

# Руководство по эксплуатации

КОМБИНИРОВАННАЯ (ГАЗОВАЯ) ПЛИТА



English, 1



Русский, 12

MVK5 G1 RF  
MVK5 G11 RF

## Содержание

### Информация для потребителя, 13

#### Установка, 14-18

Размещение и выравнивание  
Подключение к электросети  
Подключение к газу  
Настройка на различные типы газа  
Технические характеристики  
Характеристики горелок и жиклеров

#### Описание оборудования, 19

Внешний вид  
Панель управления

#### Включение и использование, 20-22

Использование рабочей поверхности  
Использование духовки  
Вспомогательная таблица по приготовлению  
в духовке

#### Предупреждения и рекомендации, 23

Основные правила безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей  
среды

#### Обслуживание и уход, 24

Отключение оборудования  
Чистка оборудования  
Уход за вентилями рукояток  
Замена лампы освещения  
Помощь

# Информация для потребителя

RS

Изделие:	Комбинированная (газовая) плита
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Модели:	MVK5 G1 RF MVK5 G11 RF
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220–240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
Объем духового шкафа	58 л
Макс. поглощаемая мощность (газовая духовка)	3100 Вт
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу <a href="mailto:cert.rus@indesit.com">cert.rus@indesit.com</a> .	    АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года;</li> <li>- 2-я и 3-я цифры в S/N — порядковому номеру месяца года,</li> <li>- 4-я и 5-я цифры в S/N — числу определенного месяца и года.</li> </ul>
<p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p>	
<b>Производитель:</b>	<b>Indesit Company S.p.A.</b> Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
<b>Импортер:</b>	<b>ООО «Индезит РУС»</b>
<b>С вопросами (в России) обращаться по адресу:</b>	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.

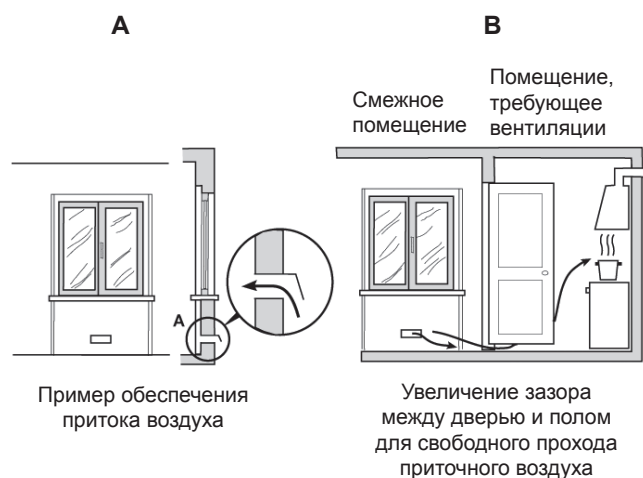
! Перед регулировкой или обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

## Вентиляция помещения

В соответствии с действующими стандартами по установке газового оборудования плита может быть установлена только в помещениях с постоянной вентиляцией. Помещение должно иметь вентиляционную систему, обеспечивающую удаление продуктов сгорания (приток воздуха должен составлять не менее 2 м<sup>3</sup>/ч на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см<sup>2</sup> и проложена так, чтобы исключить засорение в любой ее части (рис. А).

Если рабочая поверхность плиты не оснащена устройством безопасности, входное вентиляционное отверстие должно быть увеличено на 100% (с минимальным поперечным сечением трубы 200 см<sup>2</sup>).

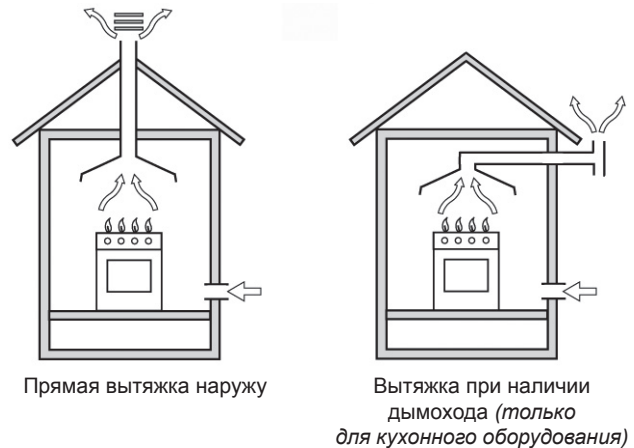
Когда поток воздуха поступает из смежных помещений (при условии, что они не являются коммунальными частями здания, пожароопасными помещениями или спальнями), их входные вентиляционные отверстия также должны быть оснащены наружной воздухоотводной трубой, как описано выше (рис. В).



! После продолжительного использования оборудования желательно открыть окно или увеличить скорость работающего вентилятора.

## Отвод отработанного воздуха

Эффективное удаление продуктов сгорания будет обеспечено при использовании вытяжки, подключенной к наружному дымоотводу, или электрического вентилятора, автоматически включающегося каждый раз, когда оборудование работает (см. рис.).



! Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C.

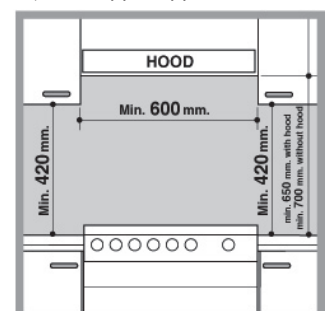
## Размещение и выравнивание

! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90 °С).

Для правильной установки:

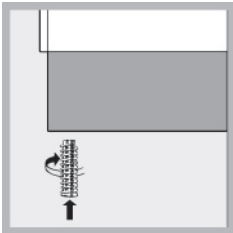
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние сле-



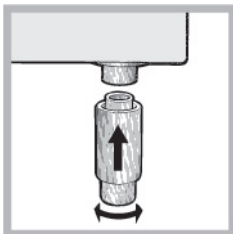
дует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкции по установке.

### Выравнивание



Плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (см. рис.).



Плита комплектуется надставными опорами\*, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.

### Подключение к электросети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С температуру в помещении.

Перед подсоединением проверьте, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

**Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.**

### Подключение к газу

Подключение данного оборудования к газовой сети или баллону с газом может быть выполнено при помощи гибкого резинового или стального шланга, согласно действующим нормам подключения и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование (см. маркировку на корпусе оборудования): в ином случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа». Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, на баллон с газом необходимо установить регулятор давления (редуктор), отвечающий действующим стандартам подключения газового оборудования.

Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования\*: поменяйте положение держателя шланга и заглушки и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это обеспечит безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

### Подключение гибким резиновым шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам. Внутренний диаметр шланга должен составлять: 8 мм — для сжиженного газа; 13 мм — для метана

После подключения удостоверьтесь, что шланг:

- по всей длине не касается частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50 °С;
- не натянут, не перекручен, не образует петель и изгибов, не пережат;
- не касается подвижных объектов и предметов с острыми углами;
- по всей длине доступен для осмотра и контроля его состояния;
- длиной менее 1500 мм;
- прочно зафиксирован на месте с обоих концов зажимами, соответствующими нормам подключения газового оборудования.

\* Только для некоторых модификаций моделей.

! Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, или, если плита должна устанавливаться по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами), то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

#### Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

! Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

#### Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

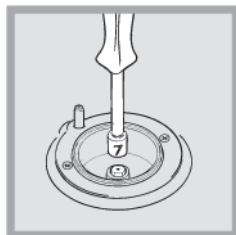
#### Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

#### Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров конфорок рабочей поверхности:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте конфорки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) и замените их подходящими для нового типа газа (см. *табл. «Характеристики горелок и жиклеров»*);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



#### Регулировка минимального пламени конфорок на рабочей поверхности

1. Поверните рукоятку к минимальному положению пламени.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым.

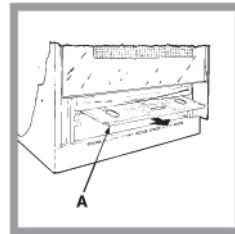
! При использовании сжиженного газа регулировочный винт следует затянуть полностью.

3. При горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.

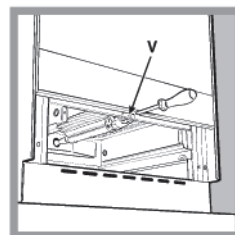
! Для конфорок рабочей поверхности не требуется регулировка поступления воздуха.

#### Настройка газовой духовки на другой тип газа

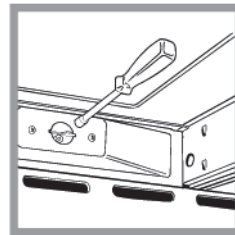
Замена жиклера горелки духовки:



- 1) выньте отделение (ящик) для хранения посуды и подогрева блюд;
- 2) выдвиньте и удалите защитную панель «А» (см. *рис.*);



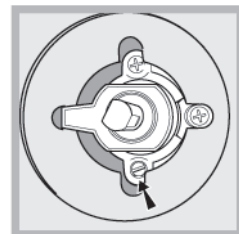
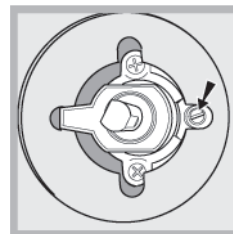
- 3) отверните винт «V» и снимите горелку (см. *рис.*) — для облегчения этой процедуры предварительно снимите дверцу духовки;



- 4) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. *табл. Характеристики горелок и жиклеров*).

#### Регулировка минимума для горелки духовки

1. Зажгите горелку (см. *Включение и использование*).
2. Поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 минут в максимальное (MAX), а затем — в минимальное (MIN) положение.
3. Снимите рукоятку.
4. Винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.

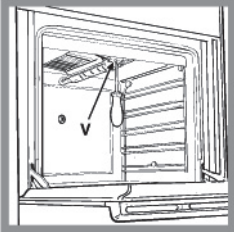


! В случае использования сжиженного газа регулировочный винт следует затянуть до упора.

5. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от положения «MAX» к «MIN» и при открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

## Настройка гриля

Замена жиклера горелки гриля:



1) отверните винт «V» и снимите горелку (см. *рис.*);



2) специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. *рис.*) отвинтите жиклер горелки гриля и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. *Характеристики горелок и жиклеров*).

! Будьте внимательны, чтобы не задеть контактные провода электронного зажигания и термодпары безопасности.

! Для горелок духовки и гриля не требуется регулировка поступления воздуха.

! После настройки оборудования на другой тип газа старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в Авторизованном сервисном центре).

! Если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на впускную трубу должен быть установлен подходящий регулятор давления (в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью).

! Все операции по настройке газового оборудования должны производиться сертифицированным специалистом, имеющим лицензию газовой службы.

Перед первым использованием духовки ее следует очистить — см. инструкции в разд. «Обслуживание и уход».

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Размеры духовки</b>	высота 34 см; ширина 39 см; глубина 44 см
<b>Объем</b>	58 л
<b>Внутренние размеры отделения под духовкой</b>	высота 17 см; ширина 42 см; глубина 44 см
<b>Электрические параметры</b>	см. табличку тех. характеристик на оборудовании
<b>Газовые горелки</b>	могут быть адаптированы для любого типа газа, указанного в табличке тех. характеристик
 	Директива ЕС 2006/95/ЕС от 12.12.06 («Низкое напряжение») и последующие модификации; 2004/108/ЕС от 15.12.04 («Электромагнитная совместимость») и последующие модификации; 2009/142/ЕС от 30.11.09 («Газ») и последующие модификации; 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации – 2002/96/ЕС; 1275/2008 (режим ожидания Stand-by / Выкл.).

## Характеристики горелок и жиклеров

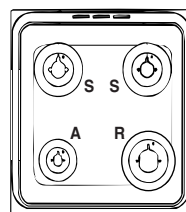
RS

Горелки	Диаметр, мм	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
				отверстие 1/100 мм	жиклер 1/100 мм	поток* г/ч		жиклер 1/100 мм	поток* л/ч	жиклер 1/100 мм	поток* л/ч
						номин.	уменьш				
Быстрая (большая) (R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286	143	286
Полубыстрая (средняя) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	104	181	118	181
Вспомогательная (маленькая) (A)	51	1,00	0,4	30	52	73	71	76	95	80	95
Духовка	-	2,80	1,0	46	80	204	200	119	267	132	257
Гриль	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219	139	227
Давление	Номинальное (мбар)					28-30	37	20	13		
	Минимальное (мбар)					20	25	17	6,5		
	Максимальное (мбар)					35	45	25	18		

- \* Сухой газ при 15 °С и давлении 1013 мбар
- \*\* Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
- \*\*\* Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
- Природный газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³



**Предупреждение!** Стеклопанель плиты может треснуть от нагрева. Прежде чем закрыть крышку, обязательно выключите все горелки.\*



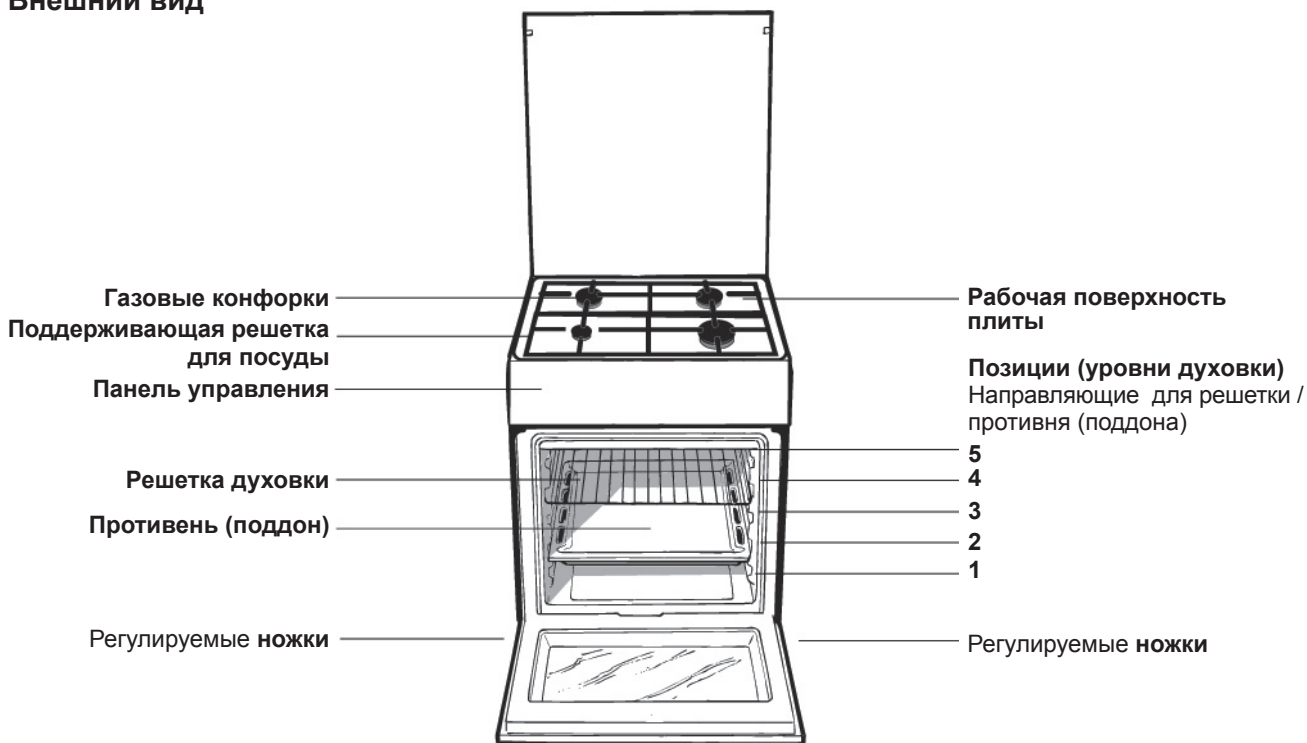
**MVK5 G1 RF**  
**MVK5 G11 RF**

\* Только для моделей со стеклянной крышкой.

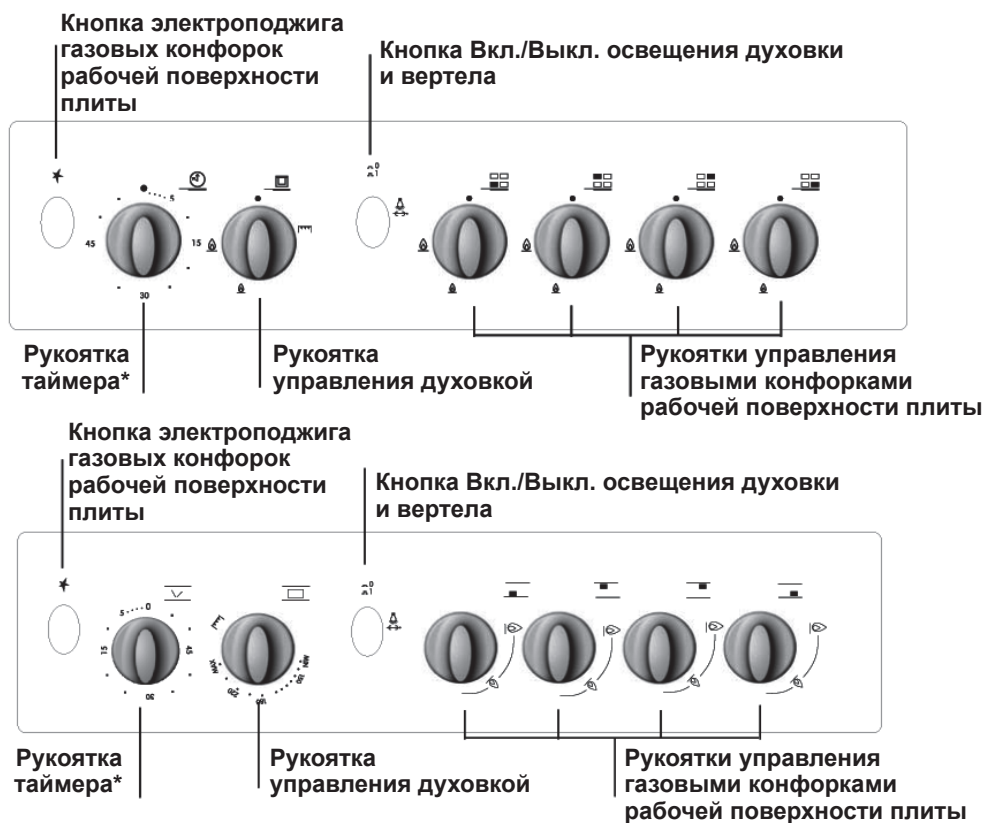
# Описание оборудования

RS

## Внешний вид



## Панель управления



\* Только для некоторых модификаций моделей.






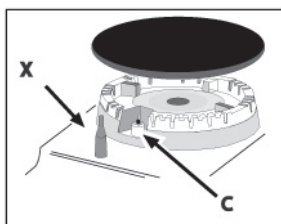
## Использование рабочей поверхности


### Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  — минимальное пламя,  — максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания\* (C), нажмите кнопку электроподжига, обозначенную символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку управления горелкой, — в этом случае присутствует устройство электронного зажигания\* (см. рис.), но нет кнопки электроподжига. Просто нажмите рукоятку горелки и вращайте ее против часовой стрелки к позиции максимального пламени, пока пламя не загорится.

При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

**!** Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени (X)\*, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено.

## Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном. Также посуда должна подходить по размеру к горелке.

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24–26
Полубыстрая (S)	16–20
Вспомогательная (A)	10–14

Чтобы определить тип горелки, обратитесь к табл. «Характеристики горелок и жиклеров».

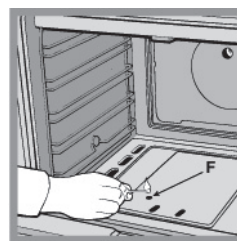
## Использование духовки

**!** Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.

**!** Прежде чем использовать оборудование, удалите с его боковых сторон пластиковую пленку.

**!** Ничего не кладите на дно духовки — это может повредить его эмалевое покрытие. Используйте 1-й уровень духовки только при готовке на вертеле (при его наличии).

## Включение духовки



Чтобы зажечь горелку духовки, поднесите горящую спичку или зажигалку к отверстию «F» (см. рис.), нажмите и поверните рукоятку управления духовкой против часовой стрелки в положение Max.

Если спустя 15 секунд пламя не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать пламя.

**!** Духовка оснащена устройством безопасности — для его срабатывания рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд.

**!** Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать ее.


\* Только для некоторых модификаций моделей.

## Регулировка температуры

Чтобы установить желаемую температуру, вращайте рукоятку управления духовкой против часовой стрелки. Значения температуры показаны на панели управления и могут варьироваться в диапазоне от 140 °C (MIN) до 250 °C (MAX).

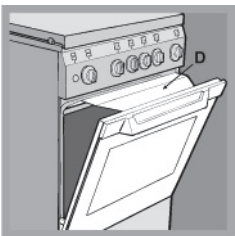
При достижении заданной температуры термостат духовки будет поддерживать ее на постоянном уровне.

## Гриль

Чтобы зажечь горелку гриля, поднесите к ней горящую спичку или зажигалку, одновременно повернув нажатую рукоятку управления духовкой по часовой стрелке в позицию . Гриль позволяет равномерно запекать поверхность блюда и особенно подходит для приготовления жаркого, шницелей и кобасок. Вставьте решетку на 4 или 5 уровень духовки, на 1 уровень поместите поддон — для сбора жира и предотвращения чада.

! Горелка гриля оснащена устройством безопасности, поэтому рукоятку управления духовкой следует держать нажатой не менее 6 секунд,

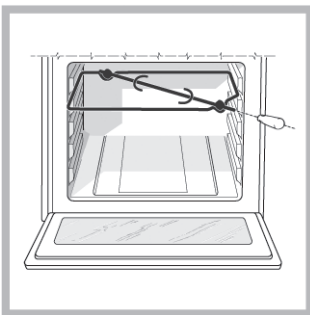
! Если пламя неожиданно погаснет, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать ее.



! Когда используете гриль, держите дверцу духовки открытой. Чтобы предохранить рукоятки от перегрева поместите защитный экран (дефлектор) D между дверцей и панелью управления (см. рис.).

## Вертел \*

Чтобы включить вертел (см. рис.):





- 1) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень духовки;
- 2) вставьте опорную рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- в) включите вертел, нажав соответствующую кнопку на панели управления.

## Освещение духовки

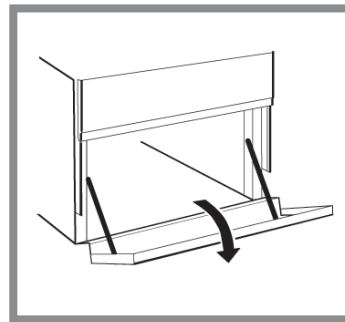
Освещение духовки можно включить в любой момент нажатием соответствующей кнопки.

## Таймер\*

1. Чтобы завести звонок таймера, поверните рукоятку ТАЙМЕРА на один полный оборот по часовой стрелке .

2. Теперь вращайте рукоятку против часовой стрелки , чтобы установить желаемое время.

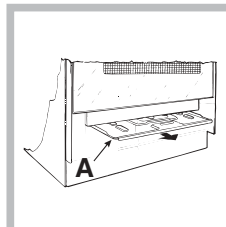
## Нижнее отделение\*



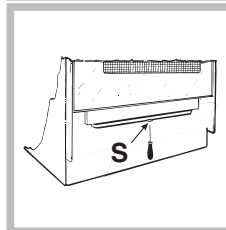
В нижнем отделении духовки можно держать сковороды и принадлежности духовки. Дверца открывается вниз.

! Внутренние поверхности отделения могут нагреваться во время работы духовки.

! Не помещайте в нижнее отделение воспламеняющиеся материалы.



Модели газовых кухонных плит оснащены выдвигной панелью A для предохранения нижнего отсека от тепла, выделяемого горелкой (см. рисунок).



Отвинтите винт S и снимите выдвигную панель (см. рисунок). Для ее обратной установки закрутите винт S.

! Перед использованием духового шкафа проверьте, чтобы выдвигная панель была прочно зафиксирована.

\* Только для некоторых модификаций моделей.

**Вспомогательная таблица по приготовлению в духовке**

Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Температура, °С	Время разогрева духовки, мин.	Время приготовления, мин
<b>Макаронные изделия</b>					
Лазанья	2,5	2	200-210	10	75-85
Каннелони	2,5	2	200	10	50-60
Запеканка из лапши	2,5	2	200	10	50-60
<b>Мясо</b>					
Телятина	1,5	3	200-210	10	95-100
Цыпленок	1,5	3	210-220	10	90-100
Утка	1,8	3	200	10	100-110
Кролик	2,0	3	200	10	70-80
Свинина	2,1	3	200	10	70-80
Баранина	1,8	3	200	10	100-105
<b>Рыба</b>					
Скумбрия	1,1	3	180-200	10	45-50
Зубатка	1,5	3	180-200	10	45-55
Форель в фольге	1,0	3	180-200	10	45-50
<b>Пицца</b>					
Неаполитанская пицца	1,0	4	210-220	15	20-25
<b>Пироги</b>					
Бисквиты / печенье	0,5	4	180	15	25-35
Торты	1,1	4	180	15	40-45
Несладкие пироги	1,0	4	180	15	50-55
Дрожжевые пироги	1,0	4	170	15	40-45
<b>Блюда гриль (на решетке)</b>					
Стейки из телятины	1	4		5	15-20
Отбивные котлеты	1,5	4		5	20
Гамбургеры	1	3		5	20-30
Скумбрия	1	4		5	15-20
Тосты	4 шт.	4		5	4-5
<b>Блюда гриль с использованием вертела</b>					
Телятина	1	-		5	70-80
Курица	2	-		5	70-80
<b>Блюда гриль с использованием многорампурного вертела*</b>					
Шашлыки из мяса	1	-		5	40-45
Шашлыки из овощей	0,8	-		5	25-30

*Примечание.* Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению. При использовании гриля обязательно поместите поддон на 1-й (нижний) уровень духовки.

\* Только для некоторых модификаций моделей.

# Предупреждения и рекомендации

RS

! Оборудование разработано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

## Основные правила безопасности

- Данные указания касаются только стран, указанных в руководстве и табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях промышленности и торговли.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя / грозы.
- Не касайтесь оборудования, если ваши ноги / руки мокрые; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- **Оборудование должно использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства. Любое другое использование оборудования (напр., для обогрева помещения) является неправильным и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждение оборудования в результате его неправильного, нецелевого использования.**
- Инструкции руководства относятся к оборудованию класса 1 (свободная установка) или класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Не подпускайте детей к оборудованию.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Не закрывайте стеклянную крышку плиты\*, когда конфорки включены или еще не остыли.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами / прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с включенным оборудованием.
- Не помещайте в нижнее отделение духовки горючие материалы: случайное включение оборудования может привести к возгоранию.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети, вынув вилку из розетки.

\* Только в некоторых модификациях моделей.

- В случае неисправности, ни при каких обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь за помощью в Авторизованный сервисный центр.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не знакомые с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части оборудования достигают высокой температуры при работе гриля. Не подпускайте детей близко к плите.

## Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно. Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

## Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть и сэкономить потребление энергии.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце духовки.

## Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

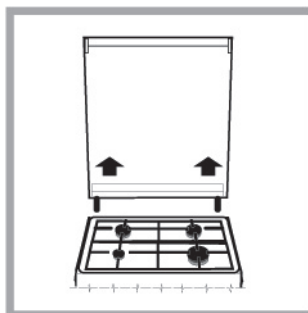
## Чистка оборудования

! Не используйте для чистки оборудования абразивные или агрессивные средства (пятновыводители, средства для удаления ржавчины, абразивные губки): они могут необратимо повредить поверхность оборудования.

! Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

- После каждой готовки протирайте рабочую поверхность плиты влажной губкой, затем высушите кухонным бумажным полотенцем.
- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Решетки рабочей поверхности, крышки горелок, пламярассекатели и верхние горелки для облегчения чистки можно снять; промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, удаляя нагар, затем высушите.
- Регулярно следует очищать наконечники устройств безопасности и проверять, не засорены ли газовые отверстия горелок.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести к образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- На элементах из нержавеющей стали могут оставаться пятна после длительного контакта с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Для очистки компонентов из нержавеющей стали используйте специальные чистящие средства, затем тщательно ополосните и вытрите насухо.

## Уход за крышкой плиты



Если плита оснащена стеклянной крышкой\*, очищайте ее с помощью теплой воды, не используйте абразивные средства. Чтобы очистить площадь за рабочей поверхностью плиты, снимите крышку — откройте ее полностью и потяните вверх (см. рис.).

! Не закрывайте крышку плиты, если конфорки включены или еще не остыли.

## Проверка уплотнителей

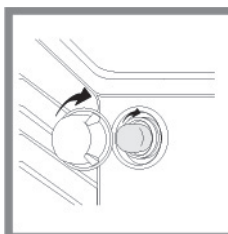
Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

## Уход за вентилями рукояток

Со временем газовые вентили (краны) рукояток могут начать застревать или с трудом проворачиваться. В этом случае их нужно заменить.

! Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом сервисного центра.

## Замена лампы освещения



1. Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы.

2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.

3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.

## Помощь

! Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

## Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

\* Для некоторых модификаций модели.

RS