным образом.

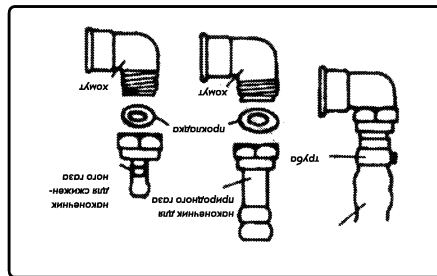
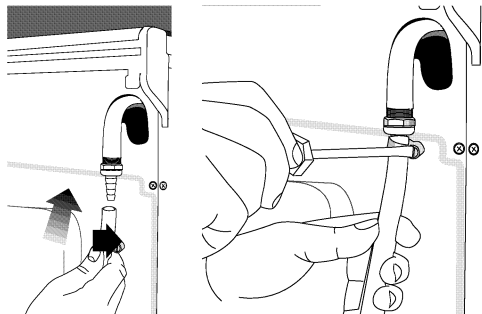


Внимание! Шланг, соединяющий выходной клапан магистральной трубы природного газа, должен быть коротким и не пропускать газ. Длина шланга не должна превышать 125 см в целях безопасности.

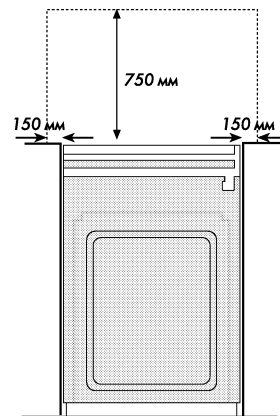
Контроль за утечкой газа

Проверяя, нет ли утечки газа, убедитесь, что газовые конфорки закрыты, а впускной клапан открыт. Смочите соединение мыльной водой для проверки утечки газа. Если утечка есть, то в месте соединения появятся мыльные пузыри. В этом случае тщательно проверьте соединение. Не проверяйте наличие утечки газа с помощью огня.

Внимание! Никогда не пользуйтесь спичками или зажигалкой для проверки утечки газа.



Типы соединений для природного и сжиженного газа.



Плита должна стоять не ближе 150 мм от стены, а сама стена должна быть из огнеупорного материала. Сверху над конфорками должно оставаться как минимум 750 мм свободного пространства.

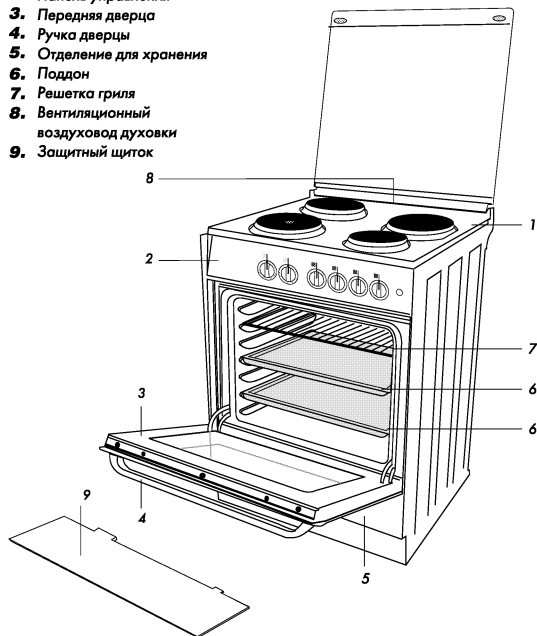
Плита должна быть установлена на ровной поверхности.

Передние ножки можно отрегулировать. Чтобы плита твердо стояла на полу и не качалась, отрегулируйте передние ножки, поворачивая их по часовой или против часовой стрелки, пока плита не перестанет качаться.



Раздел 3: Технические характеристики

1. Горелки
2. Панель управления
3. Передняя дверца
4. Ручка дверцы
5. Отделение для хранения
6. Поддон
7. Решетка гриля
8. Вентиляционный воздуховод духовки
9. Защитный щиток



Размещение конфорок может отличаться от изображенных на рисунках.

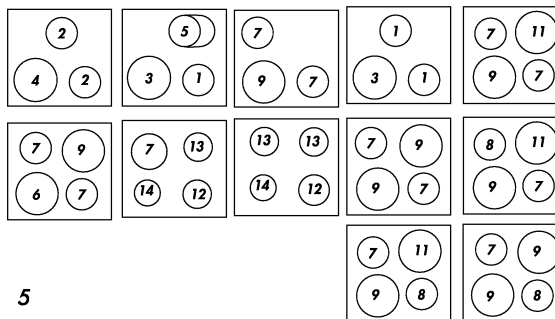
Быстрые конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться.

Быстрая конфорка обычного типа отмечена красным пятном в центре.

Напряжение, частота тока и максимальная мощность указаны на этикетке.

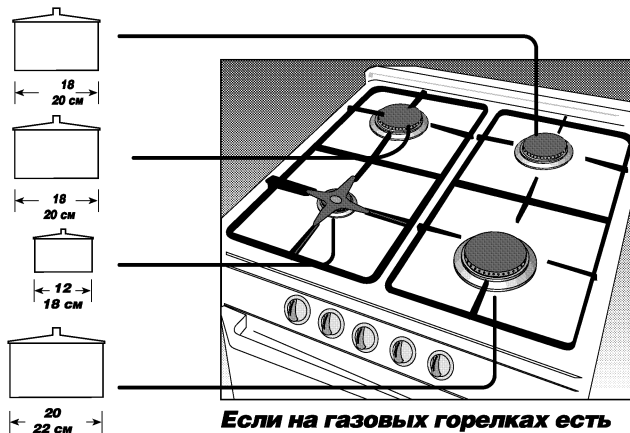
	Обычные плиты
Мощность гриля	800 Вт/1500 Вт
Мощность духовки	1900 Вт
Лампочка	15 Вт/25 Вт
Внешние размеры	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 500 мм

- 1 Излучательная конфорка $\varnothing 140$ мм 1200 Вт
- 2 Быстрая излучательная конфорка $\varnothing 140$ мм 1200 Вт
- 3 Излучательная конфорка $\varnothing 180$ мм 1700 Вт
- 4 Быстрая излучательная конфорка $\varnothing 180$ мм 1800 Вт
- 5 Быстрая излучательная конфорка $\varnothing 140 \times 250$ мм 2000 Вт
- 6 Быстрая конфорка $\varnothing 180$ мм 2000 Вт
- 7 Обычная конфорка $\varnothing 145$ мм 1000 Вт
- 8 Быстрая конфорка $\varnothing 145$ мм 1500 Вт
- 9 Обычная конфорка $\varnothing 180$ мм 1500 Вт
10. Обычная конфорка $\varnothing 80$ мм 450 Вт
11. Обычная конфорка $\varnothing 180$ мм 1000 Вт
12. Быстрая конфорка 2900 Вт
13. Быстрая конфорка средней мощности 2000 Вт
14. Дополнительная конфорка 1000 Вт



Раздел 4: Как пользоваться газовыми горелками

4.1 Как пользоваться газовыми горелками



Если на газовых горелках есть устройство контроля пламени

Как добиться максимальной эффективности

Правильное использование горелок обеспечивает экономию газа и хорошую работу плиты. Поэтому мы рекомендуем пользоваться посудой, дно которой полностью закрывает огонь. Для посуды значительно меньшего диаметра, которую надо ставить на дополнительную горелку, используйте подставку под кастрюли.



Устройство контроля пламени

В случае, если пламя погаснет, устройство автоматически перекроет подачу газа. Это также дополнительное средство безопасности для детей. Кнопку следует нажать и повернуть по часовой стрелке. Для зажигания газа нажмите кнопку и подождите, пока газ не загорится. Выждите еще 3-5 секунд. Повторите эти действия, если газ не загорается.

Использование верхних газовых горелок

Поверните соответствующий вентиль, слегка надавив на него, против часовой стрелки.

Большой значок пламени соответствует сильному огню, маленький значок – самому слабому огню.



Зажигание газа кнопкой (в моделях с зажиганием)

Эта кнопка обеспечивает автоматическое зажигание газа. Если ее нажать и отпустить, то во всех горелках, проскочит искра. Газ загорается только в той горелке, которая открыта. Если газ не загорается, повторите эти действия. Зажигание не происходит, если просто удерживать кнопку нажатой.

Зажигание газа ручками на панели управления

Поверните ручку по часовой стрелке, нажав на нее. Искра проскочит в горелках как только Вы отпустите ручку.

Если после того, как Вы отпустили ручку, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая ручку нажатой в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

Внимание ! Не держите ручку в нажатом состоянии дольше 15 секунд.

4.2 Как пользоваться электрическими конфорками

Положение переключателя	Цифровые обозначения					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Нагревание	Медленное кипячение			Варка, жарение, кипячение	

Быстро нагревающаяся конфорка помечена красным пятном в центре

Переключатели электрических конфорок

Переключатели могут вращаться в любом направлении, обеспечивая плавное регулирование температуры. При включении какой-либо из конфорок **на панели управления загорается красная индикаторная лампочка.**

Для того, чтобы выключить конфорку, поверните соответствующий переключатель в **нулевое** положение (0). Ручки переключателей электрических конфорок могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

Не забудьте выключить все конфорки после использования плиты.

Для того, чтобы выжечь защитное покрытие с конфорок, установите переключатели в среднее положение (3) и оставьте конфорки включенными минут на 8. При этом не ставьте на конфорки кастрюли и другую посуду. Во время этой процедуры будет идти дым, но это вполне нормально.

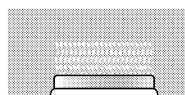
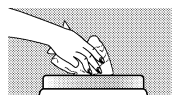
Используйте качественные кастрюли

☛ Пользуйтесь только кастрюлями хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимально эффективному использованию электроэнергии.



☛ Используйте кастрюли с дном подходящего диаметра. Если кастрюля слишком мала, электроэнергия будет расходоваться впустую.
☛ Не ставьте на конфорки кастрюли с мокрым дном и не закрывайте кастрюли чересчур мокрыми крышками, с которых капает вода. Иначе можно повредить конфорки и пользоваться ими будет небезопасно.

Диаметр конфорки (мм)	Рекомендуемый диаметр дна кастрюли (мм)
∅ 145 мм (маленькая)	→ ∅ 150-170
∅ 180 мм (большая)	→ ∅ 180-200



☛ **Сушка конфорок (максимум 5 минут)**

☛ Чистите обычные конфорки (когда они остынут) влажной тряпкой с небольшим количеством чистящей жидкости. После чистки высушите конфорку, включив ее на короткое время. Протирайте конфорку время от времени небольшим количеством растительного масла.
☛ Вытирайте электрические конфорки круговыми движениями, придерживаясь концентрических бороздок на их поверхности.

Полезные советы

Выбор кастрюль

Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем пользоваться кастрюлями хорошего качества с гладким плоским дном. Выпускаются специальные кастрюли с композитным дном; они хорошо поглощают тепло и поэтому более эффективны. Никогда не пользуйтесь помятой посудой. В идеале дно посуды должно быть примерно того же диаметра, что и область нагрева. Используйте кастрюлю достаточного объема, чтобы уменьшить количество жидкости, проливающейся во время приготовления.

Рекомендации по мерам безопасности при жарке во фритюре

- 1.** Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого диаметра, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.
- 2.** Никогда не заполняйте кастрюли кулинарным жиром или растительным маслом больше, чем на треть.
- 3.** Никогда не оставляйте растительное масло или кулинарный жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
- 4.** Не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно мороженых продуктов. Это только снижает температуру растительного масла или кулинарного жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.

- 5.** Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в раскаленное масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их бросать слишком быстро.
- 6.** Никогда не раскаляйте кулинарный жир или масло под крышкой.
- 7.** Держите внешнюю сторону кастрюли чистой, без следов растительного масла или кулинарного жира.

В случае загорания масла:

- 1.** Выключите конфорку.
- 2.** Загасите огонь одеялом или влажной тряпкой.

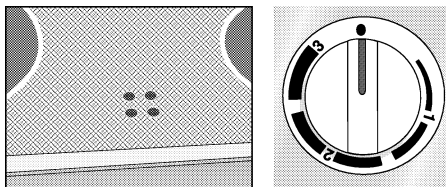
Как правило, ожоги случаются, когда хватают раскаленную кастрюлю и пытаются убрать ее с плиты.

Внимание! Не тушите огонь водой. Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.

4.3 Как пользоваться стеклокерамическими конфорками

Стеклокерамические конфорки управляются термостатом, который может быть установлен в одно из 6 положений. Одно из них — "Выключено". Назначение остальных положений приведены в таблице.

Быстро нагревающиеся конфорки излучательного типа, расширенные и двойные конфорки автоматически регулируют расход электроэнергии. Они непрерывно контролируют время разогрева нагревательного элемента между 1 и 3 положениями.



Индикаторные лампочки

Индикатор показывает, какая конфорка включена или еще горячая. Лампочка горит, пока поверхность конфорки остается горячей. Когда температура станет ниже 64°C, лампочка погаснет.

Не касайтесь нагревающихся поверхностей и никогда не подпускайте к плите детей.



Цифровые обозначения

Уровни регулирования энергии	1	2	3
7-уровневый переключатель	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Применение	Поддержание температуры	Медленное кипячение	Варка, жарение, кипячение

Двойные и расширенные конфорки автоматически контролируют расход электроэнергии, переключаясь с одного режима нагрева на другой между 1 и 3 положениями.

Двойная конфорка может нагреваться в двух положениях. Электроэнергию можно экономить, включая 1 положение для небольшой посуды и используя положение 1 и 2 для большой посуды. Поворот переключателя по часовой стрелке включает внутреннюю часть конфорки. Вы можете использовать уровни 1, 2 и 3, как описано в таблице. Для одновременного использования внутренней и внешней частей конфорки поверните переключатель "●" по часовой стрелке, начиная с положения 3 до тех пор, пока не услышите щелчок. При этом будут включены оба режима конфорки. Выключите конфорку, установив переключатель в положение "0", повернув его против часовой стрелки.

Внимание! Положение 2 расширенной конфорки отдельно само по себе не работает.

Как пользоваться стеклокерамическими конфорками CERAN®

☛ **Стеклокерамическая поверхность весьма устойчива к нагреву и выдерживает значительные перепады температуры.**

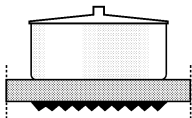
☛ Чтобы не загрязнять поверхность конфорок, следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были чистыми и сухими, прежде чем включать плиту.

☛ **При включении конфорок слышно легкое гудение. Это нормально и не является следствием неисправности.**

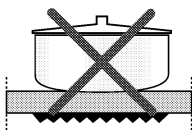
☛ Не используйте поверхность плиты для обработки продуктов или для их хранения и тому подобных целей.

☛ **Не нагревайте пустую эмалированную посуду.**

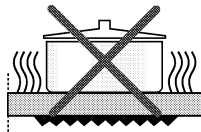
☛ Не царапайте поверхность и не роняйте на нее посуду с острыми краями, так как этим Вы можете ее повредить.



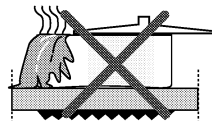
☛ **Оптимальной эффективности можно достигнуть, используя посуду, дно которой соответствует диаметру конфорки.**



☛ **Кастриولى с выпуклым дном не годятся.**



☛ **Если дно кастрюли слишком маленькое, энергия расходуется впустую.**



☛ **Жидкость, выплескивающаяся из кастрюли, может стать причиной пожара.**

☛ **Не подпускайте детей к работающей плите, так как ее поверхность может быть очень горячей.**

☛ Так как раскаленное масло может легко загореться, готовить блюда в большом количестве растительного масла (такие, как картофель-фри) следует в закрытой посуде.

☛ **Не пользуйтесь посудой с выпуклым или вогнутым дном.**

☛ Не режьте хлеб или овощи и фрукты и т.п. на поверхности плиты.

☛ **Оптимальной эффективности можно добиться, используя посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорок.**

☛ Не пользуйтесь посудой с алюминиевым дном (это приводит к повреждению стеклокерамической поверхности).

☛ **Пользуйтесь стальной или термостойкой стеклянной посудой. Не используйте посуду, изготовленную из таких материалов, как "boron glass" или "Pyrex", предназначенную главным образом для духовок.**

☛ Диаметр дна посуды не должен быть меньше диаметра конфорки.

☛ **Не кладите на стеклокерамическую поверхность предметы, сделанные из пластмассы, алюминия и т.п.**

☛ В случае, если материалы типа пластмассы или алюминия расплавились на стеклокерамической поверхности, их следует немедленно удалить специальной лопаточкой.

☛ **Никогда не вытирайте стеклокерамическую поверхность тряпкой или губкой для мытья посуды, так как могут остаться следы жира или моющего средства, которые сгорят при следующем включении конфорки и приведут к обесцвечиванию поверхности.**

Внимание! Важное замечание!
Немедленно отключите плиту от электросети, если на стеклокерамической поверхности обнаружилась трещина.

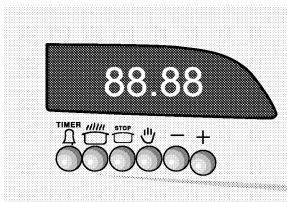
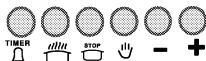


Раздел 5: Как пользоваться духовкой (Если у Вас плита с таймером)

5.1 Установка электронного таймера

Перед включением плиты установите таймер, иначе она не будет работать.

Электрический ток поступает к нагревательным элементам через электронный таймер. Таймер должен быть включен для того, чтобы нагревательные элементы могли работать.



Электронный таймер плиты работает подобно обычному таймеру. В случае прекращения подачи электроэнергии его надо переустановить. Электронный таймер будет идти медленней, если частота электрического тока в сети будет меньше 50 Гц. (Это будет происходить не из-за неисправности таймера. Просто в этом случае Вам придется подстраивать его вручную).

Таймер плиты

1. Вы можете регулировать время приготовления в интервале от 00.00 — 24.00 часа.
2. Вы можете использовать таймер как будильник в промежутке 00.00 — 24.00 часа.
3. Вы можете использовать таймер для полностью автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого режимов приготовления блюд. (Нагревательные элементы внутри духовки связаны с электронным таймером и могут быть запрограммированы).

: Кнопка для установки предупреждающих сигналов

: Кнопка для установки времени приготовления

: Кнопка для установки времени окончания приготовления

: Кнопка ручного регулирования (непрограммируемое приготовление)

: Кнопки для установки времени

Программируемый таймер можно использовать в одном из трех режимов:



- ☛ режим автоматического, полуавтоматического и непрограммируемого приготовления;
- ☛ показ времени суток в 24-часовом формате;
- ☛ подача звукового предупредительного сигнала.

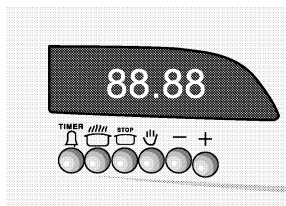
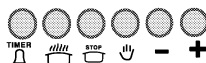
Пожалуйста, имейте в виду

- ☛ Таймер регулирует только работу нагревательных элементов плиты, и текущее время суток должно быть установлено до того, как начнет работать плита.
- ☛ Если таймер был установлен в режим автоматической или полуавтоматической программы, текущее время суток не может быть изменено; для этого необходимо отключить автоматическую или полуавтоматическую программу (см. раздел **“Как отменить автоматический режим”**).




Как установить текущее время суток

Индикатор времени использует 24-часовой формат, т.е. 8:30 пополудни = 20:30.

- ☛ Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопки  .
- ☛ Нажмите “+” для увеличения или “-” для уменьшения времени.
- ☛ Отрегулируйте текущее время кнопками “+” или “-”. Если мигает индикатор **“Auto”**, сделайте так, как написано в разделе **“Как отменить автоматический режим”**.
- ☛ Отпустите кнопки, и часы начнут работать.



Ручной режим (или как отменить программу)

- ☛ Нажмите кнопку , кнопку “+” или “-”, и держите их нажатыми до тех пор пока на индикаторе не высветится 0:00.
- ☛ Нажмите кнопку . Индикаторы **“auto”** и  погаснут.

- ☛ Установите переключатели температуры и выбора режима в нужное положение.
- ☛ Плита включится. Загорится желтая индикаторная лампочка.
- ☛ Закончив приготовление, выключите плиту, повернув переключатель нагрева в положение **“●”** (выключено).





Замечание:

Таймер не выключает плиту. Для того, чтобы выключить плиту, поверните ручку регулятора температуры и установки режима в положение **“●”** (Выключено).

В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.






Полуавтоматический режим

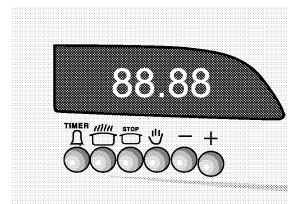
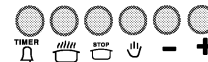
Этот режим позволяет включить плиту вручную и выключить ее автоматически, что очень полезно, если Вы боитесь передержать блюдо в духовке.

- Нажмите кнопку  . Нажмите "+" (или "-") для установки времени приготовления в минутах (зажгутся индикаторы **Auto** и ).
- Установите переключатель нагрева на нужную температуру, а.
- Плита начнет работать.
- Программа выключит плиту, когда истечет заданное время приготовления. Индикатор **"Auto"** начнет мигать и зазвучит предупреждающий сигнал. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку  .
- Установите переключатель нагрева в положение "●" (выключено).
- Нажмите кнопку  для отключения индикатора **"Auto"**.

Автоматический режим

В этом режиме программа включит и выключит плиту в нужное время. Убедитесь, что переключатель нагрева стоит в положении "●" (выключено) и что установлено правильное время суток.

- Нажмите кнопку  для отключения всех программ. (Индикаторы **"Auto"** и  погаснут).
- Нажмите кнопку , кнопку "+" (или "-") для установки времени, когда надо будет выключить плиту (зажгутся индикаторы **"Auto"** и ).
- Нажмите кнопки  и "-" для установки времени (длительности) приготовления.
- Установите переключатель нагрева духовки на нужную температуру и поставьте продукты в духовку.
- В установленное время духовка включится, блюдо будет приготовлено и духовка выключится.
- По истечении заданного времени приготовления прозвучит предупреждающий сигнал и начнет мигать индикатор **"Auto"**. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку  .




В некоторых моделях есть только одна кнопка для регулирования стадий приготовления. Используйте ее для установки нужного Вам режима.

Нажмите кнопку  для отключения индикатора "Auto".


☛ Установите переключатель нагрева духовки и переключатель выбора режима в положение "●" (выключено).

Примечание: Обязательно следуйте кулинарным советам производителей продуктов питания.



☛ Нажмите кнопку , если хотите узнать, сколько времени осталось до окончания приготовления.

Сигнал таймера

Таймер можно установить для подачи звукового сигнала в любое время суток от 0 часов до 23 часов 59 минут.

- ☛ Нажмите кнопку "+" или "-" для установки времени, когда должен прозвучать сигнал.
- ☛ Сигнал таймера прозвучит в конце заданного времени.
- ☛ Для того, чтобы выключить сигнал, нажмите кнопку .



Как отменить автоматический режим

- ☛ Нажмите кнопки  и "-" пока на индикаторе не высветится 0:00.
- ☛ Нажмите кнопку , и программа будет отключена.
- ☛ На индикаторе высветится текущее время суток.



Активизирование демонстрационного режима

Демонстрационный режим работает как ключ защиты. Когда он включен, все реле разомкнуты. Это значит, что таймером можно пользоваться как обычно, но подстроечные элементы к нему прибор не будет работать. Таким образом, ваш ребенок может установить какую-либо программу, но плата не включится.

Для того, чтобы включить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.
2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку "TIMER"  и кнопку "STOP"  примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "ON".
3. Нажать кнопку "+". На дисплее загорится надпись "OFF" и значок "⚡". Примерно через 5 секунд рядом со значком "⚡" загорится циферблат часов. Ключ защиты активирован.


Для того, чтобы отключить демонстрационный режим необходимо:

1. Убедиться в том, что часы работают в ручном режиме, и отключить все активные программы.
2. Нажать и удерживать в нажатом состоянии одновременно кнопку "TIMER"  и кнопку "STOP"  примерно 8 секунд. На дисплее загорится надпись "OFF".
3. Нажать кнопку "+". На дисплее загорится надпись "ON" и значок "⚡" погаснет. Примерно через 5 секунд загорится циферблат часов. Ключ защиты отключен.

5.2 Как пользоваться механическим таймером

Если в Вашей плите есть механический таймер

Механический таймер с сигналом позволяет устанавливать время работы духовки в интервале от 1 до 100 минут. Его можно установить путем вращения регулятора по часовой стрелке и отрегулировать кнопкой установки режима таймера.

Установите таймер в ручной режим () , если не хотите его использовать. В этом положении таймер не отключит электричество, поэтому для того, чтобы выключить духовку, Вам следует переустановить таймер или установить переключатель нагрева духовки в положение "0".

Если таймер установлен в положение от 0 до 100 минут, то по истечении установленного времени электричество будет автоматически отключено и раздастся звуковой сигнал.

Внимание! Нагревательные элементы не включатся, если одновременно не включены и таймер духовки, и термостат.

5.3 Как пользоваться обычной духовкой

- Ручку духовки / или гриля можно вращать только по часовой стрелке из позиции OFF (ВЫКЛ.).
- Включите духовку, вращая ручку по часовой стрелке.
- Регулировка температуры в духовке производится также с помощью этой ручки.
- Значение температур написано на ручке духовки.

Индикатор температуры желтого цвета будет гореть, пока не будет достигнуто значение температуры, заданное ранее с помощью ручки управления духовкой. Как только заданная температура достигнута, желтый индикатор температуры выключается и далее периодически включается и выключается в процессе поддержания заданной температуры. Таблица – это руководство для приготовления различных типов продуктов с приведением соответствующих температур готовки.

- Вы можете дополнительно сэкономить энергию, выключив духовку за пять минут до окончания приготовления, при условии, что дверь духовки закрыта.

- Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, чтобы не обжечься паром или жаром.

Если в процессе приготовления блюд горячий пар соприкасается с более холодными внешними поверхностями плиты, он может конденсироваться в виде капель воды.

Это вполне нормально и не является признаком неисправности.

Процесс прокаливания защитного покрытия.

Для прокаливания защитного покрытия выньте все полки и противни и оставьте пустую духовку включенной при температуре 250 C на 30 минут. Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.



Включена лампа духовки. Нагревательный элемент бездействует.

Температурная шкала): Нижний и верхний нагревательный элемент управляются термостатом.



Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.



Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.



Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Температурная шкала): Нижний и верхний нагревательный элемент управляются термостатом.



Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.



Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.



Это означает, что включен только гриль. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.




Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

5.4 Духовки - управление двумя ручками


Ручка контроля нагрева духовки

Эта ручка используется с ручкой "выбор функций". Выберите необходимый уровень ручкой "выбор функций". Затем поверните ручку "контроль нагрева духовки" по часовой стрелке. В зависимости от выбранного вами уровня включается лампа и нагревательный элемент либо вентилятор. Температура в духовке отслеживается термостатом. Когда в духовке достигается заданная температура, термостат отключает нагревательный элемент и подсветку термостата. Когда температура падает, термостат и подсветка термостата снова включаются. Таким образом во время готовки поддерживается заданная температура.

Ручка выбора функций

Эта ручка позволяет вам выбирать функции и осуществлять проверку. Функции и соответствующие им положения описаны ниже. Для установки положений вы должны установить ручку "выбор функций" (кроме положения ) вместе с ручкой "контроль нагрева духовки" на желаемую температуру, и установить таймер, если он имеется. Если в вашей плите есть таймер; см. описание его использования.

Процесс сжигания защитного слоя.

Для сжигания защитного слоя уберите полки и поднос для выпечки, оставьте пустую духовку на 30 минут в положении  с температурой 250°C.

Эту операцию нужно проводить в хорошо проветриваемом помещении.

Уровни ручки выбора функций для стандартных духовок



Включена лампа духовки. Нагревательный элемент бездействует.



Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.



Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.



Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.



ЕСЛИ ЕСТЬ
Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.



Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.




Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.





ЕСЛИ ЕСТЬ
Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.





Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.


 Работает нижний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.


 Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.


 Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.


 **ЕСЛИ ЕСТЬ**
Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.


 Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.

 Работает нижний нагревательный элемент.
Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена снизу.

 Работает верхний нагревательный элемент. Вы можете выбрать это положение, если хотите, чтобы пища была лучше прожарена сверху.

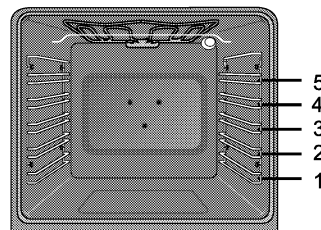
 Включена лампа духовки.
Нагревательный элемент бездействует.

 Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Это позволяет равномерно готовить пищу с обеих сторон.



 **ЕСЛИ ЕСТЬ**
Это означает, что включен только гриль.
Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



Это означает, что работают лампы, гриль и функция жаренья на вертеле. Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.



Рекомендации по приготовлению блюд


Блюда	Противни	Номер полки	Положение термостата	Время приготовления (мин.)
		 Верхний и нижний нагреватели	 Верхний и нижний нагреватели	
Формовой хлеб (8 порций)	Формы 24-26 см	3	170-180	25-35
Кекс в форме (5 порций)	Формы 18-22 см	3	170-180	25-35
Выпечка (12 порций)	Противень	3	170-190	25-35
Песочное печенье (12 порций)	Противень	3	180-190	25-35
Бриош (сдобные булочки)	Противень	3	160-180	25-35
Пирожные (8 порций)	Большой противень	3	:190-200	40-50
Дрожжевое тесто (18 порций)	Большой противень	3	:200-220	35-45
Печенье (10 порций)	Большой противень	3	170-180	20-30
Кекс (20 порций)	Большой противень	3	170-180	25-35
Овсяное печенье (8 порций)	Большой противень	3	200-210	25-35
Мелкие макароны (8 порций)	Противень для макарон	3	170-180	40-50
Пицца (8 порций)	Большой противень	3	200-220	30-35
Ростбиф (8 порций)	Жаровня	3	250(15 dk)	110-120
Седло барашка (8 порций)	Жаровня	3	250(15 dk)	70-90
Жареный цыпленок	Жаровня	3	250(15 dk)	60-70
Жареная индейка (5,5 кг)	Большой противень	3	220(25 dk)	180-240
Рыба	Жаровня	3	200	15-25



Для жарения мяса установите термостат на максимальную температуру, прогрейте духовку в течение 15 минут и переведите термостат на 150 °С

- Значения, приведенные в таблице, получены в результате лабораторных испытаний.
- Вы можете отступить от рекомендаций в соответствии с собственными предпочтениями.
- Вы можете увеличить рекомендуемое время приготовления с учетом времени, необходимого для предварительного разогрева духовки.



Раздел 6: Как пользоваться грилем и вертелом

* Подогрейте гриль при  (установка гриля) приблизительно 5 минут. Светится янтарный индикатор, показывая, что гриль включен.

* Для духовок с двумя ручками управления, установите ручку "выбор функции" в позицию  или,  а "регулятор нагрева духовки" на максимальную температуру.

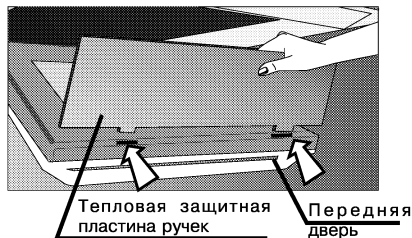
* Смажьте маслом решетку гриля, чтобы мясо не прилипало к прутьям.

* Установите поддон для сбора масла на одну из нижних полок; для облегчения очистки налейте в него немного воды.

Использование тепловой защитной пластины ручек в двери духовки (для соответствующих моделей)

ВНИМАНИЕ! Не жарьте при закрытой передней двери. В противном случае можно повредить части духовки. После предварительного нагрева, при жарке держите переднюю дверь полуоткрытой.

Чтобы предотвратить нагрев ручек пульта управления, установите защитную пластину ручек между передней крышкой и корпусом духовки, не оставляя никакого зазора.



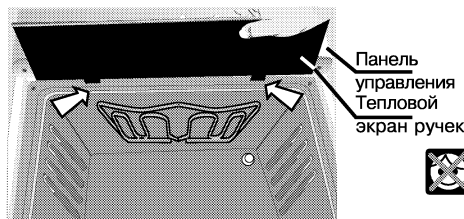
• Убедитесь, что пища под грилем размещена правильно.

• Пищу, которую нужно поджарить, следует размещать либо под нагретым грилем в поддоне для гриля, либо на дне отделения гриля. Решетку и поддон гриля можно вынуть.

• Не накрывайте поддон гриля алюминиевой фольгой, поскольку увеличение температуры может привести к возгоранию.

Использование тепловой защитной пластины ручек в корпусе духовки (для соответствующих моделей)

ВНИМАНИЕ! После предварительного нагрева, при жарке держите переднюю дверь полностью открытой. Чтобы предотвратить нагрев ручек пульта управления, установите защитную пластину ручек в корпус духовки, в нижней части пульта управления, как показано на рисунке.



Если ваша плита имеет функцию гриль-бара

Двигатель гриль-бара может вращаться по часовой стрелке или против часовой стрелки.

* Включив духовку в режим гриля, насадите цыпленка на вертел гриль-бара и вставьте вертел в корпус вертлгера гриль-бара.

* В режиме гриль-бара не забывайте правильно использовать тепловой экран ручек и держать дверь духовки полуоткрытой или полностью открытой, в зависимости от используемой модели теплового экрана ручек.

Гриль 		
	Позиция полки	Длительность обработки (мин.)
Баранина	3-4	12-15
Отбивные из молодой баранины	3-4	12-15
Говядина		
Отбивные из телятины	3-4	15-25 (1)
Телятина	3-4	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины



* При использовании гриля его наружная часть может сильно нагреться. не позволяйте детям приближаться к духовке.

Раздел 7: Можно, нужно и нельзя

Нельзя

- ☛ Нельзя оставлять детей без присмотра, когда плита включена, поскольку все поверхности сильно нагреваются.
- ☛ **Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, и разрешать кому-либо сидеть или стоять на электроплите.**
- ☛ Нельзя ставить большие сковороды или кастрюли сразу на две конфорки, так как этим можно повредить плиту.
- ☛ **Нельзя хранить над плитой предметы, которые дети могут попытаться достать.**
- ☛ Нельзя использовать воду для того, чтобы гасить загоревшееся растительное масло или кулинарный жир.
- ☛ **Нельзя использовать плиту как обогреватель или сушилку.**
- ☛ Нельзя нагревать нераскрытые пакеты с продуктами, поскольку от нагревания может создаться избыточное давление и пакет может разорваться.
- ☛ **Нельзя класть воспламеняющиеся или пластмассовые предметы на верхнюю крышку или около нее; нельзя класть влажную ткань и т.д. на верхнюю крышку для просушки.**
- ☛ Нельзя использовать биологический стиральный порошок, абразивный порошок или химические чистящие средства для чистки внутренних частей духовки.
- ☛ **Нельзя оставлять конфорку включенной длительное время без посуды. Пролитую жидкость надо немедленно удалять, соблюдая осторожность, так как**

поверхность плиты может быть горячей. После окончания приготовления и до того, как снова включите конфорку, необходимо удалить пролившуюся жидкость, чтобы она не пригорала.

- ☛ Нельзя держать воспламеняющиеся материалы, аэрозоли и т.п. в расположенных рядом шкафах.
- ☛ **Нельзя закрывать вентиляционные отверстия.**
- ☛ Нельзя вешать на ручки полотенца, тряпки и т.п.
- ☛ **Нельзя использовать посуду с круглым дном. Пользуйтесь только посудой с плоским дном.**
- ☛ Нельзя ставить блюда, кастрюли, подносы непосредственно на нижнюю поверхность духовки.
- ☛ **Нельзя накрывать полки духовки алюминиевой фольгой, поскольку это нарушает циркуляцию воздуха внутри.**
- ☛ Нельзя закрывать противень гриля алюминиевой фольгой.

- ☛ Нельзя использовать гриль для подогрева блюд.

Можно и нужно

- ☛ Доверяйте установку плиты только квалифицированному инженеру или технику.
- ☛ **Убедитесь в том, что Вы понимаете, как управлять электроплитой, прежде чем начнете ее эксплуатацию.**

- ☛ Держите легко воспламеняющиеся материалы подальше от плиты, так как во время работы ее поверхности сильно нагреваются.
- ☛ **Не позволяйте детям находиться около плиты, поскольку ее поверхности очень сильно нагреваются.**
- ☛ Всегда отключайте плиту от электросети перед тем, как ее чистить.
- ☛ **Закончив приготовление пищи, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".**
- ☛ Держите все вентиляционные отверстия открытыми.
- ☛ **Помните, что духовка и посуда сильно нагреваются.**
- ☛ Обратите внимание на то, что время и температура, приведенные в этом руководстве, даны только как рекомендации.
- ☛ **Следите за тем, чтобы мясо и птица были полностью разморожены перед приготовлением.**
- ☛ Будьте осторожны, вынимая посуду из гриля, поскольку она может быть очень горячей.
- ☛ **Будьте осторожны, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде, чем доставать посуду из духовки/гриля.**
- ☛ Пользуйтесь качественными специальными перчатками, вынимая посуду из духовки/гриля.
- ☛ **Выбирайте правильную полку перед включением духовки или гриля.**
- ☛ Чистите плиту регулярно, в идеале после каждого использования.
- ☛ **Дождитесь пока плита остынет, прежде чем начать ее чистить.**
- ☛ Доверяйте обслуживание плиты только квалифицированному мастеру.

Раздел 8: Обслуживание и чистка

Отсоедините плиту от электросети, прежде чем ее чистить

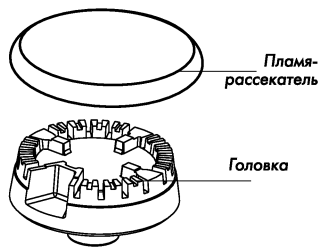
☛ Прежде чем включать плиту снова, убедитесь, что все переключатели стоят в положении “Выключено”.

☛ Прежде чем мыть плиту, убедитесь, что все горелки и конфорки остыли.

☛ Ваша плита сконструирована так, что жирная жидкость, выплеснувшаяся при приготовлении, не подтекает под крышку. Решетка для посуды легко снимается и верхняя поверхность плиты может быть легко вымыта мыльной водой и просушена сухой тряпкой.

☛ Вымойте и вытрите газовые горелки и решетку для посуды мыльной водой. **Никогда не мойте горелки и решетку в посудомоечной машине.** Так как грязь и пятна не счищаются с горелок, пользуйтесь имеющимися в продаже чистящими средствами в соответствии с инструкциями к ним.

☛ Рекомендуется сразу же удалять вещества, содержащие кислоту, такие, как масло, лимон и т. д.



☛ Следите за тем, чтобы уплотнение дверцы духовки после чистки было сухим. Мы рекомендуем протирать элементы гриля влажной тряпкой для удаления расплескавшегося жира. Тем самым в следующий раз Вы избавитесь от дыма, образующегося при сгорании расплескавшегося жира.

Электрические конфорки

Электрические конфорки следует чистить, когда они холодные, используя жидкие моющие средства, не оставляющие царапин. Протирайте их влажной тряпкой, тщательно удаляя остатки моющего средства. Закончив чистку, прогрейте конфорку в течение нескольких минут, затем протрите тряпкой, смоченной слегка в растительном масле для того, чтобы нанести защитную пленку.

Стеклокерамическое покрытие вокруг конфорок чистится тряпкой смоченной в мыльной воде. Стойкие пятна можно

удалить пастообразным или жидким чистящим средством. Убедитесь, что чистящее средство рекомендовано для чистки стеклокерамических поверхностей.

☛ Никогда не чистите поверхность плиты жесткими щетками, стальными лезвиями, ножами и т.п., которые могут поцарапать эмалированное покрытие и поверхность из нержавеющей стали.

☛ Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках. Не пользуйтесь средствами, содержащими кислоту или хлор для чистки поверхностей и ручек из нержавеющей стали. Чистить следует мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде или имеющимися в продаже специальных средствах для чистки поверхностей. Старайтесь пользоваться жидкими пастообразными и кремообразными чистящими средствами.

Чистка стеклокерамики

- ☛ Всегда вытаскивайте сетевую вилку из электрической розетки во время чистки.
- ☛ Дождитесь пока стеклокерамическая поверхность остынет полностью, прежде чем начать чистку.
- ☛ Всегда пользуйтесь чистящими средствами, не содержащими никаких частиц, которые могут царапать стеклокерамическую поверхность. Используйте пенные или жидкие чистящие средства. Не пользуйтесь абразивными порошками механического действия или содержащими отбеливающие средства.
- ☛ Стальные терки и щетки могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- ☛ Пыль со стеклокерамической поверхности можно удалять влажной тряпкой.
- ☛ Стеклокерамическая поверхность будет служить много

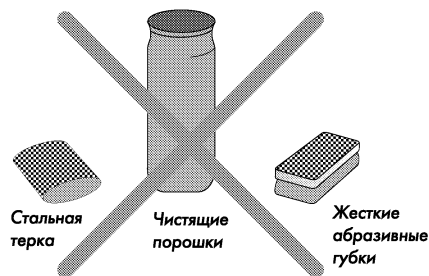
лет, если Вы будете аккуратно с ней обращаться.

- ☛ Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональную структуру или долговечность.

- ☛ Стеклокерамическую поверхность следует вытирать холодной водой и высушивать мягкой тканью.

- ☛ Вы можете пользоваться прилагаемой лопаточкой для того, чтобы удалять пролившуюся жидкость или продукты с поверхности.

- ☛ Продукты, содержащие сахар такие, как джем, следует немедленно удалять, не дожидаясь, пока стеклокерамическая поверхность остынет.



**Не используйте показанные
вверху средства
для того, чтобы чистить
стеклокерамику и поверхности
из нержавеющей стали.**

Изменение цвета происходит не в результате изменения свойств материала, а скорее из-за недостаточной тщательной чистки пригоревших продуктов, которые накапливаются на поверхностях, царапаний стеклянной поверхности сковородками и кастрюлями, а также в результате использования неподходящих чистящих средств.

Чистка духовки внутри

Перед включением плиты в электрическую сеть после чистки проследите, чтобы все переключатели стояли в положении "выключено". Уберите из духовки все противни и решетку.

Чистите внутренность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть. Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.

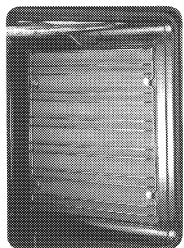
Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

Внимание!

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками или ножами.

Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках.

☛ **Модели с каталитическим покрытием.** Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью, и так как это покрытие способно самоочищаться, Вам не нужно чистить внутренние поверхности духовки всякий раз после ее использования.



Если в Вашей духовке есть стальная рамка для полок. Для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите рамку. После того, как Вы вымыли ее, установите ее на место внутри духовки.

Панель управления

Протрите панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь чистящими средствами, абразивными порошками и аэрозолями, предназначенными для духовки, для чистки

пластмассовых ручек, т.к. их можно этим повредить. Не пытайтесь снять ручки переключателей с панели, т.к. это может привести к их поломке и пользоваться ими будет небезопасно.

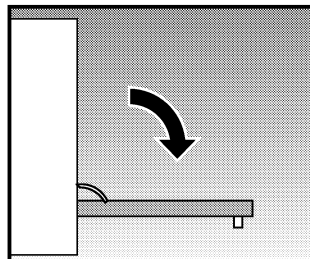
Дверца духовки

Протрите внешнюю сторону дверцы духовки тряпкой, смоченной в мыльной воде, и потом вытрите тряпкой, смоченной в чистой воде. Не пользуйтесь абразивными материалами и порошками, которые могут поцарапать поверхность. Старайтесь не повредить уплотняющую прокладку дверцы во время чистки. Не забудьте насухо вытереть уплотняющую прокладку дверцы духовки.

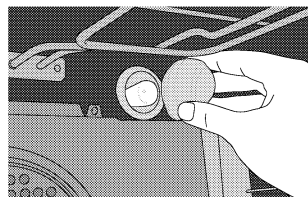
Замена лампочки в духовке (в моделях с освещением):

1. Вытащите электрический провод из розетки.
2. Снимите стекло, защищающее лампочку внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.
3. Выньте лампочку, повернув ее против часовой стрелки.
4. После установки лампочки нужного типа поставьте на место защитное стекло.

Как снять дверцу духовки



2. Оттяните защелку, расположенные на петлях по обеим сторонам дверцы до положения, при котором они упрутся в штыри.
3. Закройте дверцу до положения, при котором защелки упрутся в стенку духовки.



Установка дверцы

Выполните описанные выше действия в обратном порядке. **Внимание!** Убедитесь, что петли установлены в гнезда правильно и не забудьте закрыть защелки.

Раздел 9: Переключение на использование другого вида газа

Плита может работать как на природном, так и на сжиженном газе. Прежде чем подключать плиту к источнику газоснабжения, убедитесь, что тип газа и давление, под которым он подается, соответствуют спецификациям Вашей плиты. Переключая плиту на использование другого вида газа, необходимо заменить источник газа, форсунки рабочего стола и форсунки духовки и гриля.

ВНИМАНИЕ

Обращайтесь в городскую газовую службу для переналадки плиты. Все регулировки должны выполнять только квалифицированные специалисты уполномоченной городской газовой службы.

Замена форсунок рабочего стола

Снимите пламярассекатель и головку горелки. Затем замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа.

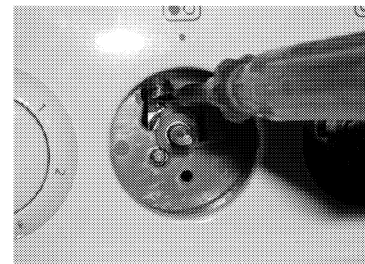
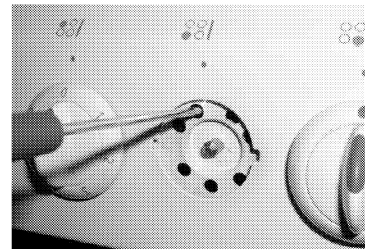
Установите новую форсунку, заделав резьбу газонепроницаемым материалом.



Регулировка малого уровня пламени

1. Зажгите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.
2. С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта). В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сдержайте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальное пламя должно быть 6-7 мм.

Если пламя больше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, и против часовой стрелки для того, чтобы увеличить пламя. Проверьте, как горит газ в максимальном и минимальном положении переключателя.



Раздел 10: Транспортировка

Транспортировка плиты

Сохраняйте упаковочную коробку и используйте ее для перевозки плиты, следуя указаниям, напечатанным на коробке.

Чтобы избежать повреждения дверцы решеткой гриля и противнями, поместите кусок картона толщиной 1-1,5 см внутри духовки вровень с противнями. Укрепите дверцу духовки, приклеив липкую ленту к ней и к боковым поверхностям духовки.

❗ **Если упаковочная коробка у Вас не сохранилась.**

Примите меры предосторожности, чтобы избежать повреждения внешних поверхностей из нержавеющей стали и стеклянных поверхностей плиты в результате ударов.

Оберните плиту пузырчатым пластиком или толстым картоном и надежно заклейте ее лентой, чтобы исключить любое повреждение, которое она может получить во время перевозки.

Во время транспортировки ставьте плиту вертикально и не кладите на нее сверху тяжелые предметы.