

BEKO

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ЭЛЕКТРО-ГАЗОВЫЕ
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
ПЛИТЫ**

50x60

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

5.5 Как пользоваться плитой с вентилятором



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, дергая 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 нагреваются, 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.**



⚡ **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 "iBox" 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 конфорками.

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

Тип электропитания	Одна фаза	Три фазы	Три фазы с нулем
Напряжение	230 В	230 В	400 В
Тип электропровода (макс. длина 2 м)	3x2,5 мм ² H:5 V V-F	4x1,5 мм ² H:5 V V-F	5x1,5 мм ² H:5 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.

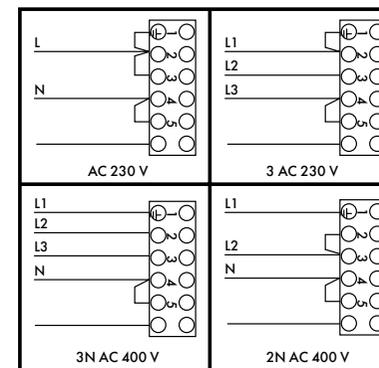
Электротехнические требования для всех электроплит:

☞ 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.

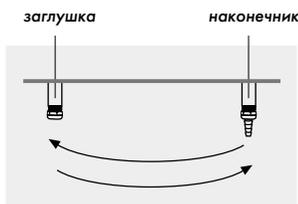
☞ Провод электропитания должен быть проложен в стороне от плиты, в особенности подальше от вентиляционных отверстий и должен свободно размещаться между плитой и стеной или шкафом.



Установка газовых плит

Подключение газового шланга к плите

В зависимости от расположения газовой трубы наконечник и заглушку можно поменять 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.

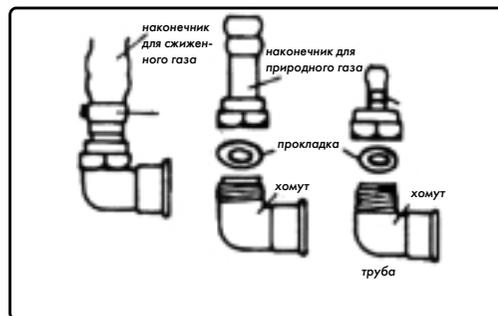
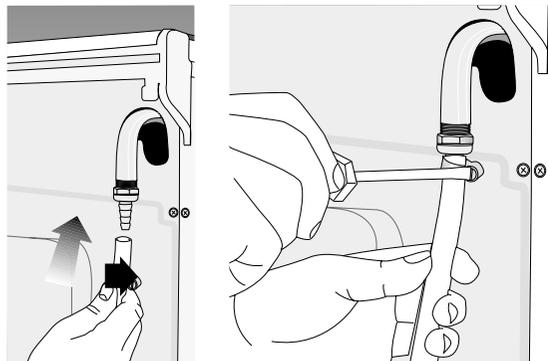


Внимание! Шланг, соединяющий выходной клапан магистральной трубы природного газа, должен быть коротким и не пропускать газ. Длина шланга не должна превышать 125 см в целях безопасности.

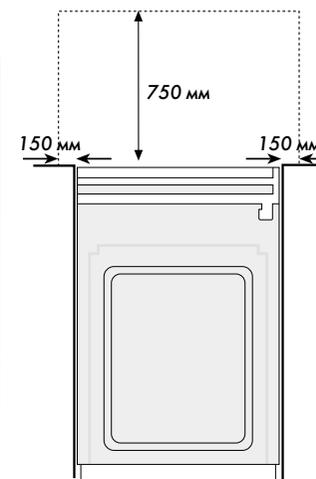
Контроль за утечкой газа

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.**

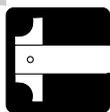


Типы соединений для природного и сжиженного газа.



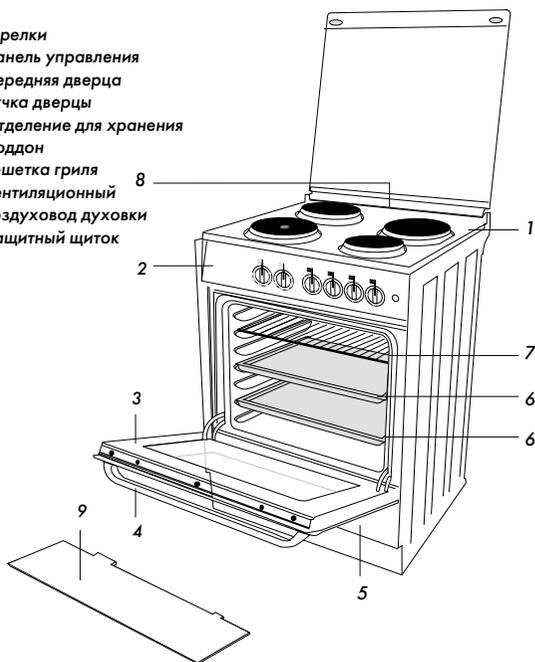
Плита должна стоять не ближе 150 мм от стены, а сама стена должна быть из огнеупорного материала. Сверху над конфорками должно оставаться как минимум 750 мм свободного пространства. Плита должна быть установлена на ровной поверхности.

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

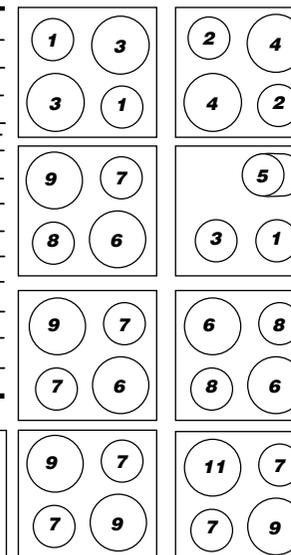
1. Горелки
2. Панель управления
3. Передняя дверца
4. Ручка дверцы
5. Отделение для хранения
6. Поддон
7. Решетка гриля
8. Вентиляционный воздуховод духовки
9. Защитный щиток



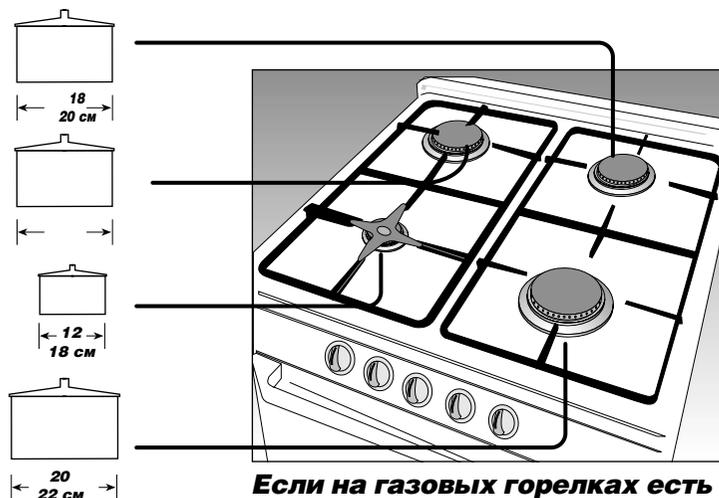
Размещение конфорок может отличаться от изображенных на рисунках. Быстрые конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться. Быстрая конфорка обычного типа отмечена красным пятном в центре. Напряжение, частота тока и максимальная мощность указаны на этикетке.

	Обычные плиты	Многофункциональные плиты	Электроплиты с вентилятором
Мощность гриля	800 Вт/1500 Вт	800 Вт/1500 Вт	800 Вт/1500 Вт
Мощность духовки	1900 Вт	1900 Вт	1900 Вт
Мощность вентилятора	–	1800 Вт	–
Мощность мотора вентилятора	–	38 Вт/2800 об/мин	38 Вт/2800 об/мин
Термостат	50-250°C	50-280°C	50-280°C
Класс противопожарной защиты	Для стеклокерамических плит: Y; для других – X		
Лампочка	15 Вт/25 Вт	15 Вт/25 Вт	15 Вт/25 Вт
Внешние размеры	Высота: 850 мм	Высота: 850 мм	Высота: 850 мм
	Ширина: 500 мм	Ширина: 500 мм	Ширина: 500 мм
	Глубина: 600 мм	Глубина: 600 мм	Глубина: 600 мм
Внутренние размеры	Высота: 295 мм	Высота: 295 мм	Высота: 295 мм
	Ширина: 380 мм	Ширина: 380 мм	Ширина: 380 мм
	Глубина: 423 мм	Глубина: 404 мм	Глубина: 404 мм
Масса	45 кг	46,5 кг	46,5 кг

- 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 140x250 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



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 получают 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.

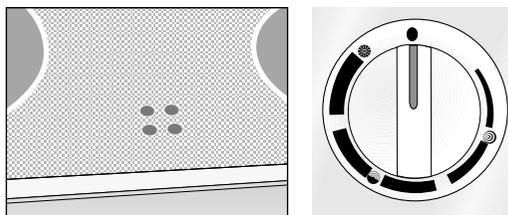
В случае загорания масла:

- 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 °С, 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 кипение	Варка, жарение, кипение

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. Электронную энергию 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 “0” 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.**

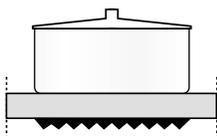
☞ Чтобы не загрязнять поверхность конфорок, следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были чистыми и сухими, прежде чем включать плиту.

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

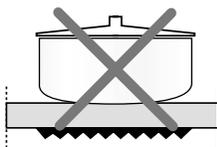
☞ Не используйте поверхность плиты для обработки продуктов или для их хранения и тому подобных целей.

☞ **Не нагревайте пустую эмалированную посуду.**

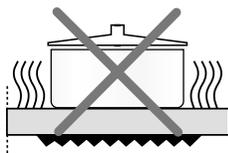
☞ Не царапайте поверхность и не роняйте на нее посуду с острыми краями, так как этим Вы можете ее повредить.



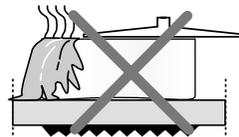
☞ **Оптимальной эффективности можно достигнуть, используя посуду, дно которой соответствует диаметру конфорки.**



☞ **Кастрюли 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 конфорки.**

☞ 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.

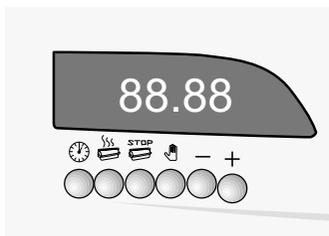
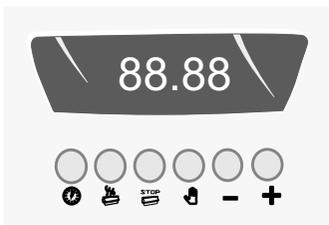


Раздел 5: Как пользоваться духовкой (Если у Вас плита с таймером)

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.

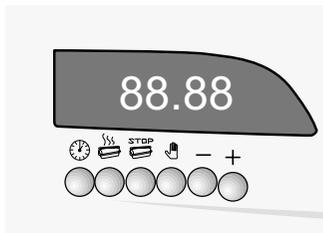
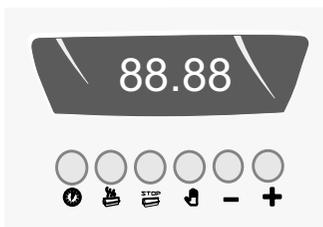
Пожалуйста, имейте в виду

- ☛ 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

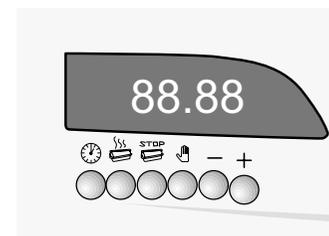
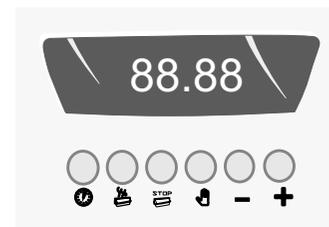
Этот режим позволяет включить плиту вручную и выключить ее автоматически, что очень полезно, если Вы боитесь передержать блюдо в духовке.

- ☛ 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.

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

5.2 Как пользоваться механическим таймером

Если в Вашей плите есть механический таймер

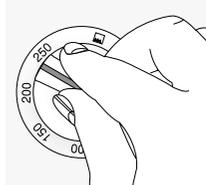
Механический таймер с сигналом позволяет устанавливать время работы духовки в интервале от 1 до 100 минут. Его можно установить путем вращения регулятора по часовой стрелке и отрегулировать кнопкой установки режима таймера.

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



- ☛ Ручка переключателя “Духовка/гриль” может поворачиваться только по часовой стрелке от положения “Выключено” до положения “Гриль”.
- ☛ Включите духовку,

повернув ручку переключателя по часовой стрелке.

- ☛ Этот же переключатель регулирует температуру в духовке.
- ☛ Значения температуры нанесены на ручке переключателя. Желтая индикаторная лампочка горит до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура, затем она будет периодически гаснуть и зажигаться, показывая, что поддерживается установленный температурный режим. В таблице приведены рекомендации по приготовлению различных продуктов с указанием температуры приготовления.
- ☛ Вы можете добиться дополнительной экономии электроэнергии, если будете выключать духовку за пять минут до окончания приготовления при условии, что **не будете открывать дверцу духовки**.

Режим 1 (☼): Лампочка духовки и сигнальная лампочка включены. Нагревательные элементы не включены.

Режим 2 (50-250 °C): Нижний и верхний нагревательные элементы включены под управлением термостата. Температура устанавливается в диапазоне между 50 °C и 250 °C.

Режим 3 (☼): Регулируется только нижний нагревательный элемент.

Режим 4 (☼): Регулируется верхний нагревательный элемент.

Режим 5 (☼): Для того, чтобы установить переключатель в положение “0” после режима 5, поверните ручку **против часовой стрелки**.

Режим 6 (☼): Включен только нагревательный элемент гриля.

(☼) Включены и нагревательный элемент гриля, и вертел.

Для того, чтобы установить переключатель в положение “0” после режима 5, поверните ручку **против часовой стрелки**.

- ☛ Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, стойте подальше, чтобы не обжечься паром или горячим воздухом.

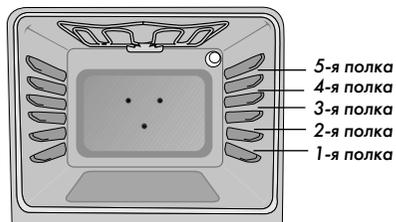
Выжигание защитного покрытия.

Для того, чтобы выжечь защитное покрытие в духовке, выньте из нее все противни, включите ее, нагрейте до 250 °C и оставьте включенной на 30 минут, не ставя при этом в нее ничего.

Обеспечьте при этом хорошую вентиляцию помещения.

Приготавливаемые блюда, положения термостата и противней и рекомендуемое время приготовления приведены в рецептурной таблице.

- ☛ Установите переключатели в нужное Вам положение.
- ☛ Разогрейте духовку в течение 10 минут при закрытой дверце.
- ☛ После разогрева духовки поставьте в нее подготовленные продукты.
- ☛ По окончании приготовления, установите переключатель в положение "0".

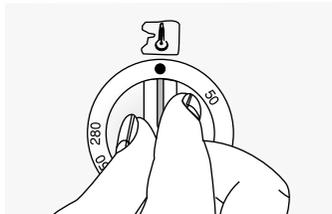


- ☛ Вы сможете экономить электричество, выключая духовку за пять минут до готовности блюда при условии, что дверца духовки не открыта.
- ☛ Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, стойте подальше, чтобы не обжечься паром или горячим воздухом.

Продукты	Температура приготовления °С	Время приготовления	Положение противней
Выпечка	175	25 - 35	3 - 4
Пирог с виноградом	175	20 - 30	3 - 4
Пирог с яблоками	175	25 - 35	3 - 4
Пирог с фруктами	175	20 - 30	3 - 4
Пироги	175	20 - 30	4 - 5
Печенье	175	30 - 35	4 - 5
Булочки	200	30 - 40	3 - 4
Песочное печенье	190	30 - 40	3 - 4
Пирог	175	30 - 40	3
Бисквит	175	15 - 25	3 - 4
Молодая баранина	225	25	3 - 4
Говядина	250	50 - 60	3 - 4
Баранина	240	30 - 40	3 - 4
Телятина	250	40 - 50	3 - 4
Цыпленок (кусочки)	200	30 - 35	3 - 4
Рыба	200	30 - 40	3 - 4
Индейка	200	35 - 45	3 - 4
Макароны	210	20 - 30	3 - 4

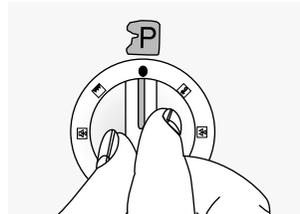
Примечание: Таблица рекомендуемых температур дается только для сведения. Время приготовления и рецепты ищите в кулинарных книгах.

5.4 Как пользоваться многофункциональной духовкой



Регулятор нагрева духовки

Этот регулятор используется вместе с переключателем "Выбор режима". Он может устанавливать температуру в интервале от 50°C до 280°C. Выберите необходимый режим с помощью переключателя "Выбор режима". После этого поверните "Регулятор нагрева духовки" по часовой стрелке. При этом включаются лампочка, нагревательные элементы или вентилятор соответственно выбранному режиму. Температура в духовке будет регулироваться термостатом. Когда духовка нагреется, термостат выключит нагревательные элементы и индикаторную лампочку. Когда температура понизится ниже установленного уровня, термостат включится и загорится индикаторная лампочка. Таким образом установленный температурный режим поддерживается в течение всего времени приготовления.



Переключатель выбора режима в многофункциональных духовках

Этот переключатель позволяет Вам выбирать режимы и проверять работу плиты. Режимы и их стадии объясняются ниже. Для того, чтобы установить нужный режим, Вам следует выбрать требуемую температуру с помощью переключателей "Выбор режима" и "Переключатель нагрева духовки" (кроме стадии ) и установить таймер.

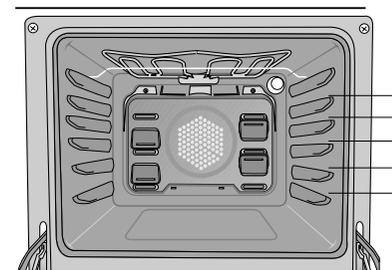
Процесс выжигания защитного покрытия. Для того, чтобы выжечь защитное покрытие в духовке, выньте из нее все противни, включите ее в положение , нагрейте до 280°C и оставьте включенной на 30 минут, не ставя в нее ничего. Обеспечьте при этом хорошую вентиляцию помещения.

Приготавливаемые блюда, положения термостата и противней и рекомендуемое время приготовления приведены в рецептурной таблице.

- ☛ Установите переключатели в нужное Вам положение. (Последовательно включатся лампочки, вентилятор, нагревательный элемент).
- ☛ Разогрейте духовку в течение 10 минут при закрытой дверце.
- ☛ После разогрева духовки поставьте в нее подготовленные продукты.
- ☛ По окончании приготовления, установите переключатель в положение "0".

Положения переключателя "Выбор режима"

-  Включены лампа духовки, лампочка индикатора температуры и вентилятор
-  Включены вентилятор и турбонагревательный элемент
-  Включены вентилятор и нижний нагревательный элемент духовки
-  Включены верхний и нижний нагревательные элементы духовки
-  Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы духовки
-  Включены вентилятор и верхний нагревательный элемент духовки
-  Включен только нагревательный элемент гриля
-  Включены нагревательный элемент гриля и вертел. Вам следует установить переключатель нагрева в положение 280°C.



Рекомендации по приготовлению блюд в многофункциональной духовке

Продукты	Турбо 			Нижний нагревательный элемент + вентилятор 			Нижний нагревательный элемент + верхний нагревательный элемент 			Нижний нагревательный элемент + верхний нагревательный элемент + вентилятор 			Верхний нагревательный элемент + вентилятор 			Гриль 		
	Температура приготовления	Время при- готовления для 1 противня (мин.)	Время при- готовления для 3 противней (мин.)	Температура приготовле- ния °С	Полки	Время при- готовления (мин.)	Температура приготовле- ния °С	Полки	Время при- готовления (мин.)	Температура приготовле- ния °С	Полки	Время при- готовления (мин.)	Температура приготовле- ния °С	Полки	Время при- готовления (мин.)	Температура приготовле- ния °С	Полки	Время при- готовления (мин.)
Выпечка	150-170	20-25	25-35				175	3	25-35									
Пироги с виноградом	150-170	25-35					175	3	20-30	175	3	30-35						
Пироги с яблоками	150-170	25-35					175	3	20-25									
Фруктовые пироги	150-170	20-30					175	3	20-30									
Легкое печенье	150-160	15-20	20-25				175	3	20-30									
Сахарное печенье	150-170	25-35	30-40				175	3	30-35		3							
Пончики	140-150	25-35	40-60	175	1	30-40	200	3	30-40	200	3	25-35						
Песочное печенье	170-190	30-40	50-60	175	1	40-50	190	3	25-35	200	3	25-35						
Пирог	150-175	25-35		175	1	40-50	175	3	30-40	175		25-35						
Бисквит	100-130	25-35	35-45				175		15-25		3							
Молодая баранина	225	35-45	45-50	175	1-2	40-50	225	3	25	225		25-35 (1)			260	3-4	12-15	
Отбивные из баранины													175	2-3	10-20	260	3-4	12-15
Говядина	250	50-60					250	3	50-60									
Котлеты из телятины											3		175	2-3	15-25	260	3-4	15-25 (2)
Бифштекс из телятины							225	3	25	200-225		20 (1)						
Молодая баранина	240	40-45	50-55				240	3	30-40									
Котлеты из баранины											3		175	2-3	10-15	260	3-4	5-25 (2)
Телятина	250	40-50	50-60	175	1-2	50-60 (1)	250	3	40-50	250	3	35-40	175	1-2	50 (1)			
Жареная телятина	225	35-45		175	1-2	40-50 (1)	225	3	45	225	3	30-40	175	1-2	20-25 (1)			
Цыпленок	175-200	35-45	45-50	175	1-2	35-45	175-200	3	30	175-200		30 (1)						
Цыпленок (части)	200-210	35-45	40-45				200	3	30-35				175	1-2	25-35			
Рыба	200	20-30	30-35	175	1-2	35-45	200	3	30-40		3							
Индейка (вареная)	210	30-35	45				200	3	35-45	200		35-45						
Запеченные макароны	210	35-40	50-60	175	1-2	50-60	210	3	20-30		3							
Печенье "Talas"	160-180	20-30	25-40	175	2	35-45	175	3	20-30	175	3	20-30						
Листовое печенье	160-180	30-40	40-50	175	1	45-55	190	3	30-40	190		35-45						

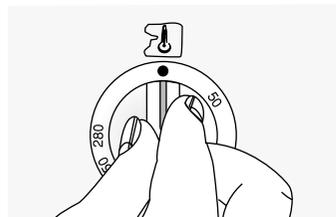
- В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний.

- Вы можете получить другие результаты, руководствуясь Вашим собственным опытом и практикой

- Если хотите, Вы можете добавить время, необходимое для предварительного разогрева духовки к значениям, указанным в таблице.

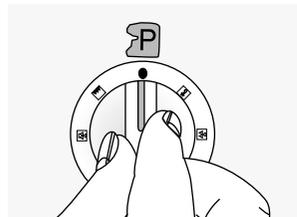
Номера полок (в режиме турбо) (1) Для приготовления 500 г.
Для 3 противней : 1 - 3 - 5 (2) В зависимости от толщины
Для 2 противней : 3 - 5
Для 1 противня : 5

5.5 Как пользоваться духовкой с вентилятором



Регулятор нагрева духовки

Этот регулятор используется вместе с переключателем "Выбор режима". Он может устанавливать температуру в интервале от 50°C до 280°C. Выберите необходимый режим с помощью переключателя "Выбор режима". После этого поверните "Регулятор нагрева духовки" по часовой стрелке. При этом включаются лампочка, нагревательные элементы или вентилятор соответственно выбранному режиму. Температура в духовке будет регулироваться термостатом. Когда духовка нагреется, термостат выключит нагревательные элементы и индикаторную лампочку. Когда температура понизится ниже установленного уровня, термостат включится и загорится индикаторная лампочка. Таким образом установленный температурный режим поддерживается в течение всего времени приготовления.



Переключатель выбора режима в многофункциональных духовках

Этот переключатель позволяет Вам выбирать режимы и проверять работу плиты. Режимы и их стадии объясняются ниже. Для того, чтобы установить нужный режим, Вам следует выбрать требуемую температуру с помощью переключателей "Выбор режима" и "Переключатель нагрева духовки". Если у плиты есть таймер, посмотрите, как им пользоваться в соответствующем разделе инструкции.

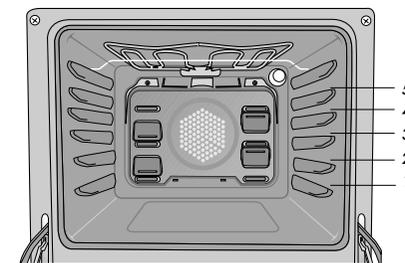
Процесс выжигания защитного покрытия. Для того, чтобы выжечь защитное покрытие в духовке, выньте из нее все противни, включите ее в положение , нагрейте до 280°C и оставьте включенной на 30 минут, не ставя в нее ничего. Обеспечьте при этом хорошую вентиляцию помещения.

Приготавливаемые блюда, положения термостата и противней и рекомендуемое время приготовления приведены в рецептурной таблице.

- ☛ Установите переключатели в нужное Вам положение. (Последовательно включатся лампочки, вентилятор, нагревательный элемент).
- ☛ Разогрейте духовку в течение 10 минут при закрытой дверце.
- ☛ После разогрева духовки поставьте в нее подготовленные продукты.
- ☛ По окончании приготовления, установите переключатель в положение "0".

Положения переключателя "Выбор режима"

-  Включены верхний и нижний нагревательные элементы.
-  Включены вентилятор, верхний и нижний нагревательные элементы.
-  Включен только нагревательный элемент гриля. Вам следует установить переключатель нагрева в положение 280°C.



Рекомендации по приготовлению блюд в духовке с вентилятором

Foods	Нижний нагревательный элемент + верхний нагревательный элемент 			Нижний нагревательный элемент + верхний нагревательный элемент + вентилятор 			Гриль 		
	Температура приготовления °С	Полки	Время приготовления (мин.)	Температура приготовления °С	Полки	Время приготовления (мин.)	Температура приготовления °С	Полки	Время приготовления (мин.)
Выпечка	175	3	25-35						
Пироги с виноградом	175	3	20-30	175	3	30-35			
Пироги с яблоками	175	3	20-25						
Фруктовые пироги	175	3	20-30						
Легкое печенье	175	3	20-30						
Сахарное печенье	175	3	30-35						
Пончики	200	3	30-40	200	3	25-35			
Песочное печенье	190	3	25-35	200	3	25-35			
Пирог	175	3	30-40	175	3	25-35			
Бисквит	175	3	15-25						
Молодая баранина	225	3	25	225	3	25-35 (1)	260	3-4	12-15
Отбивные из баранины							260	3-4	12-15
Говядина	250	3	50-60						
Котлеты из телятины							260	3-4	15-25 (2)
Бифштекс из телятины	225	3	25	200-225	3	20 (1)			
Молодая баранина	240	3	30-40						
Котлеты из баранины							260	3-4	15-25 (2)
Телятина	250	3	40-50	250	3	35-40			
Жареная телятина	225	3	45	225	3	30-40			
Цыпленок	175-200	3	30	175-200	3	30 (1)			
Цыпленок (части)	200	3	30-35						
Рыба	200	3	30-40						
Индейка (вареная)	200	3	35-45	200	3	35-45			
Запеченные макароны	210	3	20-30						
Печенье "Talas"	175	3	20-30	175	3	20-30			
Листовое печенье	190	3	30-40	190	3	35-45			

(1) Для 500 г

(2) В зависимости от толщины

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

- ☛ Если вы готовите не на противне, а в специальной посуде, выбирайте полку для ее размещения сами, опираясь на собственный опыт.
- ☛ Пирог лучше выпекать в специальной форме.
- ☛ Время приготовления может быть иным в зависимости от объема продуктов.
- ☛ Предварительно разогревайте духовку в течение 10 минут. Если удобно, добавьте время предварительного разогрева ко времени, указанному в таблице.
- ☛ Пользуйтесь одновременно только одним противнем.



Раздел 6: Как пользоваться грилем и вертелом

☛ Разогрейте гриль в положении  ("режим гриль") около 5 минут. Желтая индикаторная лампочка будет гореть, показывая, что гриль включен.

☛ Положение  предназначено для небольшого количества продуктов.

☛ Положения  или  предназначены для большого количества продуктов.

☛ **В многофункциональных духовках** установите переключатель "Выбор режима" в положение  или  и "Регулятор нагрева духовки" в положение 280 °С.

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

☛ 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.

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



Дверца
духовки

Заслонка для
защиты
переключателей

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



Если у Вас в духовке есть вращающийся вертел

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

☛ После того, как Вы пожарили курицу в гриле, насадите ее на вертел и вставьте вертел в гнездо.

☛ Когда включен вертел, держите дверцу духовки приоткрытой и не забудьте установить заслонку для защиты переключателей от чрезмерно высокой температуры.

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 жарить в гриле с закрытой дверцей.
- ☞ 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.
- ☞ 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 обслуживанию плиты только квалифицированному мастеру.



Раздел 8: Обслуживание и чистка

Отсоедините плиту от электросети, прежде чем ее чистить

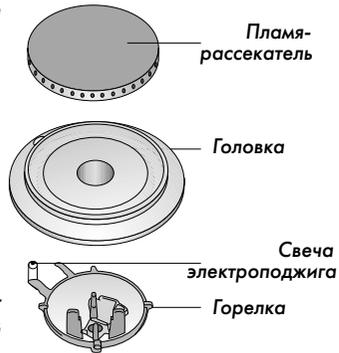
☞ Прежде чем включать плиту снова, убедитесь, что все переключатели стоят в положении "Выключено".

☞ 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.



☞ 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.

☞ 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 нержавеющей стали.

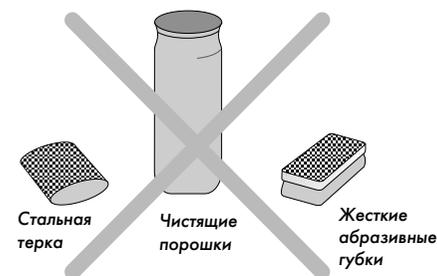
☞ Вы можете пользоваться специальными чистящими средствами, имеющимися в продаже, предварительно внимательно прочитав предупреждения, написанные на этикетках. Не пользуйтесь средствами, содержащими кислоту или хлор для чистки поверхностей и ручек из нержавеющей стали. Чистить следует мягкой тряпкой, 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 сверху средства для того, чтобы чистить стеклокерамику и поверхности из нержавеющей стали.

Изменение цвета происходит не в результате изменения свойств материала, а скорее из-за недостаточно 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

Протирайте 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.

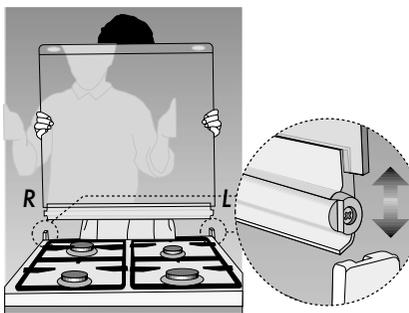
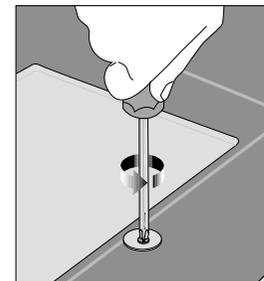
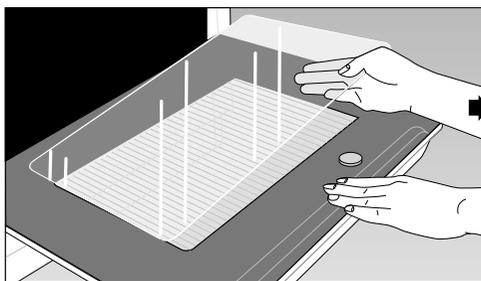
Дверца духовки

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.

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.

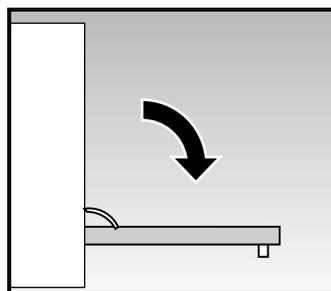
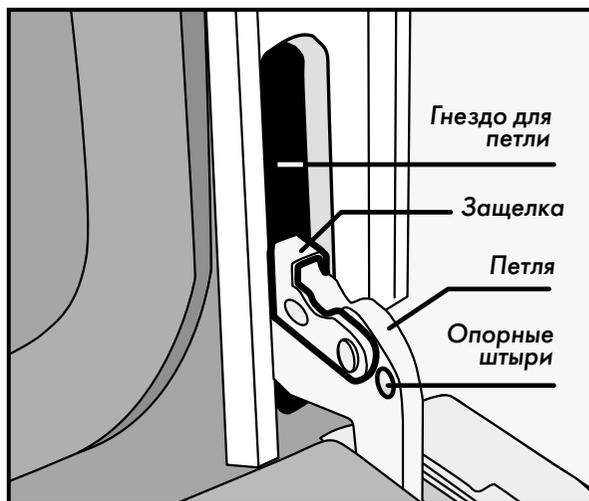


Если плита имеет стеклянную крышку, снимите ее, подняв вверх и вытащив из гнезда. Поместив крышку в подходящее место, вымойте ее жидким моющим средством и ополосните. Высушите и установите на место.

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



1. Откройте дверцу на 90°.



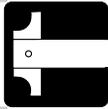
2. Оттяните защелки, расположенные на петлях по обеим сторонам дверцы до положения, при котором они упрутся в штыри.
3. Закройте дверцу до положения, при котором защелки упрутся в стенку духовки.



4. Придерживая дверцу за ручку, слегка прижмите ее и потяните вверх так, чтобы дверца была приоткрыта на несколько сантиметров. Теперь Вы сможете вытащить петли из гнезд.

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

Применяемые типы газа

Горелки	Маркировка форсунок *	
	Бутан-пропан	Природный газ G 20
Дополнительная задняя правая (ЗП) 1 кВт	52	85
Передняя левая (ПЛ) средней мощности 2 кВт	73	120
Задняя левая (ЗЛ) средней мощности 2 кВт	73	120
Быстрая передняя правая (ПП) 2,9 кВт	83	134

Плита может работать как на природном, так и на сжиженном газе. Вы можете переключить ее на использование нужного типа газа, заменив источник газа, форсунки рабочего стола и форсунки духовки. Также следует установить наконечник шланга для сжиженного газа. Для переключения обратитесь в службу сервиса.



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

1Вт=0,860 ккал/час	Минимальная мощность кВт	Бутан 28-30 мбар	Пропан 37 мбар	Природный газ G 20 13 мбар
Дополнительная горелка (ЗП) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,4	52 1	52 1	85 1
Средней мощности (ПЛ) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,5	73 2	73 2	124 2
Средней мощности (ЗЛ) Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,6	73 2	73 2	120 2
Быстрая конфорка Маркировка форсунки * Тепловая мощность (кВт) Расход газа: ** массовый (г/час) объемный (л/час)	0,7	83 2,9	83 2,9	134 2,9

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

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.

