

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
OPERATING INSTRUCTIONS

BEKO



Уважаемый покупатель!

Мы хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов в использовании нашего изделия, которое прошло тщательный контроль качества и изготовлено на современном оборудовании.

Поэтому мы рекомендуем вам внимательно и полностью изучить инструкцию до пользования изделием и держать ее под рукой в качестве справочного пособия.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Технические характеристики.....	02	6. Обслуживание и чистка.....	20
2. Меры предосторожности и важная информация.....	03	7. <i>Переключение на использование другого вида газа.....</i>	<i>24</i>
3. Установка и подготовка к работе	05	8. <i>Можно, нужно и нельзя</i>	<i>25</i>
4. <i>Как пользоваться газовыми горелками</i>	<i>07</i>	9. <i>Транспортировка</i>	<i>26</i>
5. Эксплуатация духовки и гриля.....	12		

- Сохраните эти инструкции по эксплуатации. В случае продажи или передачи оборудования другому лицу инструкции также должны быть переданы, для того чтобы новый пользователь ознакомился с необходимой информацией по эксплуатации устройства. Эти инструкции были изложены с целью обеспечения вашей безопасности и безопасности других пользователей.

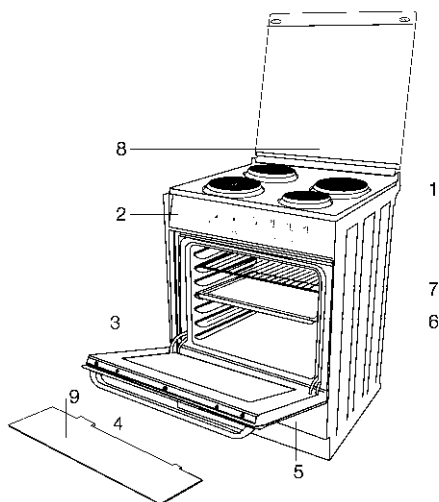
1 Технические характеристики

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 (при наличии)

Размещение конфорок может отличаться от изображенных на рисунках.

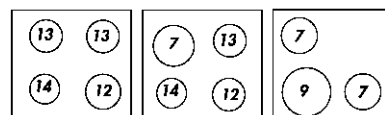
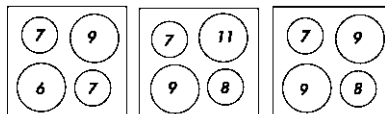
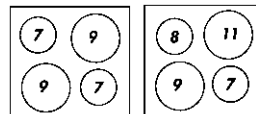
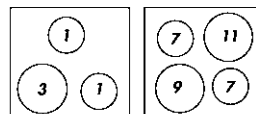
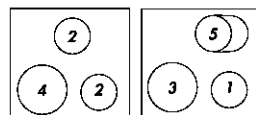
Быстрые конфорки излучательного типа, расширенные и двойные при первом включении будут ярко светиться. Быстрая конфорка обычного типа отмечена красным пятном в центре.

Напряжение, частота тока и максимальная мощность указаны на этикетке .



Мощность гриля (при наличии)	800 Вт/1500 Вт
Мощность духовки	1900 Вт
Лампочка	25 Вт
Внешние размеры	Высота: 850 мм Ширина: 500 мм Глубина: 500 мм

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



☛ Эта бытовая техника не предназначена для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, кроме случаев, когда они делают это под наблюдением ответственных за соблюдение безопасности лиц или перед этим прошли обучение под руководством данных лиц.

☛ Этот прибор предназначен только для бытового применения.

☛ Перед включением устройства в электросеть убедитесь, что напряжение и частота тока в сети соответствуют значениям, указанным на табличке с номинальными данными.

☛ Перед установкой убедитесь, что условия размещения (давление и природа газа) и регулировки устройства совместимы.

☛ До подключения плиты к газовой сети проверьте, соответствуют ли категория газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости обратитесь в **авторизованную службу** для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

☛ Меняйте пластиковые шланги в указанные сроки.

☛ Не изменяйте характеристики устройства, иначе вы подвергнете себя опасности.

☛ Проверьте общий вид оборудования, определив возможные повреждения в процессе транспортировки.

☛ Плита снабжена шнуром питания с возможностью заземления. Заземленная розетка должна устанавливаться только сертифицированным электриком.

Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования плиты без заземления.

☛ Условия регулировки устройства указаны на наклейке, находящейся на задней панели устройства возле трубы подачи газа.

☛ Гибкий шланг должен быть установлен таким образом, чтобы он не касался подвижных частей встроенной мебели (например, выдвигаемого ящика) и не проходил в том месте, где есть опасность перегрузки.

☛ Данное устройство не подсоединено к приспособлению для удаления продуктов горения. Установка и подсоединение будут проведены в соответствии с действующими правилами установки. Уделите особое внимание важным требованиям относительно вентиляции.

☛ При интенсивном использовании устройства может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытие окна или включение на большую мощность механической вентиляции, если таковая имеется.

☛ Во время работы газовой духовки в помещении становится тепло и влажно. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни: оставляйте открытыми выходы естественной вентиляции или установите прибор механической вентиляции (вытяжной колпак).

Внимание! Существует правило относительно газовых устройств, которого следует придерживаться в процессе установки. Мы настоятельно рекомендуем не забывать его.

☛ Когда духовка включена, верхняя крышка должна быть открыта, чтобы не препятствовать потоку воздуха.

☛ Перед тем, как закрывать крышку, убедитесь, что газовые и (или) электрические конфорки выключены и остыли

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

☛ Не прикасайтесь к плите влажными руками. Если с плиты капает вода, на ней образуются капли или конденсируется влага, выключите плиту и протрите ее насухо.

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

Меры предосторожности для страдающих астмой

Прежде чем пользоваться плитой, следует прокалить защитное покрытие. При этом будет выделяться дым, что вполне нормально.

Во время процесса прокаливания обязательно хорошо проветривайте помещение. Старайтесь, чтобы выделяющийся дым не попадал в легкие.



☛ Не подключайте плиту к электросети, пока она не будет полностью распакована, и пока не будут удалены все элементы, защищающие ее во время транспортировки.

☛ Когда передняя дверца открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее.

☛ Во время приготовления пищи в духовке внешняя поверхность духовки может нагреваться. Поэтому не позволяйте детям приближаться к ней.



С целью повышения качества изделия некоторые технические характеристики могут изменяться без

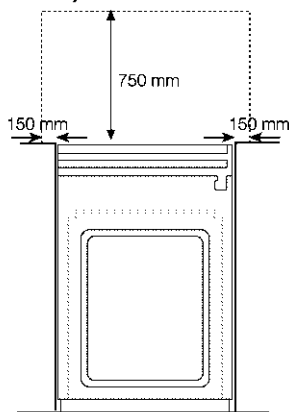
предварительного уведомления. Некоторые рисунки в руководстве по эксплуатации могут носить схематический характер и не соответствовать вашему изделию. Данные, указанные на самом изделии и в сопроводительной документации к нему, являются данными, полученными в результате испытаний в лабораторных условиях, в соответствии с имеющимися стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий окружающей среды, а также от условий эксплуатации изделия.

Расположение для моделей с верхней газовой конфоркой

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 стрелке.



3 Установка и подготовка к работе

Подключение газа

☛ До подключения плиты к газовой сети проверьте, соответствуют ли категория газа и характеристики давления значениям, указанным на табличке с номинальными данными. При необходимости обратитесь в **авторизованную службу** для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

☛ Данная плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Прежде чем устанавливать плиту и пользоваться ею, прочтите инструкцию. В целях безопасности данные плиты должны устанавливаться и/или обслуживаться компетентными специалистами, как указано в действующих инструкциях по газовой безопасности.

☛ Для получения подробных данных о подаче газа и его давлении см. паспортную табличку.

☛ Плиту не следует устанавливать в помещении без окна или иного контролируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходима постоянно открытая форточка.

Циркуляция воздуха должна составлять 2 м³/час на кВт конфорок.

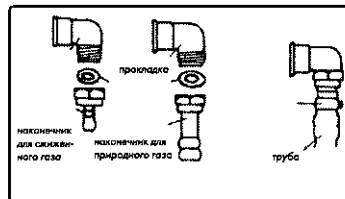
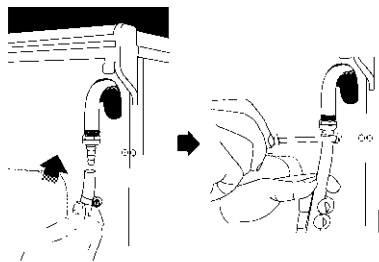
Подсоединение газового шланга к плите.

Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового клапана.

Если вы осуществляете подсоединение гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, который подсоединяется к штуцеру газ-бутанового шланга, должен составлять 6 мм для газовых труб домашнего типа.

Внутренний диаметр гибкого шланга, который соединяется со штуцером природного газа, должен составлять 15 мм. Пластмассовый конец шланга следует погрузить для размягчения в горячую воду на одну минуту, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Шланг должен плотно надеваться на патрубок и сжиматься хомутом. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга таким же образом подсоединяется к газовому клапану. Шланг следует заменять до истечения срока его годности.

Внимание! При подсоединении плиты к впускному газовому клапану шланг должен быть коротким. Следует также убедиться в отсутствии утечки газа. По соображениям безопасности длина шланга не должна превышать 125 см.



Патрубки шлангов и типы колен для природного газа и бутана/пропана

Проверка утечки газа

При проверке убедитесь, что ручки управления конфорок закрыты, а газовый вентиль открыт. Нанесите мыльный раствор на места соединений для проверки утечки газа. При наличии утечки появятся пузыри. В этом случае немедленно проверьте газовое соединение. Не проверяйте утечку газа с помощью огня.



Внимание! Никогда не используйте пламя зажигалки или спички для проверки утечки газа.

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 аннулировать 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.

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.

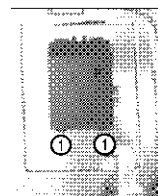
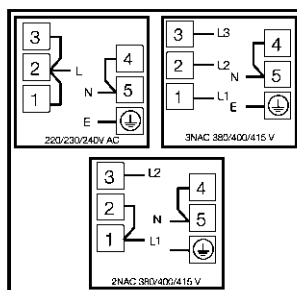


Таблица 2

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

Таблица 1

4 Как пользоваться газовыми горелками

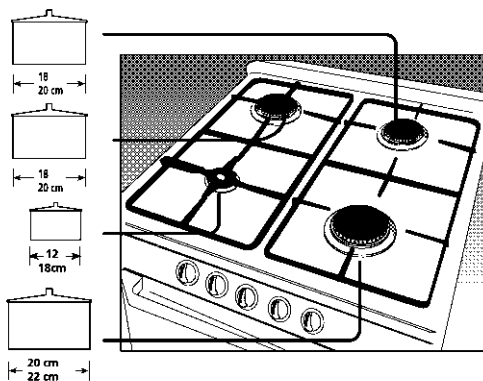
Использование верхних газовых горелок

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

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

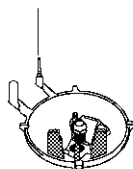
Для достижения максимальной эффективности

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.



Если на газовых горелках есть устройство контроля пламени

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.



Зажигание газа кнопкой

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 него. Искра проскочит в горелках как только Вы отпустите ручку.

Если после того, как Вы отпустили ручку, газ не загорается, повторите эти действия, удерживая ручку нажатым 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.

Как пользоваться электрическими конфорками

Положение переключателя	Цифровые обозначения					
	1	2	3	4	5	6
Применение	Нагревание	Молочная каша			Варка, жаренье, 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.**

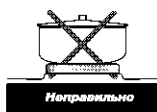
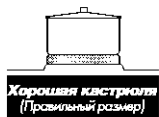
Для того, чтобы выключить конфорку, поверните соответствующий переключатель в **нулевое** положение (0). Ручки переключателей электрических конфорок могут поворачиваться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

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

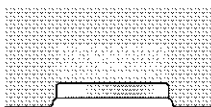
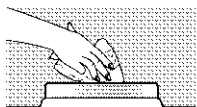
☛ Пользуйтесь только кастрюлями хорошего качества, имеющие устойчивое дно, как показано ниже. Это приводит к максимально эффективному использованию электроэнергии.



☛ 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)
Ø 220mm	220-240
Ø 180 mm	180-200
Ø 145 mm	150-170
Ø 80 mm	80-100



☛ 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. Протрите 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 жарке во фритюре

1. Используйте глубокую кастрюлю достаточно большого диаметра, чтобы полностью закрыть нагревательные элементы.
2. Никогда не заполняйте кастрюли кулинарным жиром или растительным маслом больше, чем на треть.
3. Никогда не оставляйте растительное масло или кулинарный жир без присмотра во время нагревания или приготовления.
4. Не жарьте слишком много продуктов одновременно, особенно мороженых продуктов. Это только снижает температуру растительного масла или кулинарного жира, в результате чего продукты получаются клеклыми.
5. Всегда тщательно высушивайте продукты перед жаркой и опускайте их в раскаленное масло или жир медленно. Замороженные продукты дают особенно обильную пену и разбрызгивают масло, если их бросать слишком быстро.
6. Никогда не раскаляйте кулинарный жир или масло под крышкой.
7. Держите внешнюю сторону кастрюли чистой, без следов растительного масла или кулинарного жира.

В случае загорания масла:

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

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

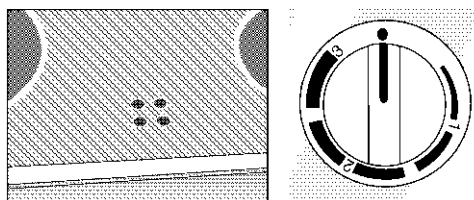
Внимание! Не тушите огонь водой.

Пусть кастрюля постоит как минимум 30 минут и остынет.

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

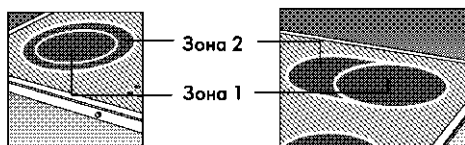
Индикатор показывает, какая конфорка включена или еще горячая. Лампочка горит, пока поверхность конфорки остается горячей. Когда температура станет ниже 64 °С, лампочка погаснет.

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



Двойные и расширенные конфорки автоматически контролируют расход электроэнергии, переключаясь с одного режима нагрева на другой между положениями 1 и 9. Двойная конфорка имеет две зоны нагрева. Электроэнергию можно экономить, включая зону 1 для небольшой посуды и используя зоны 1 и 2 для большой посуды. Поворот переключателя по часовой стрелке включает внутреннюю зону конфорки. Вы можете использовать уровни нагрева, как описано в таблице. Для одновременного использования внутренней и внешней зон конфорки поверните переключатель по часовой стрелке, до тех пор, пока не услышите щелчок. При этом будут включены обе зоны конфорки. Выключите конфорку, установив переключатель в положение “0”, повернув его против часовой стрелки.

Внимание! Зона 2 расширенной конфорки отдельно сама по себе не включается.

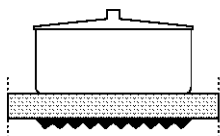


Цифровые обозначения

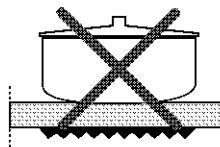
Уровни регулирования энергии	1	2	3
7-уровневый переключатель	1	2 - 3	4 - 5 - 6
Применение	Поддерживание температуры	Медленное кипячение	Варка, жарение, кипячение

Как пользоваться стеклокерамическими конфорками

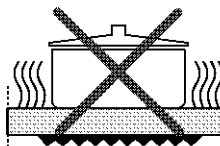
- ☛ Стеклокерамическая поверхность весьма устойчива к нагреву и выдерживает значительные перепады температуры.
- ☛ Чтобы не загрязнять поверхность конфорок, следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорок были чистыми и сухими, прежде чем включать плиту.
- ☛ При включении конфорок слышно легкое 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.**



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



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



☛ **Жидкость, выплескивающаяся из кастриули, 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.
- ☛ 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.

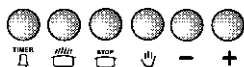
Как пользоваться духовкой (Если у Вас плита с таймером)





Работа с электронными часами/таймером

Вы должны установить время на часах таймера, иначе плита не будет работать.

Электрический ток подается на нагревательные элементы через таймер.

Если на часах не установлено время, нагреватели не смогут включиться.



-  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

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 духовки

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).



Таймер имеет следующие возможности:

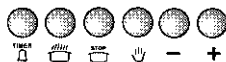
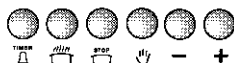
- ☛ Включение автоматического, полуавтоматического, ручного режимов работы духовки;
- ☛ Показ времени суток в 24-часовом формате;
- ☛ Подача звукового сигнала для напоминания.

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  и .
 - ☛ 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 и кнопку “-” 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.
 - ☛ Духовка 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 установите режима в положение “●” (Выключено).

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 переключатель выбора режимов в нужное положение.
- ☛ 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.
- ☛ По истечении заданного времени прозвучит предупреждающий сигнал и начнет мигать индикатор “**Auto**”. Для того, чтобы его выключить, нажмите кнопку .
- ☛ Нажмите кнопку для отключения индикатора “**Auto**”.
- ☛ Установите переключатели нагрева и выбора режимов в положение “●” (выключено).

Примечание: 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, например для того, чтобы напомнить Вам, что надо выключить конфорку.

- ☛ Нажмите и 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.

Для моделей с блокировкой клавиши:

Активирование функции





“Демо/Блокировка”

(если имеется в вашей модели)

Режим “Демо” — это дополнительная функция, действующая так же, как и функция блокировки кнопок. При ее активировании все электрические цепи размыкаются. Таймер работает как обычно, но плита или ее отдельные компоненты не задействуются. Это значит, что ваш ребенок может выбрать любую программу, но работать она не будет, и плита не включится.




Для активирования функции



“Демо/Блокировка”

1. Убедитесь, что таймер стоит в ручном режиме, и выключите все работающие программы.
2. Нажмите одновременно кнопки  и  и удерживайте их в нажатом положении около 8 секунд. На дисплее появится “ON”.
3. Нажмите кнопку “+”.
На дисплее появится “OFF” и символ “”.
Примерно через 5 секунд рядом с символом “” начнет отображаться время.
Блокировка кнопок включена.

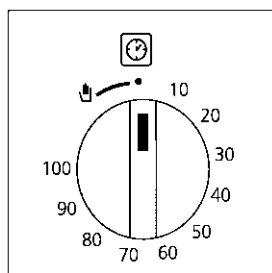
Для отключения функции

“Демо/Блокировка”

1. Убедитесь, что таймер стоит в ручном режиме, и выключите все работающие программы.
2. Нажмите одновременно кнопки  и  и удерживайте их в нажатом положении около 8 секунд. На дисплее появится “OFF”.
3. Нажмите кнопку “+”.
На дисплее появится “ON” и символ “” погаснет.
Примерно через 5 секунд на дисплее начнет отображаться время.
Блокировка кнопок отключена.


Если часы не переключаются на ручной режим или печь не включается: Можно сбросить авто-программу в памяти часов. Удерживая нажатой кнопку “” и нажав “+”, немного увеличьте время приготовления, а затем установите время приготовления на ноль, нажав “-”. После этого печь можно включить нажатием вручную клавиши “”.

Пользование таймером напоминания



Если у вас духовка с таймером напоминания;

Имеется электрический таймер со звуковым сигналом, который можно установить на продолжительность приготовления максимум 100 минут. Он включается поворотом переключателя по часовой стрелке и может регулироваться ручкой.

Поверните ручку в ручной режим () , если вы не хотите пользоваться таймером напоминания. В этом положении таймер не отключает электропитание, для выключения вам необходимо либо установить таймер, либо вернуть ручку термостата в положение “0”. Если таймер установлен в положение от 0 до 100 минут, по окончании этого определенного времени электропитание автоматически выключается и таймер подает звуковой сигнал.

Внимание: нагревательные элементы на действуют до тех пор, пока ручки и таймера, и термостата не будут установлены в нужное положение.

Управление духовкой осуществляется одной ручкой

• Ручку духовки / или гриля можно вращать только по часовой стрелке из позиции OFF (ВЫКЛ.).

• Включите духовку, вращая ручку по часовой стрелке.

• Регулировка температуры в духовке производится также с помощью этой ручки.

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

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


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

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

Это вполне нормально и не является признаком неисправности.

Процесс прокаливания защитного покрытия.

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

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


(Температурный диапазон): Элемент турбонагрева включен и регулируется термостатом.

Регулируется только нижний нагревательный элемент.

Регулируется верхний нагревательный элемент.

(при наличии)


 Означает, что включен только нагревательный элемент гриля.


Для установки ручки в положение «0» после положения , поверните ручку против часовой стрелки.


(Температурный диапазон): Элемент турбонагрева включен и регулируется термостатом.


Регулируется только нижний нагревательный элемент.

Регулируется верхний нагревательный элемент.

 Означает, что включен только нагревательный элемент гриля.

Для установки ручки в положение «0» после положения , поверните ручку против часовой стрелки.

(): Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.

Для установки ручки в положение «0» после положения , поверните ручку против часовой стрелки.

Как пользоваться духовкой в моделях с цифровыми таймерами

Регулятор нагрева духовки

Этот регулятор используется вместе с переключателем «**Выбор режима**». 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 регулируется термостатом. Когда температура в духовке достигнет установленного уровня, термостат выключит нагревательный элемент 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

Этот переключатель позволяет вам выбирать режимы и проверять работу плиты. Режимы и их стадии описаны ниже. Для того, чтобы включить нужный режим, необходимо выбрать требуемую температуру с помощью переключателей «**выбор режима**» и «**регулятор нагрева духовки**» и установить таймер (если он имеется). **Если в вашей плите есть таймер**, обратитесь к его описанию, чтобы узнать, как им пользоваться.

Процесс прокаливания защитного покрытия.

Для сжигания защитного покрытия извлеките духовки все полки и противни для выпечки и прогревайте духовку при температуре 250°C в течение 30 минут, ничего не ставя внутрь нее.

Необходимо, чтобы эта процедура выполнялась в хорошо проветриваемом помещении.



*Лампочка духовки и сигнальная лампочки включены.
Нагревательные элементы не включены.*



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



Регулируется только нижний нагревательный элемент.



Регулируется верхний нагревательный элемент.



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



Регулируется только нижний нагревательный элемент.



Регулируется верхний нагревательный элемент.



Означает, что включен только нагревательный элемент гриля. Ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.

Для достижения максимальной температуры следует повернуть ручку управления до упора.

Положения ручки выбора функций в многофункциональных духовках



Лампочка духовки, индикаторы и вентилятор включены.



Включены вентилятор и урбонагреватель.



Включены вентилятор и нижний нагреватель духовки.



Включены верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор и верхний нагреватель.



Означает, что включен только нагреватель гриля, следует ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



Размораживание



Включены вентилятор и урбонагреватель.



Включены вентилятор и нижний нагреватель духовки.



Включены верхний и нижний нагреватели.



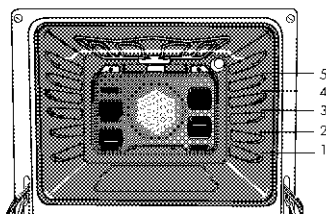
Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор и верхний нагреватель.



Означает, что включен только нагреватель гриля, следует ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



Положения ручки выбора функций в многофункциональных духовках



Лампочка духовки, индикаторы и вентилятор включены.



Гриль 1 с вентилятором



Включены вентилятор и нижний нагреватель духовки.



Включены верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор и верхний нагреватель.



Означает, что включен только нагреватель гриля, следует ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



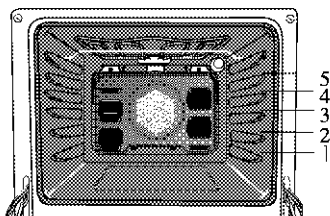
Включены верхний и нижний нагреватели.



Включены вентилятор, верхний и нижний нагреватели.





















Означает, что включен только нагреватель гриля, следует ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.



Это означает, что работают гриль и функция жаренья на вертеле.


Ручку регулировки нагрева необходимо установить на максимальную температуру.


Таблица рекомендаций по приготовлению блюд

Продукты	посуда	ПОЛОЖЕНИЯ ПОЛОК				ПОЛОЖЕНИЕ ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)			
		 Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом	 Верхний и нижний нагревательные элементы	 Вентилятор с верхним и нижним нагревательными элементами	 Верхний и нижний нагревательные элементы		 Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом	 Объемный нагрев	 Объемный нагрев	 Вентилятор с верхним и нижним нагревательными элементами
Хлебцы	Форма для хлеба 24-26 см	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25	
Печенье в форме	Форма для кекса 18-22 см	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25	
Печенье	Противень	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25	
Слоеное тесто	Противень	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25	
Французская булочка	Противень	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25	
Сдоба	Большой противень	4	2-3	3	 /  : 180-190  /  : 190-200  /  : 200-220	35-45	35-45	40-50	30-40	
Дрожжевое тесто	Большой противень	4	2-3	3	 /  : 190-200  /  : 200-220	25-35	25-35	35-45	25-35	
Сушеное печенье	Противень	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22	
Кекс	Большой противень	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25	
Слойки	Большой противень	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25	
Лазанья	Посуда для лазанья	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40	
Пицца	Большой противень	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30	
Ростбиф	Жаровня	4	2-3	3	250 (15мин.)*	90-120	90-120	110-120	100-110	
Баранья лопатка	Жаровня	4	2-3	3	250 (15мин.)*	65-80	65-80	70-90	60-75	
Жареный цыпленок	Жаровня	4	2-3	3	250 (15мин.)*	55-65	55-65	60-70	50-60	
Жареная индейка (5,5 кг)	Большой противень	4	2-3	3	220 (25мин.)*	170-220	170-220	180-240	150-210	
Рыба	Жаровня	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20	

- * При жарке мяса термостат включается на максимальную температуру и через 15 минут уменьшается до 150°C.
- В таблице приведены значения, полученные в результате лабораторных испытаний.
 - Вы можете добиться различных вкусовых качеств, руководствуясь своим собственным кулинарным опытом и практикой.
 - По желанию, вы можете добавить время на предварительный разогрев к значениям, приведенным в таблице.
- Положение противня (для моделей с вентилятором, кольцевым нагревателем и объемным нагревом)
- Для 3 противней : 2 - 4 - 6
Для 2 противней : 4 - 6
Для 1 противня : 4
- Вентилятор с кольцевым нагревательным элементом
Верхний и нижний нагревательные элементы
Вентилятор вместе с верхним и нижним нагревательными элементами
Объемный нагрев
Вентилятор вместе с кольцевым нагревателем, верхним и нижним нагревательными элементами (при наливки)

Работа с функциями гриля и гриль-бара(при наличии)

☛ Для духовки, управляемой одной ручкой, разогрейте гриль в положении  (гриль) приблизительно 5 минут.

☛ Для духовки с двумя ручками управления, установите ручку “выбор функции” в положение , а “регулятор нагрева духовки” на максимальную температуру.

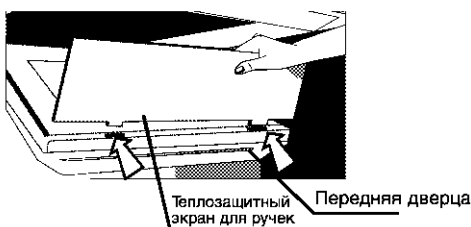
☛ Индикаторная лампочка будет гореть, показывая, что гриль включен.

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

Использование теплозащитного экрана в дверце духовки (для соответствующих моделей)

ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь грилем при закрытой дверце духовки. В противном случае духовка может прийти в негодность. После предварительного прогрева духовки приоткройте дверцу, если духовка используется в режиме гриля.

Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран в специальные отверстия на передней поверхности плиты, не оставляя зазоров.



* Установите противень на одну из нижних полок, чтобы собирать стекающее масло, а для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.

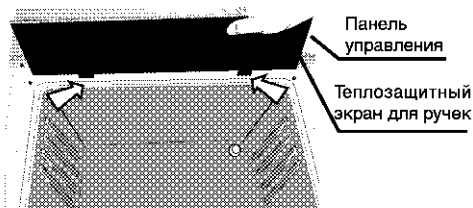
* Убедитесь, что продукты правильно размещены под нагревательным элементом гриля.

* Продукты, требующие подрумянивания, следует ставить под разогретый гриль в посуде для гриля, либо на дно грилевого отделения, в зависимости от глубины посуды. Проволочную решетку гриля в этом случае можно убрать.

* Не выстилайте поддон гриля алюминиевой фольгой, так как перегрев может стать причиной пожара.

Использование теплозащитного экрана внутри духовки (для соответствующих моделей)

ВНИМАНИЕ! После предварительного прогрева полностью откройте дверцу духовки, если она используется в режиме гриля. Чтобы ручки на панели управления не перегревались, вставьте теплозащитный экран в специальные отверстия в нижней части панели управления (см. рис.).



Если ваша плита имеет функцию вертела

Двигатель вертела может вращаться по часовой или против часовой стрелки.

* После включения духовки в положении гриля наденьте цыпленка на вертел и вставьте вертел в пазы.

Внимание: В режиме вертела не забывайте правильно использовать тепловой экран ручек и держать дверь духовки полуоткрытой или полностью открытой, в зависимости от используемой модели теплового экрана ручек.

Гриль

	Положение противня	Время приготовления (мин.)
Баранина	3-4	12-15
Бараньи котлеты	3-4	12-15
Говядина		
Телячьи котлеты	3-4	15-25 (1)
Бараньи котлеты	3-4	15-25 (1)

(1) В зависимости от толщины

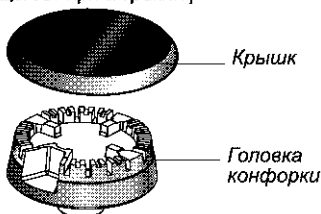
☛ **Не позволяйте детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта.**

☛ **Не подпускайте детей к плите, внешние поверхности которой могут сильно нагреват с**



Отсоедините плиту от сети перед чисткой.

- ☛ Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «Выключено».
- ☛ Перед чисткой освободите духовку от посторонних предметов.
- ☛ Плита изготовлена таким образом, чтобы жир и пролитая жидкость не затекали под верхнюю поверхность корпуса. Подставки для кастрюль легко снимаются, поверхность конфорок моется мыльной водой и протирается сухой тканью.
- ☛ Промывайте и ополаскивайте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль мыльной водой. Не мойте крышки газовых конфорок и подставки для кастрюль в посудомоечной машине. Если загрязнение на крышках конфорок не удаляется, воспользуйтесь металлической губкой, которую можно купить в магазине. Применяйте губку в соответствии с прилагаемой инструкцией.
- ☛ Вещества с кислой реакцией, такие как масло, лимонный сок или лимонная кислота, рекомендуются удалять немедленно.
- ☛ Протирайте поверхность снаружи и внутри влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки острыми инструментами, абразивными чистящими средствами или стиральными порошками. Стойкие загрязнения удаляйте соответствующими жидкими чистящими средствами.
- ☛ 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 избежите от дыма, образующегося при сгорании расплескавшегося жира.



Металлические конфорки

Чистку обычных электроконфорок следует выполнять тогда, когда они холодные, используя чистящий крем, не оставляющий царапин, следуя по текстуре конфорки. Вытирайте их влажной чистой тканью, и убедитесь, что чистящее средство полностью удалено. В завершение включите конфорки на несколько минут, затем смажьте их небольшим количеством растительного масла, обеспечив защитное покрытие.

Зоны нагрева из стеклокерамики

Вытирайте ее отжатой тряпкой с мыльной водой. Стойкие загрязнения можно удалять кремом, пастой или жидким чистящим средством. Убедитесь, что используемое чистящее средство одобрено Советом по разработке стеклокерамики.

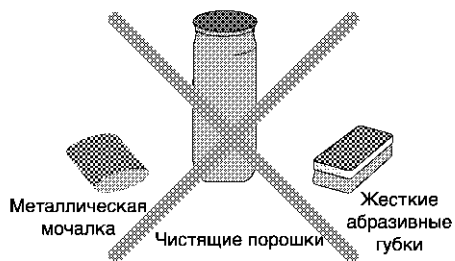
* Никогда не очищайте поверхность плиты, используя такие материалы, как жесткие щетки, стальные губки или ножи, так как они могут легко поцарапать эмалированные поверхности и поверхности из нержавеющей стали.

* Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с нанесенными на них предупреждающими этикетками. Не используйте чистящие средства, содержащие кислоту или хлор.

* Чистку можно выполнять чистой тканью, смоченной в мыльной воде, либо с имеющимися в продаже специальными средствами для чистки поверхностей. Используйте также жидкую пасту или чистящие средства в виде крема.

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 удалить 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 вышеуказанные материалы для чистки поверхностей из стеклокерамики и 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

Прежде чем включать духовку снова, убедитесь, что все переключатели находятся в положении «Выключено». Извлеките из духовки противни и решетку гриля. Очистите внутреннюю поверхность духовки влажной, слегка мыльной тряпкой. Затем протрите еще раз влажной тряпкой и дайте просохнуть.

Не пользуйтесь сухими чистящими порошками.

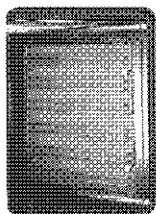
Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями на этикетке.

Внимание!

Никогда не чистите внутреннюю часть духовки и противни жесткими щетками, стальными губками и ножами. Имеющиеся в продаже специальные чистящие средства можно использовать только после внимательного ознакомления с предупреждениями на этикетке.

► Модели с каталитическим покрытием (при наличии);

Внутренние поверхности духовки в таких моделях покрыты каталитической эмалью. Поскольку это покрытие способно самоочищаться, вам не нужно чистить внутренние поверхности всякий раз после использования духовки.



Панель управления

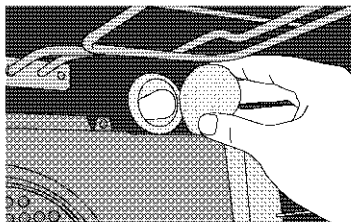
Протрите панель управления влажной тканью и отполируйте сухой тканью. Не пользуйтесь чистящими средствами или аэрозолями, жесткими губками или абразивным порошком для очистки пластмассовых ручек, поскольку это может привести к их повреждению. Не пытайтесь снять расположенные на панели ручки управления, поскольку это может вызвать их повреждение и снизить уровень безопасности.

Дверца духовки

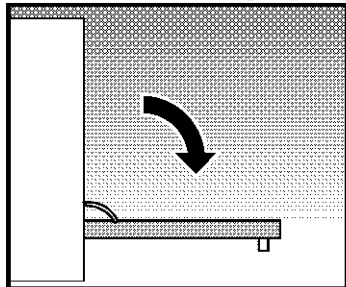
Протрите наружную поверхность дверцы тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Затем ополосните ее чистой водой и протрите насухо мягкой чистой тканью. Не пользуйтесь жесткими губками или абразивным порошком, поскольку можно оцарапать поверхность. Будьте осторожны во время чистки, чтобы не повредить или не деформировать герметизирующую прокладку на дверце. Убедитесь, что эта прокладка насухо вытерта.

Замена лампочки духовки (в моделях с лампочкой):

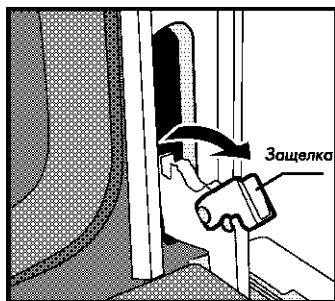
1. Выньте штепсельную вилку из розетки.
2. Затем снимите защитное стекло лампочки внутри духовки, повернув его против часовой стрелки.
3. Выверните лампочку, поворачивая ее против часовой стрелки.
4. После установки новой лампочки, полученной в авторизованном сервисном центре, установите на место защитное 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.

7 Переключение на использование другого вида газа

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

ВНИМАНИЕ

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

Замена форсунок рабочего стола

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

Установите новую форсунку, заделав резьбу газонепроницаемым материалом.



Регулировка малого уровня пламени

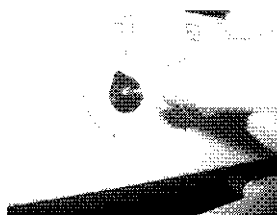
В моделях со съёмными ручками.

1. Зажгите горелку, которую следует отрегулировать, поверните ручку переключателя в положение малого огня и снимите ее.
2. С помощью отвертки отрегулируйте форсунку (видна только головка регулировочного винта).

В случае использования сжиженного газа достаточно полностью затянуть винт. В случае использования природного газа сдвиньте один оборот винта против часовой стрелки. При уменьшенном расходе газа нормальное пламя должно быть 6-7 мм.

Если пламя больше, чем нужно, поверните винт по часовой стрелке, и против часовой стрелки для того, чтобы увеличить пламя.

Проверьте, как горит газ в максимальном и минимальном положении переключателя.



Применяемые типы газа 50X50

Утилизация

Конфорки	Маркировка форсунок			
	Пропан Бутан	Природный газ 20 мбар (2 кПа)	Природный газ 13 мбар (1,3 кПа)	Природный газ 10 мбар (1 кПа)
Дополнительно 1 кВт	50	72	84	90
Средней мощности 2,0 кВт	72	103	116	125
Мощная 2,9 кВт	87	115	145	155
Гриль 2,0 кВт	71	104	120	124
Духовка 2 кВт	71	103	120	124

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 загоревшее 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 тарелок.

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 обслуживание плиты только квалифицированному мастеру.

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.

Произведено Arçelik A.S., Bolu- TURKEY

585.9003.49/R. C/08.12.2007