

ВЕКО

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ВСЕ
МОДЕЛИ ГАЗОВЫХ
ПЛИТ**

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 ее к работе



Раздел 3:

Технические характеристики



Раздел 4:

Как пользоваться горелками



Раздел 5:

Как пользоваться духовкой и грилем



Раздел 6:

Обслуживание и чистка



Раздел 7:

Переключение на использование другого вида газа



Раздел 8:

Можно, нужно и нельзя



Раздел 9:

Транспортировка

Раздел 1: Меры предосторожности и важные замечания



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



В комплект поставки включен электрический провод с заземлением. Заземление электрической розетки должно быть выполнено квалифицированным электриком. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления.



Внешние поверхности плиты могут сильно нагреться во время работы, поэтому не подпускайте детей близко к плите.

Прежде чем включать плиту в электросеть, удалите все упаковочные материалы.

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.



Во время работы плиты открывайте верхнюю крышку, чтобы пар выходил свободно.



Прежде чем закрывать верхнюю крышку, убедитесь, что все горелки и конфорки выключены и остыли.

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



Для моделей с грилем. 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.



Не пытайтесь передвинуть плиту, дергая за ручку дверцы духовки.



Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки и не позволяйте детям сидеть на ней.



Не касайтесь плиты мокрыми руками. Если Вы пролили на поверхность плиты жидкость, или на ней сконденсировалась влага, отключите плиту от электросети и насухо вытрите.

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



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.

Заменяйте пластиковый наконечник газового шланга **до истечения срока** его службы.

Раздел 2: Установка и подготовка плиты к работе

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.

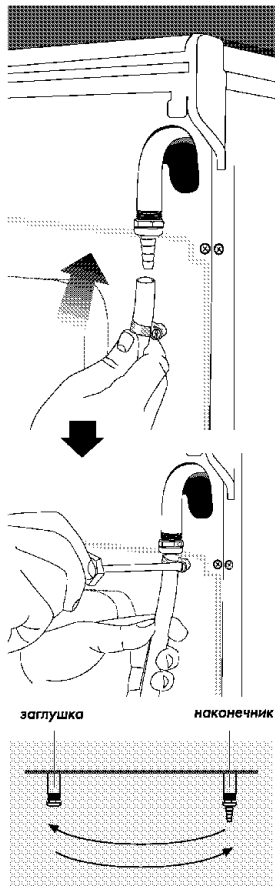
Плита может эксплуатироваться только в соответствии с действующими правилами и быть установлена в хорошо проветриваемом помещении. Внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем начинать пользоваться плитой.

В интересах Вашей безопасности установка и обслуживание плиты должны осуществляться квалифицированными специалистами, как это определяется действующими инструкциями.

Проверьте по регистрационной этикетке, на какой тип газа и какое давление рассчитана ваша плита.

Нельзя устанавливать плиту в помещении без окон или там, где не предусмотрена вентиляция. Если помещение, в котром устанавливается плита, не имеет непосредственного выхода на улицу, его необходимо оборудовать постоянно действующей вентиляцией.

Для безопасной эксплуатации плиты



Вы можете подключить плиту к магистральной газовой трубе с левой или с правой стороны. Для этого поменяйте местами наконечник шланга, заглушку и прокладки.

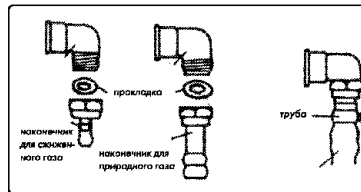
Если Вы подсоединяете плиту к газовой трубе с помощью гибкой металлической трубки, не забудьте поставить между ними резиновую прокладку.

Внутренний диаметр шланга для подключения к источнику сжиженного газа, должен быть 6 мм.

Внутренний диаметр шланга для подключения к источнику природного газа, должен быть 15 мм.

Шланг должен быть плотно насажен на наконечник и затянут хомутом.

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.



Типы соединений для природного и сжиженного газа.

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.



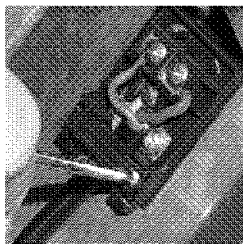
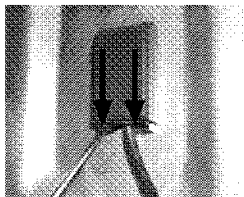
Внимание!
Никогда не пользуйтесь спичками или зажигалкой для проверки утечки газа.

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.

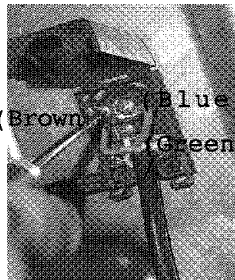
Если необходимо заменить провод электропитания, выберите провод подходящего типа и выполните следующие операции. Отсоедините плиту от электрической сети.

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

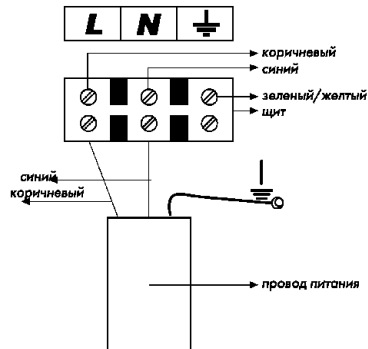


3. Замените провод, соблюдая следующие условия:

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



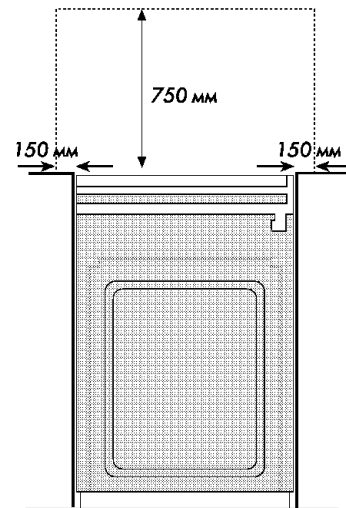
4. Закрепите провод зажимом.
5. Установите на место крышку распределительной коробки.



Для подключения духовки к электросети используйте электрический провод H05 RR-F 3x0.75, сечением 2 мм и предохранитель на 10 А. Подключение должно быть выполнено квалифицированным электриком.

⚡ Не забудьте, что плита должна быть заземлена.

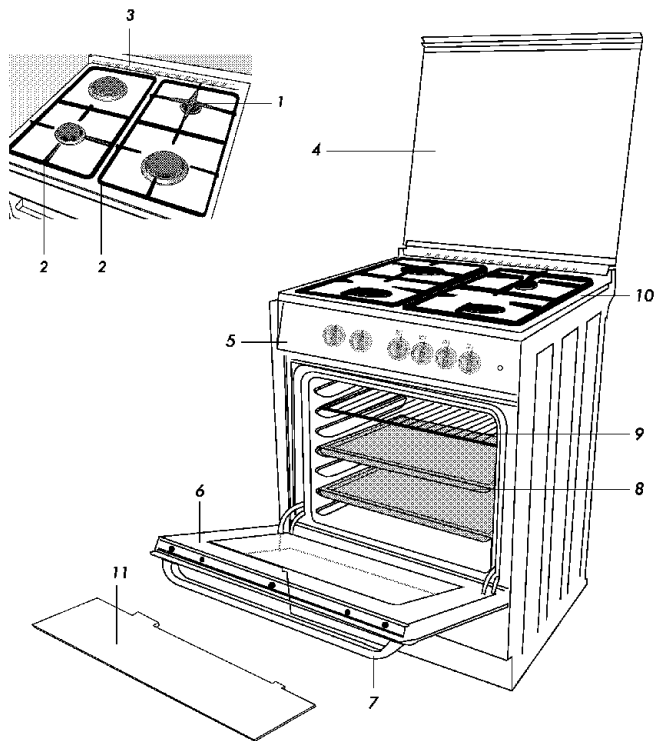
⚠ Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае эксплуатации плиты без заземления или при неправильном подключении.



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.

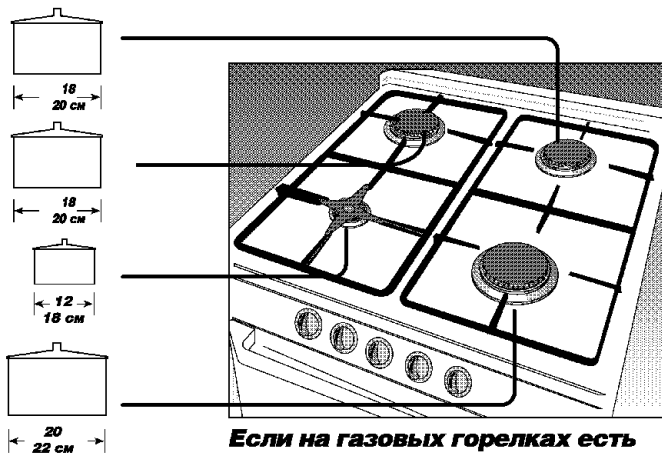
Раздел 3: Технические характеристики



	Модели с грилем	Модели без гриля
Внешние размеры		
Ширина, см	: 500 mm	: 500 mm
Глубина, см	: 500 mm	: 500 mm
Высота, см	: 850 mm	: 850 mm
Мощность горелок (общая), кВт		
Быстрая передняя правая	2,9	
Задняя левая средней мощности	2,0	
Передняя левая дополнительная	1,0	
Задняя правая средней мощности	2,0	
Конфорка Ø 145 мм (если имеется)	1,0	
Четыре горелки	2,0	
Горелка гриля (если имеется)	2,0	
Электрический гриль (если имеется)	1,5	
Вертель (если имеется)	4 Вт - 2 об/мин	
Лампочка (если имеется), Вт	15	
Класс противопожарной защиты	X	

- | | | |
|--------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| 1. Дополнительная подставка для маленькой посуды | 5. Панель управления | 9. Полка гриля |
| 2. Подставка для посуды | 6. Дверца духовки | 10. Поддон под горелками |
| 3. Решетка | 7. Ручка | 11. Защитный щиток |
| 4. Верхняя крышка | 8. Противень | |

Раздел 4: 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 кастрюлю.



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 зажигается 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.

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.

4.2 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.**

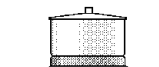
Для того, чтобы выключить конфорку, поверните соответствующий переключатель в **нулевое** положение (0). Ручки переключателей электрических конфорок могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

Не забудьте выключить все конфорки после использования плиты.

Для того, чтобы вычесть 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.



Хорошая кастрюля
(Правильный размер)



Плохая кастрюля
(Слишком маленькая)



Неправильно

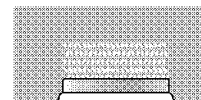
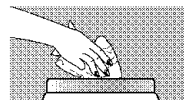


Неправильно

- ☛ 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 (большая) → ∅150 - 180



☛ **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.

Раздел 5: Как пользоваться духовкой и грилем

В моделях с термостатом подача газа регулируется переключателями с 8 положениями.

В моделях без термостата подача газа регулируется переключателями с 3 положениями. Переключение на подачу газа в духовку или гриль осуществляется тем же переключателем. При повороте переключателя против часовой стрелки, газ поступает в горелку духовки.

Установите переключатель в положение для подачи газа в духовку, нажав на него и повернув против часовой стрелки.

В моделях без автоматического зажигания Удерживая переключатель в нажатом положении, подожгите газ спичкой или зажигалкой через отверстие в нижней части духовки.

В моделях с автоматическим зажиганием Удерживая переключатель в нажатом положении, нажмите кнопку зажигания.

Вы можете проверить, зажегся ли газ и продолжает ли он гореть, посмотрев в отверстие в нижней части духовки.

Подержите переключатель в нажатом положении 5-10 секунд. Если после того, как Вы отпустили переключатель, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая переключатель нажатым в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

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

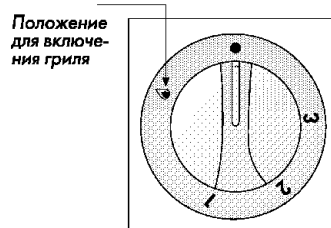
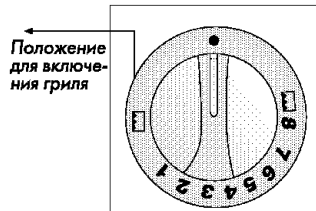
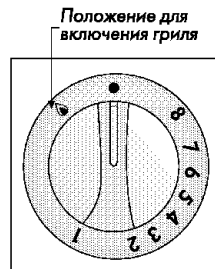
Устройство контроля пламени

Духовка оборудована устройством контроля пламени, которое автоматически перекроет подачу газа, если пламя по какой-либо причине погаснет. Это воспрепятствует накоплению несгоревшего газа в духовке.

Внимание!

Прежде чем пользоваться духовкой в первый раз, зажгите ее и оставьте гореть минут 20, установив переключатель в положение 6 (для моделей с вентилем - в положении 2) и не ставя в нее ничего, для того, чтобы выгорели остатки масла и защитного покрытия.

Пользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице на стр. 10-11 для максимально эффективного использования духовки.



Рекомендации по использованию духовки (в моделях с термостатом)

Продукты	Положение переключателя	Время приготовления (мин.)	Положение противней
Выпечка	2-3	30-40	4-5
Пирог с виноградом	2-3	20-30	4-5
Пирог с яблоками	2-3	20-30	4-5
Пирог с фруктами	2-3	25-30	4-5
Пироги	2	30-40	3-4
Печенье	1-2	25-35	4-5
Песочное печенье	3-4	35-45	5
Пирог	3-4	30-40	3
Бисквит	2-3	20-30	4-5
Молодая баранина	4	30-40	4-5
Говядина	5-6	50-60	2
Баранина	5-6	40-50	4-5
Цыпленок (кусочки)	3-4	30-40	3-4
Рыба	4-5	30-40	3
Индейка	6	50-60	3
Макароны	2-3	20	4-5

(1) Для 500 г

Максимальный вес продуктов на одном противне – 4 кг.

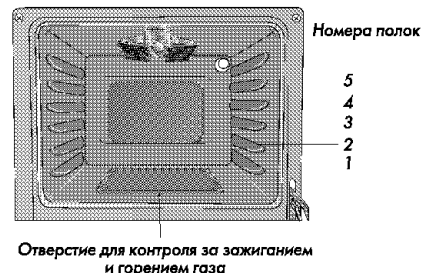
Положение переключателя и соответствующая температура в духовке (°C)

Положение переключателя	1	2	3	4	5	6	7	8
Температура (°C)	160	190	210	230	250	260	270	290

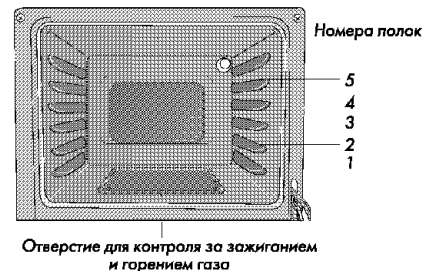
Внимание. В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Вы можете получить другие результаты, руководствуясь Вашим собственным опытом и практикой.

Время, указанное в таблице, отсчитывается с того момента, как Вы поставили продукты в духовку. В него не включено время, нужное для предварительного разогрева духовки (10 минут).

Модели с грилем



Модели без гриля



Для максимально эффективного использования духовки в ней предусмотрены пять полок для установки противней (полки перенумерованы снизу вверх).

Рекомендации по использованию духовки (в моделях с вентилем)

Продукты	Положение переключателя	Время приготовления (мин.)	Положение противней
Выпечка	1	30-40	4-5
Пирог с виноградом	1	25-30	4-5
Пирог с фруктами	1	25-35	4-5
Пироги	1	30-40	3-4
Печенье	1	25-35	4-5
Песочное печенье	1	35-45	5
Пирог	1	30-40	3
Бисквит	1	20-30	4-5
Молодая баранина	1	35-45	4-5
Говядина	1	50-60	2
Баранина	1	40-50	4-5
Цыпленок (кусочки)	1	30-40	3-4
Рыба	1	35- 45	3
Индейка	1	50-60	3
Макароны	1	40-45	4-5

(1) Для 500 г

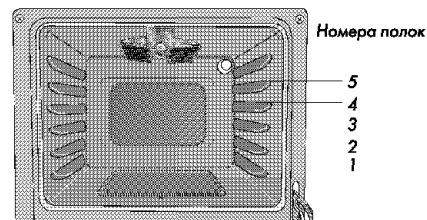
Максимальный вес продуктов на одном противне – 4 кг.

После прогрева с максимальной температурой переведите ручку термостата в положение 1.

Внимание. В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний. Вы можете получить другие результаты, руководствуясь Вашим собственным опытом и практикой.

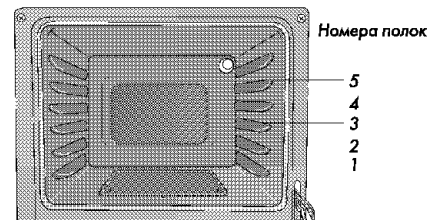
Время, указанное в таблице, отсчитывается с того момента, как Вы поставили продукты в духовку. В него не включено время, нужное для предварительного разогрева духовки (10 минут).

Модели с грилем



Отверстие для контроля за зажиганием и горением газа

Модели без гриля



Отверстие для контроля за зажиганием и горением газа

Для максимально эффективного использования духовки в ней предусмотрены пять полок для установки противней (полки перенумерованы снизу вверх).

Как пользоваться грилем

Нажмите ручку переключателя и поверните ее в положение для подачи газа в гриль.

В моделях без автоматического зажигания

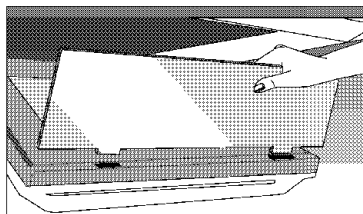
Удерживая переключатель в нажатом положении, подождите газ спичкой или зажигалкой.

В моделях с автоматическим зажиганием

Удерживая переключатель в нажатом положении, нажмите кнопку зажигания.

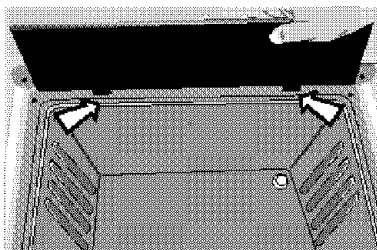
Установка корпуса предохранения ручки от нагрева на дверце духовки.

Внимание! После предварительного разогрева приоткройте дверцу духовки и держите ее полуоткрытой в течение всего процесса приготовления. Для того, чтобы защитить ручки переключателей от перегрева, установите защитную заслонку между передней крышкой и корпусом духовки без зазора.



Установка корпуса предохранения ручки от нагрева на корпусе духовки.

Внимание! После прогрева в течение всей готовки дверца духовки должна быть полностью открыта. Для того чтобы защитить контрольную панель от нагрева, экранярующая пластина должна быть размещена в корпусе у дна панели управления, как показано на рисунке.



Заслонка для защиты переключателей

Подержите переключатель в нажатом положении 5-10 секунд. Если после того, как Вы отпустили переключатель, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая переключатель нажатым в течение 15 секунд. Если газ по-прежнему не загорается, выждите 1 минуту и повторите те же действия.

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

После того, как газ загорелся, закройте дверцу духовки и оставьте ее для нагрева на 10 минут.

- ☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом или кулинарным жиром для того, чтобы продукты не пригорали.
- ☛ Поставьте решетку гриля на 3 или 5 полку духовки.
- ☛ Поставьте противень на одну из нижних полок духовки для того, чтобы собирать капающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

	Гриль	
	Полки	Время приготовления (мин)
Молодой баранина	3-4	12-15
Отбивные из баранины	3-4	12-15
Котлеты из телятины	3-4	15-25 (1)
Котлеты из баранины	3-4	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины



☛ Не позволяйте детям стоять или сидеть на дверце духовки, когда она открыта.

☛ Наружные части плиты при включенном гриле могут сильно нагреваться; не подпускайте к плите детей.

В моделях с электрическим грилем нагревание производится электричеством. Когда Вы устанавливаете переключатель в положение "гриль" (☀️), включаются нагревательные элементы.

☛ Достаньте из духовки все противни и решетку гриля.

☛ После этого закройте дверцу и дайте духовке разогреться в течение 10 минут.

☛ Смажьте решетку гриля растительным маслом или кулинарным жиром для того, чтобы продукты не пригорали.

☛ Поставьте под решетку гриля входящий в комплект поддон для того, чтобы собирать каплюющее масло.

☛ Закончив жарение, выключите гриль, повернув переключатель влево (против часовой стрелки).

Во время работы гриля не забудьте установить защитную заслонку для предохранения ручек переключателей от перегрева.

Если у Вас в духовке есть вращающийся вертел

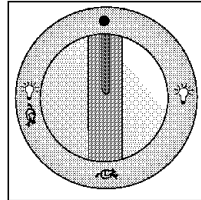
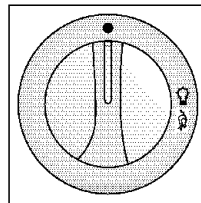
Мотор вертела может вращаться как по часовой, так и против часовой стрелки.

☛ После того, как вы разогрели духовку (также, как для работы с грилем), установите вертел в духовку.

☛ Поверните переключатель вертела в положение "🌀🌀".

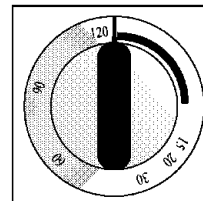
В некоторых моделях управление работой вертела производится с помощью кнопки. Нажмите эту кнопку, чтобы включить вращение вертела

☛ Закончив жарение, выключите гриль, повернув переключатель влево (против часовой стрелки).



Если у плиты есть механический таймер

Таймер только показывает время и не программируется. Его можно установить на отсчет времени до 120 мин.



Для моделей с лампой включения подсветки



лампа подсветки духовки и/или вращение вертела включаются при нажатии на эту кнопку.

Раздел 6: Обслуживание и чистка

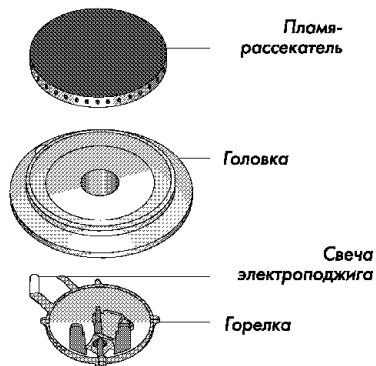
Отсоедините плиту от электросети, прежде чем ее чистить.

- ☛ 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.

☛ Вытирайте наружные и внутренние поверхности влажной тряпкой. Никогда не используйте для чистки плиты острые инструменты, абразивные моющие средства и порошки. Трудно удаляемые пятна отмывайте специально предназначенными для этого моющими жидкостями.

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 стекло-керамических поверхностей.



Панель управления

Протирайте панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь абразивными порошками, чистящими средствами 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.

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.

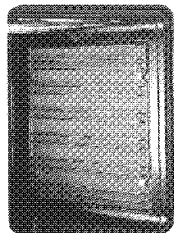
Внимание!

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.

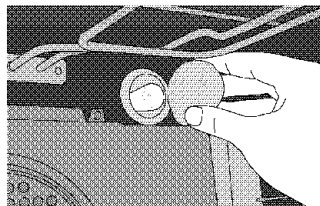
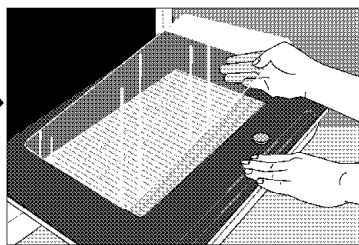
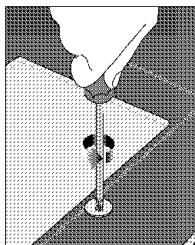
Для того, чтобы вымыть рамку, отвинтите 4 винта и снимите рамку. После того, как Вы вымыли ее, установите ее на место внутри духовки.

Панель управления

Протирайте панель управления влажной и затем сухой тряпкой. Не пользуйтесь абразивными порошками, чистящими средствами 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.

Как снять стекло с дверцы духовки

Если надо вымыть внутреннее стекло на дверце духовки, развинтите винты, которые соединяют внутреннее стекло с дверцей, вытащите стекло и вымойте его, используя тряпку, смоченную в слегка мыльной воде. После высыхания поставьте прокладку на место и закрепите стекло на дверце.

Замена лампочки в духовке

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.

Раздел 7:

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

Обращаться 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.



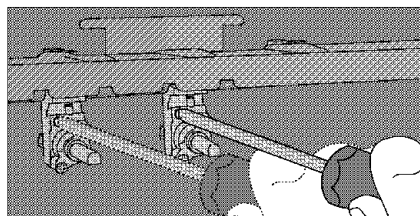
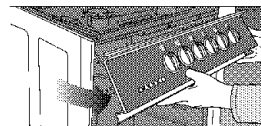
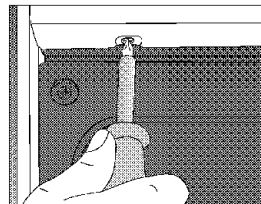
Регулировка малого уровня пламени

Снимите панель управления, для чего:

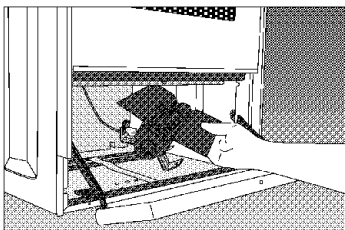
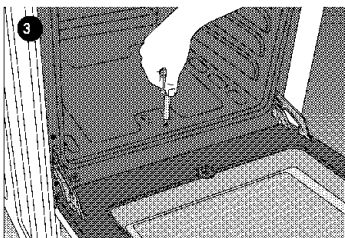
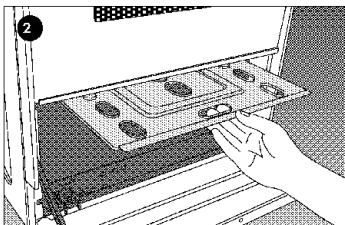
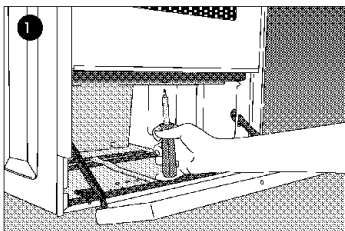
- 1.** Откройте дверцу духовки.
 - 2.** Отвинтите два винта, удерживающих панель управления, и снимите нижнюю пластину.
 - 3.** Освободите панель управления из двух гнезд, слегка потяните вниз и снимите, не отсоединяя провода.
- Зажмите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.

4. С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта). В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сделайте 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.



Замена форсунки духовки

Откройте дверцу духовки, после чего:

➤ Откройте нижнюю крышку в духовке, если таковая имеется в Вашей модели.

➤ Снимите фиксированную нижнюю крышку в духовке, если таковая имеется в Вашей модели.

➤ Вытащите выдвижной ящик духовки, если таковой имеется в Вашей модели. После этого:

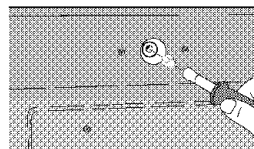
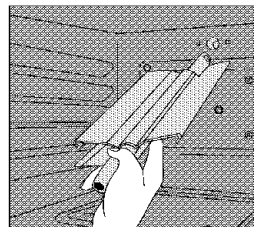
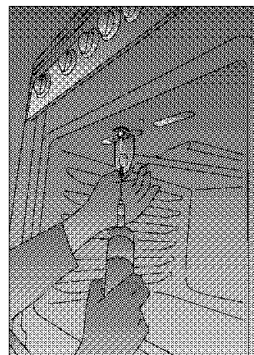
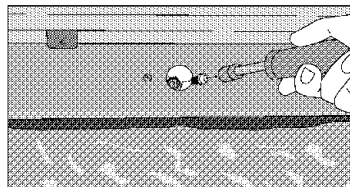
1. Отвинтите винт в нижней защитной пластине духовки.

2. Снимите защитную пластину.

3. Откройте дверцу и отвинтите винт, удерживающий форсунку.

4. Теперь горелка легко снимается.

5. Замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа. Установите новую форсунку, заделав резьбу уплотнительным материалом и установите горелку на место.



Замена форсунки гриля

1. Откройте дверцу

духовки и отвинтите винт, удерживающий горелку.

2. Снимите горелку гриля.

3. Замените форсунку на другую, предназначенную для другого типа газа.

Установите новую форсунку, заделав резьбу уплотнительным материалом и установите горелку на место.

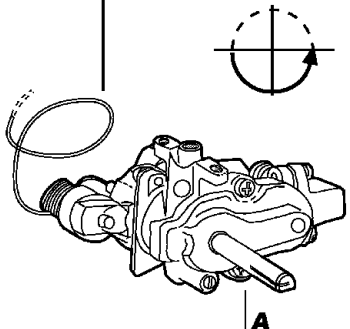
ВНИМАНИЕ

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

Регулировка термостата

Откройте дверцу духовки. Чтобы снять переднюю панель, отвинтите винт "В". С помощью отвертки отрегулируйте винт "А", как показано на рисунке внизу.

Сжиженный газ	Природный газ 25 мбар
До конца затяните винт	Ослабьте винт
	на пол-оборота



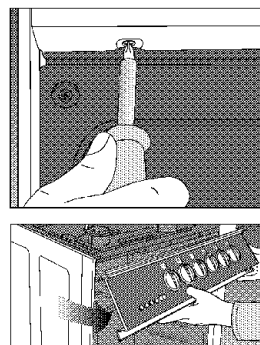
Для нормального функционирования духовки крайне важно проверять регулировку термостата. Для вашей безопасности эту операцию следует проводить очень аккуратно.

Установите переключатель в положение 8 (для моделей с вентилем – в положение 3). Подождите минут 15, чтобы духовка остыла.

Установите переключатель в положение 1.

– Если пламя гаснет, слегка ослабьте винт "А".

– Если пламя длиннее 2-3 мм, заверните винт "А".



Если температура в духовке резко повышается, обратитесь в службу сервиса для ремонта термостата.

Применяемые типы газа

Горелки	Маркировка форсунок *		
	Бутан-пропан	Природный газ G 20/13 мбар	Природный газ G 20/20 мбар
Дополнительная передняя левая (ПЛ) 1 кВт	52	95	81
Задняя левая (ЗЛ) средней мощности 2 кВт	73	120	108
Задняя правая (ЗП) средней мощности 2 кВт	73	120	108
Быстрая передняя правая (ПП) 2,9 кВт	83	134	124
Гриль 2 кВт	71	120	104
Духовка 2 кВт	71	120	103

* Форсунка маркируется в сотых долях мм в соответствии с диаметром ее проходного сечения

I Вт=0,860 ккал/час	Минимальная мощность кВт	Бутан 28-30 мбар	Пропан 37 мбар	Природный газ G 20 13 мбар	Природный газ G 20 20 мбар
Дополнительная горелка (ПЛ) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,4	52 1 73 -	52 1 71 -	95 1 - 95	81 1 - 95
Средней мощности (ЗЛ) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,5	73 2 146 -	73 2 143 -	120 2 - 190	108 2 - 190
Средней мощности (ЗП) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,6	73 2 146 -	73 2 143 -	120 2 - 190	108 2 - 190
Быстрая конфорка Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,7	83 2.9 211 -	83 2.9 207 -	134 2.9 - 276	124 2.9 - 276
Гриль Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	-	71 2.0 146 -	71 2.0 143 -	120 2.0 - 190	104 2.0 - 190
Гриль Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	1	71 2.0 146 -	71 2.0 143 -	120 2.0 - 190	103 2.0 - 190

** При нормальных условиях:
(15°C, 760 мм рт. ст.)

Раздел 8: Можно, нужно и нельзя

Нельзя

- ☛ Нельзя разрешать детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта, и разрешать кому-либо сидеть или стоять на плите.
- ☛ 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 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 жарить в гриле с закрытой дверцей.

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.

- ☛ Старайтесь не зацепить случайно ручки кастрюль и сковородок, чтобы их не опрокинуть, и следите за тем, чтобы они не нагревались от горящих рядом конфорок.
- ☛ 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, открывая дверцу. Выпустите пар и горячий воздух, прежде, чем доставать посуду из духовки.
- ☛ 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 9: 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.