RU

Инструкция по эксплуатации, установке и подключению

Газовая плита

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование плитой доставило вам удовольствие.

Предназначение

Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования плиты подробно описаны далее.

Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой плитой. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.
Данная инструкция действительна, если на приборе стоит символ страны. Если символа страны нет, следуйте техническим указаниям по адаптации прибора в соответствии с требованиями вашей страны.
Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Инструкция по эксплуатации
Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя. В ней описывается плита и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Инструкция по подключению
Подключение производится согласно разделу «Установка и подключение», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора и с видом газа, на который настроен прибор на заводе, находится внизу и видна при открытой дверце духовки. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте www.gorenje.ru.

Меры безопасности **3**
Описание прибора **7**
Газовые горелки **10**
Управление газовыми горелками **11**
Пользование духовкой **13**
Приготовление **21**
Очистка и обслуживание **30**
Предупреждения и индикация ошибок **36**
Установка и подключение **38**
Таблица форсунок **46**
Технические данные **48**

Меры безопасности

Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите плиту. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте плиту и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.
- Перемещать плиту за ручку дверцы духовки запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.

Указания по безопасности

Установка и подключение

- Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра. Необходимо соблюдать действующие предписания и условия подключения местного газоснабжающего предприятия. Важные указания в связи с подключением к газу вы найдете в разделе «Установка и подключение». Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и установкой. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной опасности для пользователя и привести к повреждению прибора. Опасность взрыва, короткого замыкания и удара электрическим током! Данные работы может производить только квалифицированный специалист.
- Перед установкой и подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход). Прибор

257787

должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению.Во время работы прибора в помещении образуются тепло, влага и продукты сгорания. При работе прибора требуется более интенсивное проветривание помещения или использование механической вытяжки.

- Прибор относится к классу 2/1. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. С одной стороны на расстоянии не менее 100 мм может находиться кухонный шкаф, превышающий высоту прибора, или стена. С другой стороны может находиться кухонный шкаф только одинаковой высоты. Кухонные шкафчики над плитой не должны создавать помех при приготовлении пищи, минимальное расстояние составляет 650 мм.
- Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки и духовка

- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещается использовать прибор в других целях, например, для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на работающие конфорки.
- Следите, чтобы все детали горелки были правильно установлены.
- Во время работы духовка внутри сильно нагревается. Не прикасайтесь к внутренним поверхностям духовки и нагревательным элементам. Опасность ожога!
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания!
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Не храните в ящике плиты горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки,

пакеты, чистящие средства и аэрозоли). Опасность возгорания! Используйте ящик плиты только для хранения оборудования (мелкий и глубокий противни и под.).
- Не закрывайте отверстие для выхода пара, расположенное с задней стороны варочной поверхности, так как оно служит для вентиляции духовки.

Повреждения
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»). Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы духовки. При сильном загрязнении уплотнителя дверца духовки закрывается не плотно, что может привести к повреждению соседней мебели.
- Для очистки плиты не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Если вы чувствуете запах газа в помещении:

⚠
- **перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне,**
- **погасите любой огонь, в том числе табачные изделия,**
- **не включайте электроприборы и освещение,**
- **хорошо проветрите помещение (откройте окна!),**
- **немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.**

257787

Безопасность людей

- Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей плиты. Опасность ожога!
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

Утилизация упаковки

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Утилизация отслужившего прибора

- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините плиту от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Описание прибора

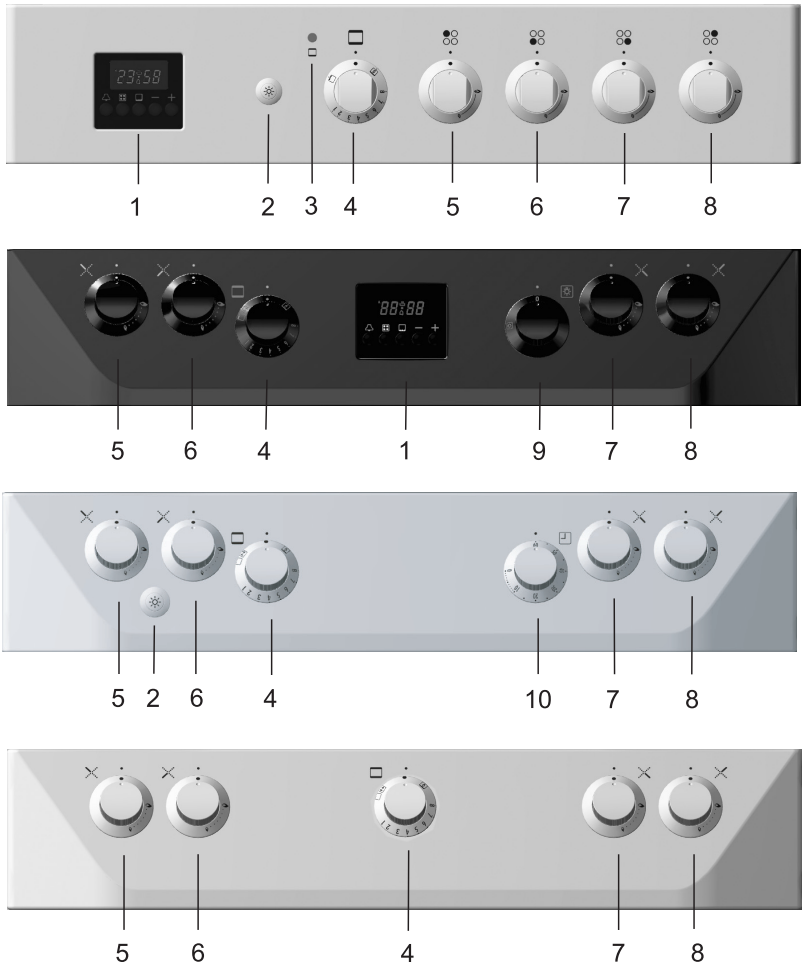
На рисунке приведена одна из моделей плит. Инструкция разработана для разных моделей плит, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей плите.

1 Крышка плиты (в некоторых моделях)
2 Отверстие для выхода пара
3 Варочная поверхность
4 Панель управления
5 Ручка дверцы духовки
6 Дверца духовки
7 Ящик плиты (в некоторых моделях)
8 Регулируемые ножки (в некоторых моделях, для доступа к ножкам извлеките ящик)

1 Крышка плиты (в некоторых моделях)
2 Отверстие для выхода пара
3 Варочная поверхность
4 Панель управления
5 Ручка дверцы духовки
6 Дверца духовки
7 Ящик плиты (в некоторых моделях)
8 Регулируемые ножки (в некоторых моделях, для доступа к ножкам извлеките ящик)

257787

Панель управления (в зависимости от модели)



1 Электронный программатор (в некоторых моделях)
2 Кнопка электроподжига (в некоторых моделях)
3 Лампочка-индикатор работы нагревательных элементов духовки: горит, пока духовка нагревается и гаснет после достижения установленной температуры (в некоторых моделях)
4 Переключатель выбора режима работы духовки и температуры
5 Переключатель задней левой стандартной горелки
6 Переключатель передней левой стандартной горелки
7 Переключатель передней правой большой горелки
8 Переключатель задней правой малой горелки
9 Переключатель или кнопка освещения духовки (в некоторых моделях)
10 Механический будильник с функцией оповещения (в некоторых моделях)

257787

Крышка плиты (в некоторых моделях)

Плита оборудована крышкой. Варианты исполнения крышки:
– металлическая,
– стеклянная.
Прежде чем отрыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Закрыть крышку можно после того, как горелки полностью остынут.

Символ на изделии или его упаковке означает, что стеклянная крышка при нагреве может треснуть. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и подождите, пока варочная поверхность остынет.

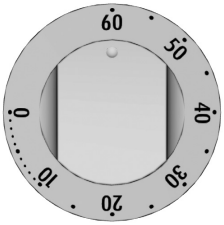
Электроподжиг (в некоторых моделях)

Газовые горелки разжигаются с помощью свечи электроподжига, которая встроена в каждую горелку. Электроподжиг работает в том случае, если вилка присоединительного кабеля включена в розетку электросети. Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете зажечь газ спичками или зажигалкой для газа. Таким же способом зажигается горелка духовки.

Электронный программатор (в некоторых моделях)

Указания по пользованию программатором вы найдете в инструкции по его использованию.

Механический будильник с функцией оповещения (в некоторых моделях)



Максимальное время будильника 60 минут. По прошествии установленного времени в течение 5 секунд раздается звуковой сигнал. Духовка не отключается.
Для установки времени поверните переключатель будильника по часовой стрелке и затем обратно, чтобы установить более точное время.

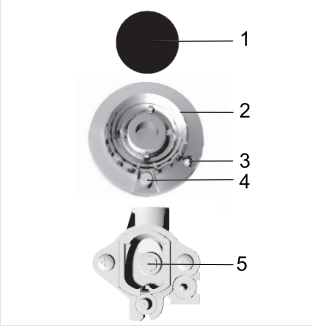
Газовые горелки

Перед первым использованием

Перед первым использованием газовых горелок нет необходимости в каких-либо особых мерах.

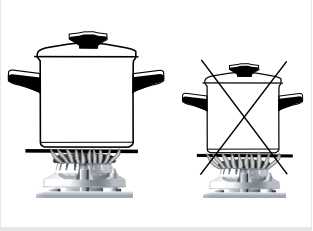
Важные указания

- Если вы хотите зажарить блюдо, сначала установите максимальную мощность горелки, а затем продолжайте приготовление на минимальной мощности.
- Некоторые модели оборудованы газовыми горелками с системой безопасности (далее — газ-контроль). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически прекратиться. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.
- Если погаснет пламя горелки без газ-контроля, газ будет поступать в помещение!
- Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.



1 Крышка горелки
2 Рассекатель горелки
3 Термоэлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
4 Свеча электроподжига
5 Форсунка

Посуда



Советы по использованию посуды

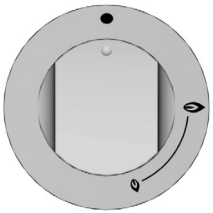
- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Следите, чтобы в скороварке всегда было достаточное количество жидкости, в противном случае из-за нагрева пустой посуды может повредиться посуда и плита.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.
- Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается слишком большой посудой, также уменьшается эффективность сгорания.

Дополнительная решетка (в некоторых моделях)
Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.

Тип горелки	Диаметр посуды
Большая (3 кВт)	220-260 мм
Стандартная (1,9 кВт)	180-220 мм
Малая (1,0 кВт)	120-180 мм
Вок (3,5 кВт)	220-260 мм

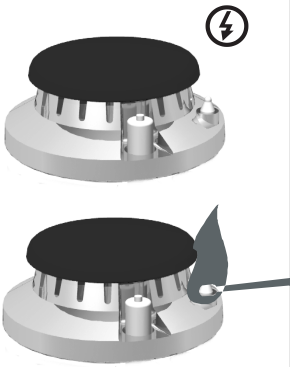
Управление газовыми горелками

Переключатели



•	газовый кран закрыт
🔥	максимальная мощность
🔥	минимальная мощность

Розжиг и работа горелок (в зависимости от модели)



- Управление газовыми горелками производится с помощью переключателей, расположенных на панели управления. Мощность нагрева обозначена на переключателях символами «Большое пламя» и «Малое пламя».
- Вращайте переключатель через положение «Большое пламя» 🔥 до положения «Малое пламя» 🔥 и обратно. Рабочее положение находится между символами «Большое пламя» и «Малое пламя».
- Газовые горелки разжигаются с помощью свечи электроподжига, встроенной в каждую горелку (в некоторых моделях).

⚠ **Прежде чем повернуть переключатель, необходимо его нажать.**

257787

Одноручный электроподжиг (в некоторых моделях)

- Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.
- Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа.

Двуручный электроподжиг (в некоторых моделях)

- Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». Нажмите кнопку электроподжига. Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.
- Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа.

- После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока оно не стабилизируется.
- Далее можно регулировать величину пламени между максимальной и минимальной мощностью.
- Не рекомендуется устанавливать мощность между и ●. В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.

⚠ **Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.**

⚠ **Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.**

Примечание

Перед розжигом горелки вок (двух-, трехконтурная, мини-вок) установите над горелкой посуду.

- Для выключения горелки поверните переключатель вправо в положение ●.

Пользование духовкой

Перед первым использованием

- Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при температуре прибл. 200°C в течение 1 часа 30 минут. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

Важные предупреждения

- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Духовка оборудована горелками с газ-контролем. Если пламя горелки погаснет, поступление газа автоматически прекратиться.
- Температура духовки регулируется термостатом. Поддержание температуры возможно только при закрытой дверце.
- При работе духовки выдвижное дно духового шкафа должно быть обязательно установлено. Проверьте правильность установки!
- Не охлаждайте готовые блюда в духовке во избежание образования конденсата.

Режимы работы духовки (в зависимости от модели

- Управление духовкой производится с помощью переключателя выбора режима работы духовки и температуры. Нажмите на переключатель и поверните влево, а чтобы воспользоваться грилем — вправо.

A) Газовый нагрев снизу

- При данном режиме работает газовая горелка духовки.
- Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.

Розжиг и работа горелки духовки

- При одноручном электроподжиге нажмите на переключатель выбора режима работы духовки и температуры и поверните в положение . При двуручном электроподжиге еще одновременно нажмите кнопку электроподжига.
  Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа.

257787

- После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока оно не стабилизируется. Далее можно регулировать величину пламени между мощностью 8 и 1.

⚠ **Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.**

⚠ **Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.**

- Температура духовки регулируется термостатом. После розжига горелка работает на максимальной мощности, пока не будет достигнута установленная температура. Затем термостат уменьшает мощность работы горелки до уровня, необходимого для поддержания установленной температуры.
- Поддержание температуры в духовке термостатом возможно только при закрытой дверце.
- Чтобы выключить горелку духовки, поверните переключатель в положение ●.

Положение	Температура, °C
●	газовый кран закрыт
8	280
7	260
6	240
5	220
4	200
3	180
2	160
1	150

B) Газовый гриль (в некоторых моделях)

- При данном режиме работает газовая инфрагорелка, расположенная под потолком духовки. Горелка излучает тепло и таким образом позволяет готовить продукты на гриле.
- В режиме «Газовый гриль» духовка не термостатирована. Газовая инфрагорелка работает на максимальной мощности.
- «Газовый гриль» также можно использовать для зажаривания мяса на вертеле (в некоторых моделях). Включение вертела описано в разделе «Приготовление на вертеле в режиме «Газовый гриль».

⚠ При приготовлении в режиме «Газовый гриль» полностью откройте или снимите дверцу духовки и под панелью управления плиты установите защитный экран, чтобы избежать повреждения переключателей.

Установка защитного экрана
Защитный экран насадите пазами на винты под панелью управления.

- Инфрагорелка управляется переключателем выбора режима работы духовки и температуры. Инфрагорелка работает при установке переключателя в положение ⊟. Не рекомендуется устанавливать мощность между ● и ⊟. В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.
- При одноручном электроподжиге нажмите на переключатель выбора режима работы духовки и температуры и поверните в положение ⊟. При двуручном электроподжиге еще одновременно нажмите кнопку электроподжига.
  Если электроподжиг из-за отсутствия электроэнергии или влажных свечей не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа.
- После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока оно не стабилизируется. Время с начала выхода газа до момента поджига должно быть как можно меньше.

⚠ Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

⚠ Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

- Чтобы выключить инфрагорелку, поверните переключатель в положение ●. Подача газа перекроется и инфрагорелка погаснет.

C) Электрический гриль (в некоторых моделях)

- При данном режиме работает электрический инфранагреватель, расположенный под потолком духовки.
- Этот режим подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок.
- «Электрический гриль» также можно использовать для зажаривания мяса на вертеле (в некоторых моделях).

257787

Включение вертела описано в разделе «Приготовление на вертеле в режиме «Электрический гриль».

- Нажмите на переключатель выбора режима работы духовки и температуры и поверните вправо в положение «Гриль/вертел». Включится электрический инфранагреватель.
- Температура в режиме «Электрический гриль» не регулируется и составляет 240°C. При достижении этой температуры электрический инфранагреватель отключается и снова включается, когда температура падает ниже 240°C. Работу показывает красная лампочка-индикатор.

Уровни приготовления (в зависимости от модели)

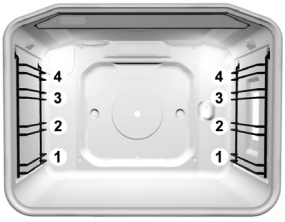
- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- В таблицах приготовления в данной инструкции описаны отдельные уровни.

⚠ **Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх!**

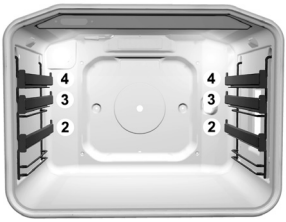
- Духовка может быть оборудована рельефными, съемными или телескопическими направляющими (в зависимости от модели).
  Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.
  При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

⚠ **Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.**

рельефные направляющие



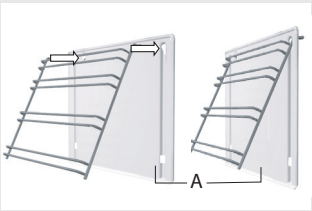
съемные направляющие



телескопические направляющие

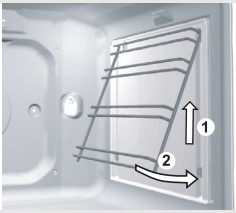
Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)

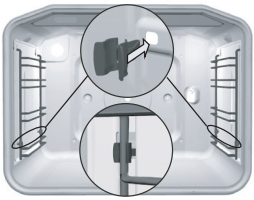
Вкладыши EasyClean предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.



Установка

- Снимите телескопические или съемные направляющие (см. раздел «Снятие и установка телескопических направляющих», «Снятие и установка съемных направляющих»).
- Вставьте направляющие (съемные или телескопические) во вкладыш (A). Навесьте направляющие вместе с вкладышем в гнезда и подтолкните вверх.





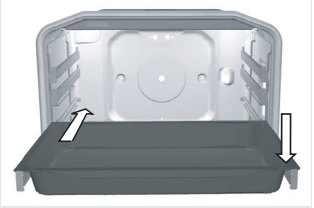
При установке направляющих с вкладышами EasyClean установите 4 фиксатора (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах. Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.

Телескопические направляющие (в зависимости от модели)

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне. Пары телескопических направляющих располагаются на левой и правой стенке духовки на нескольких уровнях.

Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели):

- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 1-м уровне и частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях.



⚠ **Во время работы духовки телескопические направляющие и другое оборудование сильно нагревается. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!**

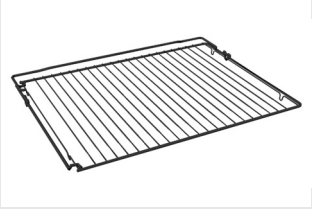
257787

- Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
- Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте в духовку. Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

Освещение (в зависимости от модели)

Освещение духовки включается и выключается с помощью кнопки или переключателя освещения на панели управления.

Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



На **решетку** можно ставить посуду с блюдом или непосредственно сами продукты.

Мелкий алюминиевый противень предназначен только для приготовления мелкой выпечки.
Установите противень на решетку посередине и подвиньте внутрь духовки до ограничителей на решетке.

Мелкий противень в основном используется как лоток для жира, который стекает во время приготовления (размещайте его на нижнем, т.е. на 1-м или 2-м направляющем).

⚠ **Установите мелкий эмалированный противень на 1-й или 2-й уровень направляющих для сбора жира и мясного сока при приготовлении с использованием режима гриля.**

Глубокий противень предназначен для приготовления мяса. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

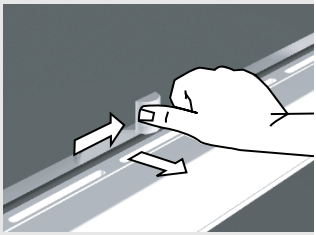
Стеклянный противень предназначен для приготовления блюд и может служить в качестве сервировочного подноса.

Многофункциональная решетка предназначена для запекания продуктов на гриле. Решетку можно ставить на высокие или на низкие ножки. При установке на высокие ножки используйте глубокий противень, при установке на низкие ножки — мелкий противень.

Защитный экран панели управления предотвращает повреждение переключателей на панели управления плиты при приготовлении в режиме «Газовый гриль». Указания по установке защитного экрана см. в разделе «Газовый гриль».

Вертел предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. Указания по пользованию вертелом см. в разделе «Приготовление на вертеле в режиме «Газовый гриль» или «Приготовление на вертеле в режиме «Электрический гриль».

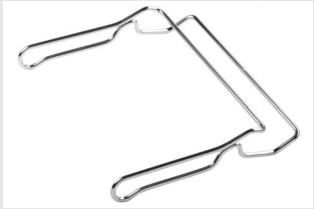
257787



Дверца духовки оборудована **механическим замком**, который не позволяет открыть дверцу, пока замок закрыт.

- Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.
- Когда дверца закрывается, замок автоматически защелкивается.

Примечание! Если в комплекте духовки предусмотрен замок, установите его под панелью управления в соответствии с инструкцией по установке (прилагается к замку).



Ручка для извлечения противней облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожогов.

Выпечка

Далее в таблице приведены рекомендованные температура, время и уровень приготовления выпечки.

Приготовление выпечки в режиме «Газовый нагрев снизу»

- Используйте только один уровень направляющих.
- Рекомендуется использовать светлые формы и противни. Не рекомендуется использование темной посуды и противней, так как они значительно поглощают тепло горелки духовки.
- Не используйте слишком высокие формы, чтобы выпечка пропекалась равномерно.
- Формы устанавливайте на решетку. Следите, чтобы они не выходили за края решетки.
- Для приготовления используйте 2-й или 3-й уровень снизу. Второй уровень подходит для приготовления мелкой сухой выпечки.

Советы по приготовлению выпечки

Как узнать, что выпечка пропеклась? Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова.

Выпечка осела

Проверьте рецепт. В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.

Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

⚠ **Для приготовления выпечки рекомендуется использовать светлые металлические формы и противни.**

Предупреждения к таблице приготовления выпечки

- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.
- Знак звездочка «*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть.
- Сначала придерживайтесь короткого времени, указанного в таблице. Затем, если требуется подрумянить блюдо или если время приготовления слишком долгое, увеличьте температуру.

257787

- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.
- Если вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, ориентируйтесь на данные подобного мучного изделия.

Таблица приготовления выпечки при режиме «Газовый нагрев снизу»

Вид выпечки	**Уровень** (снизу)	**Тем-ра,** °C	**Время приготовления, мин.**
Сладкая выпечка			
Мраморный пирог, баба с изюмом	2	180-190	50-70
Пирог в четырехугольном противне	2	180-190	60-75
Пирог в форме для торта	2	180-190	45-60
Чизкейк	2	180-190	60-90
Фруктовый торт из песочного теста	2	190-200	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	2	180-190	60-70
Бисквитный торт*	2	190-200	30-40
Пирог с обсыпкой	2	200-210	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	190-200	50-70
Сливовый пирог	2	180-200	35-50
Бисквитный рулет*	2	220-230	18-25
Пирог из сдобного теста	2	190-200	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-190	25-45
Рождественский пирог	2	170-180	40-60
Яблочный штрудель	2	190-200	50-70
Пышные булочки с начинкой	1	190-200	40-60
Пикантная выпечка			
Пикантный рулет со шкварками	1	200-210	50-60
Пицца*	2	200-220	30-45
Хлеб*	2	170-180 240-250	15-20 45-50
Мелкая выпечка			
Песочное печенье*	2	190-200	15-30
Мелкое печенье*	2	200-210	15-25
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	200-210	35-50
Выпечка из слоеного теста	2	200-210	20-40
Пирожное со взбитыми сливками/ пирожное с кремом	2	200-220	25-45
Выпечка из замороженных полуфабрикатов			
Яблочный, творожный штрудель	2	190-200	60-75
Творожный торт	2	180-190	70-90
Пицца	2	200-220	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	20-35

Положение	1	2	3	4	5	6	7	8
Температура, °C	150	160	180	200	220	240	260	280

257787

Мясо

Далее в таблице приведены рекомендованные температура, время и уровень приготовления.

Приготовление мяса в режиме «Газовый нагрев снизу»

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду.
- Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.
- Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным, и духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечется быстрее. При зажаривании крупных кусков мяса положите мясо на решетку, а под решетку установите противень для сбора жира.

Предупреждения к таблице приготовления мяса

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- Приготовление мяса, птицы и рыбы экономично только при весе более 1 кг.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Поэтому при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и при необходимости добавлять жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при приготовлении в противне. Советуем запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образовываться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- При зажаривании на решетке устанавливайте под нее глубокий противень для сбора жира.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Таблица приготовления мяса при режиме «Газовый нагрев снизу»

Вид мяса	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Говядина				
Жаркое из говядины	1000	2	200-220	90-120
Жаркое из говядины	1500	2	190-210	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	2	210-230	30-40
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	210-230	40-50
Свинина				
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	180-190	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-190	150-180
Свиная лопатка	1500	2	200-210	120-140
Рулет из свинины	1500	2	200-210	120-140
Отбивная на косточке	1500	2	180-200	90-120
Рубленый бифштекс	1500	2	210-220	60-70
Телятина				
Рулет из телятины	1500	2	190-200	90-120
Телячья нога	1700	2	180-200	120-130
Ягнятина				
Спинка ягненка	1500	2	190-200	100-120
Нога ягненка	1500	2	190-200	110-130
Дичь				
Спинка зайца	1500	2	190-200	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	100-120
Кабанья нога	1500	2	190-200	100-120
Птица				
Цыпленок целиком	1200	2	200-220	60-70
Жирная курица	1500	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	180-200	120-150
Гусь	4000	2	160-180	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	180-240
Рыба				
Рыба целиком	1000	2	200-210	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	45-65

Положение	1	2	3	4	5	6	7	8
Температура, °C	150	160	180	200	220	240	260	280

Приготовление на гриле в режиме «Газовый гриль» (в некоторых моделях)

⚠ **Приготовление при режиме «Газовый гриль» производится при полностью открытой дверце духовки.**

⚠ **При приготовлении в режиме «Газовый гриль» под панелью управления плиты установите защитный экран, чтобы избежать повреждения переключателей (см. раздел «Газовый гриль»).**

257787

- Соблюдайте осторожность при приготовлении на гриле. Из-за высокой температуры решетка и другие элементы духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов и запекания блюд до образования хрустящей корочки.

⚠ **При приготовлении в режиме «Газовый гриль» не используйте 4-й уровень направляющих.**

Указания по приготовлению блюд в режиме «Газовый гриль»

- В режиме «Газовый гриль» духовка не термостатирована. Газовая инфрагорелка работает на максимальной мощности.
- В таблице приготовления блюд в режиме «Газовый гриль» приведены данные об уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- Газовую инфрагорелку необходимо предварительно нагреть в течение 3-5 минут в пустой духовке при открытой дверце.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- При приготовлении на гриле установите решетку с продуктами на соответствующий уровень, а на уровень ниже вставьте мелкий или глубокий эмалированный противень для сбора жира.
- Кладите продукты на середину решетки, чтобы они находились под инфрагорелкой.
- По истечении половины времени приготовления переверните продукт. Тонкие куски переворачивайте один раз, толстые — несколько раз.
- Чтобы из мяса не вытекал сок, используйте щипцы для мяса.
- Темные виды мяса запекаются быстрее и сильнее, чем светлые (свинина, телятина).
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.

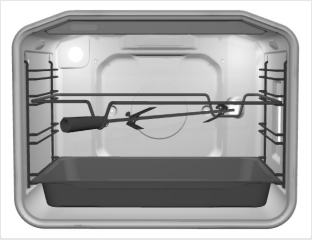
257787

Приготовление на вертеле в режиме «Газовый гриль» (в некоторых моделях)

⚠ Приготовление на вертеле при режиме «Газовый гриль» производится при полностью открытой дверце духовки.

⚠ При приготовлении на вертеле в режиме «Газовый гриль» под панелью управления плиты установите защитный экран, чтобы избежать повреждения переключателей (см. раздел «Газовый гриль»).

- При использовании вертела в режиме «Газовый гриль» следует быть особенно внимательным. Пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками и съемной ручкой вертела.
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир. Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Вертел рекомендуется использовать для приготовления нежирной молодой птицы.



Указания по приготовлению на вертеле в режиме «Газовый гриль»

- В режиме «Газовый гриль» духовка не термостатирована. Газовая инфрагорелка работает на максимальной мощности.
- Предварительный нагрев инфрагорелки не требуется.
- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.
- Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
- Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.
- На уровень ниже установите глубокий противень для сбора жира.
- Перед началом приготовления открутите ручку вертела.
- Включите мотор вертела кнопкой или переключателем освещения (символ лампочки).
- При приготовлении вертел вращается во время работы инфрагорелки.
- После завершения приготовления прикрутите ручку вертела. При снятии вертела используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски			
2 отбивные из филе	400	3	25-30
2 шницеля из свиной шейки	350	3	25-30
2 отбивные на косточке	400	3	25-30
4 отбивные на косточке из баранины	700	3	18-22
4 колбаски для гриля	400	3	18-23
2 куска мясного хлеба	400	3	15-20
1 цыпленок, разрезанный пополам	1400		35-45 (с одн. стор.) 25-35 (с др. стор.)
Рыба			
Стейки из лосося	400	3	15-20
Рыба в алюминиевой фольге	500	3	15-20
Тосты			
4 куска белого хлеба	200	3	5-7
2 куска хлеба из различных сортов муки	200	3	6-8
Горячие бутерброды	600	3	6-9

Приготовление на гриле в режиме «Электрический гриль» (в некоторых моделях)

⚠ **Приготовление при режиме «Электрический гриль» производится при закрытой дверце духовки.**

- Соблюдайте осторожность при приготовлении на гриле. Из-за высокой температуры решетка и другие элементы духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов и запекания блюд до образования хрустящей корочки (лазанья, картофель, десерты).

Указания по приготовлению блюд в режиме «Электрический гриль»

- В таблице приготовления блюд в режиме «Электрический гриль» приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются

257787

ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- Электрический инфранагреватель необходимо предварительно нагреть в течение 5 минут.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- При приготовлении на гриле установите решетку с продуктами на соответствующий уровень, а на уровень ниже вставьте мелкий или глубокий эмалированный противень для сбора жира.
- При приготовлении на гриле переворачивайте мясо. Первую сторону зажаривайте немного дольше, чем вторую.
- Тонкие куски переворачивайте один раз, толстые — несколько раз.
- Чтобы из мяса не вытекал сок, используйте щипцы для мяса.
- Темные виды мяса запекаются быстрее и сильнее, чем светлые (свинина, телятина).
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.

Приготовление на вертеле в режиме «Электрический гриль» (в некоторых моделях)

⚠ **Приготовление на вертеле при режиме «Электрический гриль» производится при закрытой дверце духовки.**

- При использовании вертела в режиме «Электрический гриль» следует быть особенно внимательным. Пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками и съемной ручкой вертела.
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир. Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Вертел рекомендуется использовать для приготовления нежирной молодой птицы.

Указания по приготовлению на вертеле в режиме «Электрический гриль»
- Предварительный нагрев электрического инфранагревателя не требуется.
- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.
- Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
- Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела

вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.

- На уровень ниже установите глубокий противень для сбора жира.
- Перед началом приготовления открутите ручку вертела.
- Мотор вертела автоматически включается при установке переключателя режима работы духовки и температуры в положение «Гриль/вертел».
- При приготовлении вертел вращается во время работы электрического инфранагревателя.
- После завершения приготовления прикрутите ручку вертела. При снятии вертела используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.

Вид продукта	**Вес, г**	**Уровень (снизу)**	**Тем-ра, °C**	**Время приготовления, мин.**
Мясо и колбаски				
2 отбивные из филе, с кровью	400	3	240	20-23
2 шницеля из свиной шейки	350	3	230-240	20-23
2 отбивные на косточке	400	3	230-240	20-23
4 отбивные на косточке из баранины	700	3	240	14-16
4 колбаски для гриля	400	3	240	15-18
2 куска мясного хлеба	400	3	240	12-16
1 цыпленок, разрезанный пополам	1400	2	230-240	28-33 (с одн. стор.), 23-28 (с др. стор.)
Рыба				
Стейки из лосося	400	3	240	10-15
Рыба в алюминиевой фольге	500	3	240	10-13
Тосты				
4 куска белого хлеба	200	3	240	1-3
2 куска хлеба из различных сортов муки	200	3	240	2-3
Горячие бутерброды	600	3	240	5-7

257787

Очистка и обслуживание

Очистка

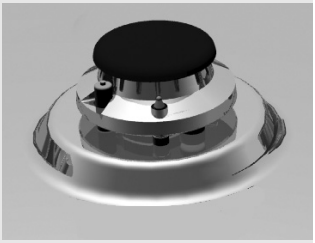
Для очистки плиты не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
Перед очисткой и обслуживанием отключите плиту от электросети и подождите, пока она остынет.

Передняя панель плиты
Для очистки передней панели используйте жидкие неабразивные чистящие средства для очистки гладких поверхностей и мягкую тряпку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность.
Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, острые предметы или губки для посуды, так как они могут оставить царапины.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали (в некоторых моделях)
Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.
Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашеные поверхности и пластиковые детали (в некоторых моделях)
Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашеных поверхностей.
Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Крышка плиты
- Для очистки крышки плиты используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку.
- Нельзя использовать металлические губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность.
- Для очистки металлического канта стеклянной крышки используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку. Нельзя использовать кислотосодержащие средства, так как металл может потускнеть.



Варочная поверхность

- Вы можете снять решетки и горелки для очистки. Решетки и горелки не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
- Очищайте решетки, варочную поверхность и детали горелок теплой водой с добавлением моющего средства для посуды и тряпкой. Решетки и горелки не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
- Нельзя использовать металлические губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность.
- Для очистки варочной поверхности из нержавеющей стали не используйте кислотосодержащие средства, так как металл может потускнеть.
- Термоэлемент и свечу электроподжига очищайте мягкой щеткой. Эти детали должны быть чистые и сухие, только так обеспечивается их правильная работа.
- Очищайте рассекатель и крышку горелки. Проверьте, чтобы отверстия рассекателя были хорошо очищены. Следите, чтобы грязь не попала в отверстие форсунки.
- После очистки хорошо просушите все детали, правильно соберите и установите на место. Из-за неправильно установленных деталей розжиг горелок может не срабатывать.

⚠ **Крышки горелок покрыты эмалью черного цвета. Из-за высокой температуры возможно изменение цвета крышек, но это не влияет на работу горелок.**

Духовка

- Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудалимых загрязнений. После такой очистки тщательно протрите остатки чистящего средства.
- Для регулярной очистки духовки используйте теплую воду с добавлением моющего средства для посуды и тряпку. Избегайте использования абразивных чистящих средств.

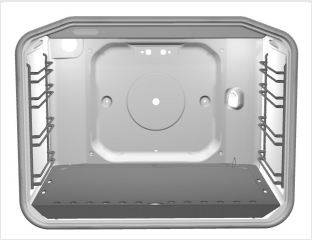
Трудноудалимые загрязнения

Перед очисткой духовка должна остыть.

- Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется спреями для очистки духовок. Подождите, пока духовка остынет.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.

257787

- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Выдвижное дно духовки
- Дождитесь, пока дно духовки остынет.
- Слегка приподнимите переднюю часть дна и выньте дно из духовки.
- Для очистки используйте неагрессивные чистящие средства. После очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.
- Перед установкой дно должно полностью высохнуть.
- **Важно!** При установке следите, чтобы дно встало в отверстия слева и справа в передней части, чтобы при последующем использовании духовки оно не сдвинулось. В случае неправильной установки качество приготовления ухудшается.

Уплотнитель дверцы
Следите за чистотой резинового уплотнителя дверцы духовки. Из-за воздействия остатков жира уплотнитель может стать хрупким.
- Очищайте уплотнитель после каждого использования духовки с помощью мягкого средства для ручного мытья посуды и мягкой тряпки. Затем протрите уплотнитель насухо.
- Нельзя мыть уплотнитель в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства.

Оборудование
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

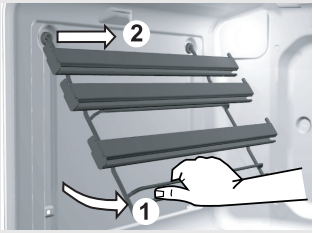
Для очистки **противня из алюминия** нельзя использовать абразивные чистящие средства и грубые губки, так как они могут оставить царапины. При частой очистке поверхность противня теряет блеск. Этого нельзя избежать, однако это не влияет на результат приготовления. Противень не предназначен для мытья в посудомоечной машине.

Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)
После каждого приготовления мойте вкладыши мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

Специальная эмаль

Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

Обслуживание (в зависимости от модели)



Снятие и установка телескопических направляющих

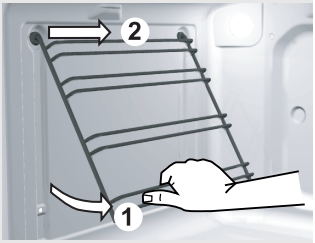
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки телескопических направляющих (выдвижные полозья и решетка, на которую они установлены) используйте только обычные чистящие средства. Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

⚠ **Телескопические направляющие нельзя смазывать.**

- Установка телескопических направляющих производится в обратном порядке.

Снятие и установка съемных направляющих



Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки направляющих используйте только обычные чистящие средства или мойте съемные направляющие в посудомоечной машине.
- Для установки направляющих вставьте их в гнезда и потяните вниз.

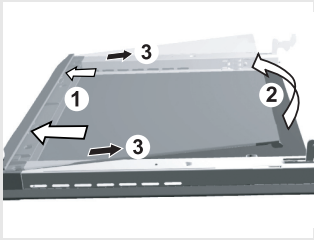


рис. 1

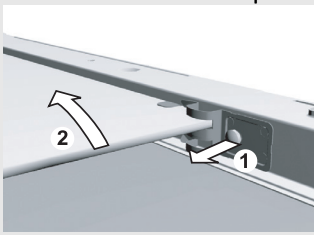


рис. 2

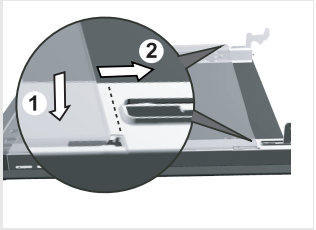


рис. 3

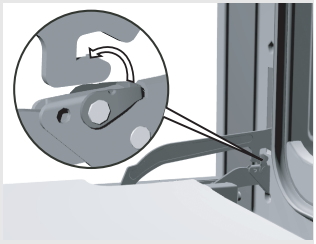
Снятие и установка внутреннего стекла дверцы (в моделях со сплошным застеклением дверцы)

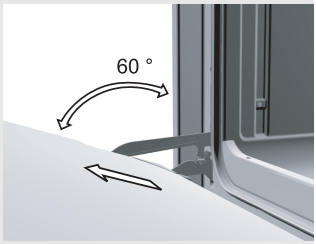
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения.

- Снимите дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы»).
- Возьмите стекло дверцы за нижний край, потяните его на себя и слегка, не выше 10 мм, приподнимите. Не поднимайте слишком высоко! Настолько, чтобы язычки на уголках высвободились из прорезей (рис. 1).
- Снимите стекло (по направлению стрелки 3).
- Чтобы снять внутреннее, третье, стекло (в некоторых моделях), открутите винты на креплениях стекла и приподнимите его (рис. 2). Перед очисткой снимите крепления стекла.
- Стекла устанавливаются в обратном порядке.

Примечание

- Вставьте стекло в паз в верхней части дверцы и продвиньте вперед (рис. 3).





Снятие и установка дверцы с двуосным шарниром

- Полностью откройте дверцу духовки. С двух сторон дверцы поднимите фиксаторы на нижних кронштейнах шарниров в вертикальное положение и наденьте их на язычки верхних кронштейнов.
- Прикройте дверцу наполовину и аккуратно снимите ее.
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом прибл. 60°) и, открывая дверцу, подтолкните ее к духовке до упора. При этом следите, чтобы выемки на нижних кронштейнах надежно зафиксировались на нижнем крае гнезд в передней стенке духовки.
- После того как вы полностью откроете дверцу, снимите фиксаторы с язычков верхних кронштейнов и верните их в горизонтальное положение.

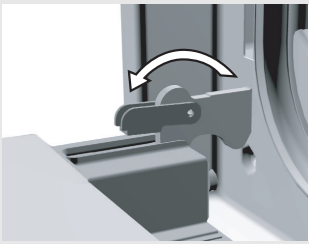


рис. 1

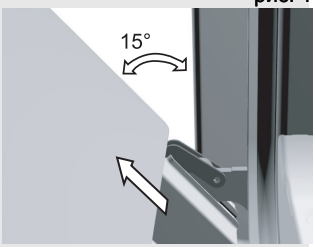


рис. 2

Снятие и установка дверцы с одноосным шарниром

- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (рис. 1).
- Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров на корпусе прибора (рис. 2).
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в гнезда шарниров на передней стенке прибора и подтолкните ее вперед и вниз, чтобы шарниры встали в гнезда. Проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.
- Полностью откройте дверцу и до конца поверните фиксаторы в изначальное положение. Медленно закрывайте дверцу, при этом следите, правильно ли она закрывается. Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, хорошо ли сели выемки в гнездах шарниров.

⚠ **Следите, чтобы фиксаторы шарниров при снятии и установке дверцы были надежно установлены в соответствующее положение. Иначе при снятии или установке дверцы из-за мощной пружины шарнир может защелкнуться. Опасность травм и повреждений!**

Ящик плиты (в некоторых моделях)

- Ящик плиты защищен от случайного открывания. Чтобы открыть ящик, немного приподнимите его.
- В ящике плиты нельзя хранить горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы.

Извлечение ящика

- Чтобы извлечь ящик из плиты, выдвиньте его до конца, еще раз приподнимите и извлеките.

Установка ящика (в зависимости от модели)

- Вставьте полоз, находящийся с нижней стороны ящика, в направляющую на плите.

Или:

- Если на ящике по бокам имеются полозья с колесиками, вставьте колесики в направляющие и задвиньте ящик.

257787

Замена деталей духовки

Патрон лампочки духовки находится под напряжением. Опасность удара электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

Лампочка освещения (в некоторых моделях)

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Для замены вам потребуется лампочка со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.

- Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.

Предупреждения и индикация ошибок

В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!

- Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, установкой и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Пламя горелки неравномерно.	Из-за неправильной настройки газа пламя неравномерное.	Специалист должен проверить настройку газа!
Пламя горелок неожиданно изменилось.	Неправильно установлены детали горелки.	Правильно установите детали горелки!
Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой.	Неправильно установлены детали горелки.	Правильно установите детали горелки!
Пламя гаснет после розжига.	Очень короткое время нажатия переключателя.	Держите переключатель нажатым дольше.
	Слишком слабое нажатие на переключатель.	Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него.
Изменился цвет решетки вокруг горелки.	Обычное явление из-за высокой температуры.	Очистите решетку средством по уходу за металлами.
Бытовая электропроводка постоянно отключается.	Неисправен предохранитель.	Проверьте предохранитель бытовой электропроводки и в случае повреждения замените.
Не работает электроподжиг горелок.	Между свечой электроподжига и горелкой находятся остатки пищи или чистящего средства.	Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой.
Загрязнены крышки горелок.	Обычное загрязнение.	Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.
Стекло дверцы духовки при нагревании запотевает.	Нормальное явление, возникающее из-за разницы температур.	Невозможно устранить. Это явление не влияет на работу прибора.
Во время приготовления появляется дым.	Слишком высокая температура.	Уменьшите температуру приготовления.
	Повреждение термостата.	Обратитесь в сервисный центр для замены термостата.
Духовка слишком загрязняется во время приготовления.	Слишком высокая температура.	Уменьшите температуру приготовления.
	Решетка и противень для сбора жира установлены неправильно.	Под решетку на уровень ниже установите противень для сбора жира.
Жидкость или мягкое тесто распределилось неравномерно.	Плита не выровнена.	Выровняйте плиту (в моделях с регулируемыми ножками откручивайте или закручивайте ножки).
Результат выпечки неудовлетворителен.	Неправильные параметры приготовления.	Установите параметры приготовления в соответствии с таблицей.
Выпечка внизу слишком светлая.	Неправильно выбран уровень приготовления.	Переставьте выпечку ниже.
	Вы поставили форму для выпечки на противень.	Поставьте форму для выпечки на решетку.
Выпечка слишком сухая.	Слишком низкая температура приготовления.	Увеличьте температуру приготовления.
	Слишком длительное время приготовления.	Сократите время приготовления.
Выпечка внутри сырая или мясо плохо пропеклось.	Слишком высокая температура приготовления.	Уменьшите температуру приготовления: время приготовления нельзя сократить за счет установки более высокой температуры (блюдо приготовится снаружи, а внутри останется сырым).
	Слишком короткое время приготовления.	Готовьте блюдо дольше; дайте тесту дольше подойти.
	Слишком много жидкости в тесте.	Добавляйте в тесто меньше жидкости.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

257787

Установка и подключение

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями.
Особое внимание обратите на обеспечение достаточной вентиляции!

Важные предупреждения

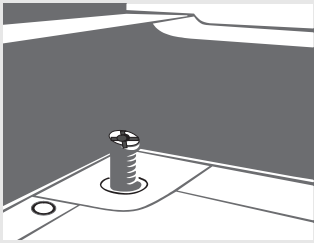
- Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра.
- Помещение, в котором установлен прибор, должно хорошо проветриваться.
- Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке.
- Перед подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
- Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход). Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Особое внимание необходимо обратить на требования к вентиляции помещений.
- Если используемый газ не соответствует настройке прибора, обратитесь в сервисный центр или в местное газоснабжающее предприятие. Специалист настроит прибор на используемый вид газа.
- Любые вмешательства, требующие применения инструментов, может производить только квалифицированный специалист. Пользователь может производить вмешательства, не требующие применения инструментов.
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки плиты, так как во время работы прибора она нагревается.

Установка

Важные предупреждения

- Прибор относится к классу 2/1. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. С одной стороны на расстоянии не менее 100 мм может находиться кухонный шкаф, превышающий высоту прибора, или стена. С другой стороны может находиться кухонный шкаф только одинаковой высоты. Кухонные шкафчики над плитой не должны создавать помех при приготовлении пищи, минимальное расстояние составляет 650 мм.

- Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны быть термостойкими (>90°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.



Выравнивание и дополнительная подставка (в некоторых моделях)

Высота плиты с подставкой — 90 см, без подставки — 85 см.

- С задней стороны подставки слева и справа имеются два колесика, облегчающие перемещение плиты. С передней стороны подставки слева и справа находятся две регулируемые ножки, с помощью которых можно выровнять плиту горизонтально и подогнать верхний край плиты под один уровень с соседней мебелью. Для доступа к регулируемым ножкам извлеките ящик плиты. Крутите ножки, пока прибор не будет выровнен горизонтально. Если плиту немного наклонить от себя, крутить ножки будет легче.

Снятие дополнительной подставки

Открутите четыре винта, с помощью которых подставка крепится к боковым стенкам плиты. При этом переставьте регулируемые ножки с подставки на пластину в цоколе плиты слева и справа. Выровняйте плиту, как описано выше.

- Некоторые плиты имеют четыре регулируемые ножки (по две спереди и сзади), также предназначенные для выравнивания плиты на неровном полу и подгонки верхнего края плиты под один уровень с соседней мебелью.

Подключение к газу

Заводская настройка

- Газовые приборы протестированы и маркируются знаком соответствия.
- Газовые приборы поставляются с настройкой на природный газ вида H или E (20 или 13 мбар) или на сжиженный газ (50 или 30 мбар). Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке, которая находится внизу и видна при открытой дверце духовки.
- Мощность и расход газа горелок плиты приведены в таблице данной инструкции.
- При настройке на другой вид газа необходимо заменить форсунки (см. раздел «Таблица форсунок»).
- В случае вмешательства необходимо проверить функциональные элементы. Функциональными

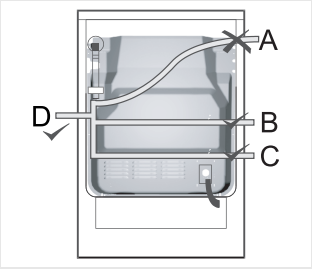
257787

элементами являются форсунки и регуляционные винты малого расхода.

Процесс подключения

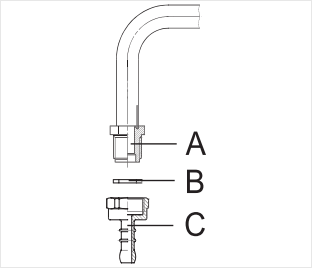
- Подключение к источнику газа производится в соответствии действующими предписаниями и условиями подключения местного газоснабжающего предприятия.
- С правой стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.).
- В комплекте прибора прилагается переходник для сжиженного газа и неметаллическая прокладка.
- При подключении необходимо придерживать трубку R1/2, чтобы она не вращалась.
- Для герметизации соединений используются разрешенные неметаллические прокладки и другие разрешенные материалы для герметизации. Прокладки могут использоваться только один раз. Допустимая деформация сжатия плоских неметаллических прокладок составляет 25%.
- Прибор подключается к источнику газа с помощью сертифицированного гибкого шланга. Шланг не должен касаться задней стенки прибора.

⚠ **После подключения прибора проверьте герметичность соединений.**



Подключение с помощью гибкого шланга

- Если прибор подключается с помощью гибкого шланга, не допускается прокладка шланга, обозначенная на рисунке буквой A.
- Если гибкий шланг металлический, вариант прокладки A допускается.



Элементы для подключения к газу

A Трубка газопровода EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO228-1 (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.).

B Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм

C Переходник для сжиженного газа (Зависит от предписаний по подключению каждой отдельной страны.)

Начало работы

- Начните работать с газовой плитой, как описано в «Инструкции по эксплуатации».
- Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени при установке максимальной и минимальной мощности горелок. Язычки пламени должны в центре иметь сине-зеленый цвет.
- Если пламя нестабильно, увеличьте минимальную мощность винтом малого расхода.
- Объясните потребителю, как правильно пользоваться плитой, и вместе с ним изучите «Инструкцию по эксплуатации».

Настройка на другой вид газа

- Перед настройкой отключите прибор от электросети и перекройте поступление газа.
- Замените форсунки на соответствующие форсунки для нового вида газа (см. таблицу).
- При настройке на сжиженный газ закручивайте регуляционный винт малого расхода до конца, пока не будет достигнута минимальная мощность.
- При настройке на природный газ открутите регуляционный винт малого расхода, пока не будет достигнута минимальная мощность, но не более чем за 1,5 оборота.

⚠ **После настройки на другой вид газа поверх данных с заводскими настройками на заводской табличке приклейте наклейку с обозначением новых настроек. Проверьте функциональность и герметичность прибора.**

⚠ **Во время настройки следите, чтобы электрические провода, капилляр термостата и термоэлементы не оказались в области выхода газа.**

Элементы настройки на другой вид газа

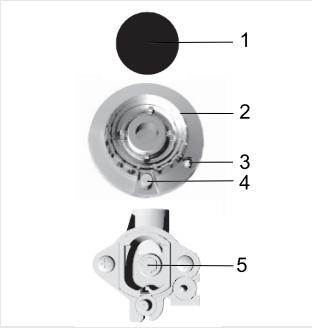
- Регуляционные винты малого расхода горелок находятся на панели управления в отверстиях за переключателями.

Варочная поверхность

- Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
- Снимите переключатели на панели управления.

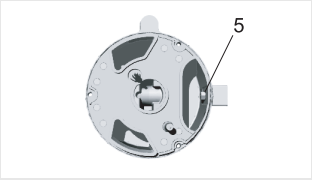
257787

Форсунки



Горелка варочной поверхности (рис. 1)

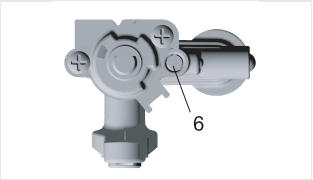
1 Крышка горелки
2 Рассекатель горелки
3 Термоэлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
4 Свеча электроподжига
5 Форсунка



Горелка вок (рис. 2)

5 Форсунка

Регуляционные винты малого расхода



Горелка с газ-контролем (рис. 3)

6 Регуляционный винт малого расхода

Горелка без газ-контроля (рис. 4)

6 Регуляционный винт малого расхода

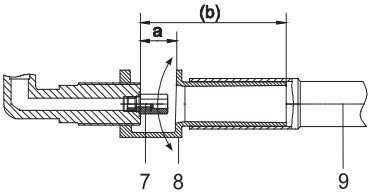
Элементы, которые необходимо заменить или отрегулировать при переходе на другой вид газа

Горелка варочной поверхности	№ рисунка	Обозначение элемента
Номинальная тепловая мощность	1, 2	5
Малый расход	3, 4	6

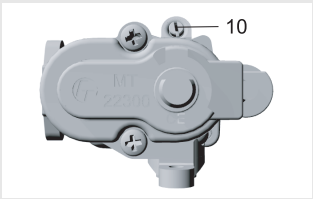
Духовка

Горелка духовки (рис. 5)

При настройке горелки духовки на другой вид газа снимите панель управления, выдвижное дно и горелку духовки (открутите винты в передней части горелки и немного потяните горелку вперед). Для доступа к форсунке горелки духовки снимите заслонку..



7 Форсунка
8 Заслонка
9 Горелка духовки

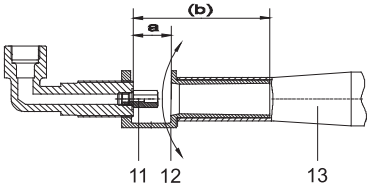


Термостатированная горелка духовки (рис. 6)

10 Регуляционный винт малого расхода

Инфрагорелка духовки (рис. 7)

При настройке инфрагорелки на другой вид газа снимите инфрагорелку (открутите винт в передней части инфрагорелки и немного потяните инфрагорелку вперед). Для доступа к форсунке инфрагорелки снимите заслонку.



11 Форсунка
12 Заслонка
13 Инфрагорелка духовки

Элементы, которые необходимо заменить или отрегулировать при переходе на другой вид газа

		№ рисунка	Обозначение элемента
Горелка духовки	Номинальная тепловая мощность	5	7, 8
	Малый расход	6	10
Инфрагорелка духовки	Номинальная тепловая мощность	7	11, 12

257787

Таблица регулировки заслонки для настройки первичного воздуха

	G20/20мбар G25/25мбар G20/25мбар	G20/13мбар	G30/30мбар	G30/50мбар	G30/36мбар	GZ35/13мбар	G25/20мбар G25.1/25мбар	G110/8мбар G120/8мбар
Горелка духовки* (рис. 5)	a=5мм (b=50мм)	a=2,5мм (b=47,5мм)	a=7мм (b=52мм)	a=3мм (b=48мм)	a=7мм (b=52мм)	a=2мм (b=47,5мм)	a=1,5мм (b=46,5мм)	a=5мм (b=50мм)
Инфра-горелка (рис. 7)	a=4мм (b=49мм)	a=7мм (b=52мм)	a=7мм (b=52мм)	a=3мм (b=48мм)	a=7мм (b=52мм)	a=2мм (b=47мм)	a=2мм (b=47,5мм)	a=4мм (b=49мм)
	Для увеличения поступления первичного воздуха поворачивайте заслонку влево, для уменьшения поворачивайте заслонку вправо.							

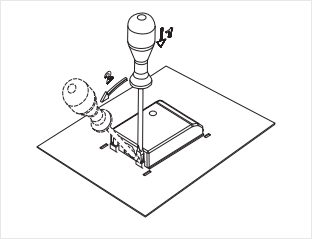
* Первичный воздух правильно отрегулирован, если пламя горелки стабильно и язычки пламени имеют в центре сине-зеленый цвет (для сжиженного газа немного меньше). Расстояния a и b являются ориентировочными.

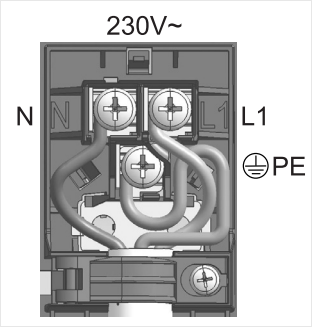
Подключение к электросети

Важные предупреждения

Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист! Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Перемычки должны быть установлены в соответствии с параметрами подключения.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы прибор можно было без труда подключить, прежде чем вы его придвинете к стене.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.





Процесс подключения

- На задней стенке прибора откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крыше колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно одной из приведенных схем. В зависимости от напряжения в сети поставьте перемычки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.

Цвета проводов

L1, L2, L3 = провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, черный, коричневый.
N = нейтральный провод. Обычно цвет провода синий. Обратите внимание на правильное N-подключение!
PE = защитный провод заземления. Цвет провода — зелено-желтый.

Таблица форсунок

Вид и давление газа		Малая горелка				Стандартная горелка		Большая горелка	
Число Воббе		Стандартная		Экспресс					
		макс.	мин.	макс.	мин.	макс.	мин.	макс.	мин.
Природный газ H Wo=45,7÷ 54,7 МДж/м³, Природный газ E , Природный газ E+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p=20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Форсунка (1/100 мм)	77	-	78	-	104	-	129	-
	Артикул форсунки	162081		162082		162083		162084	
Сжиженный газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м³ G30 p=30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Расход (г/ч)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3
	Форсунка (1/100 мм)	50	24	50	24	69	26	87	33
	Артикул форсунки	162162		162162		162164		162165	
Природный газ H Wo=45,7÷54,7 МДж/м³ G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4
	Форсунка (1/100 мм)	87		85		115		145	-
	Артикул форсунки	162165		w=+0,5		162171		162172	

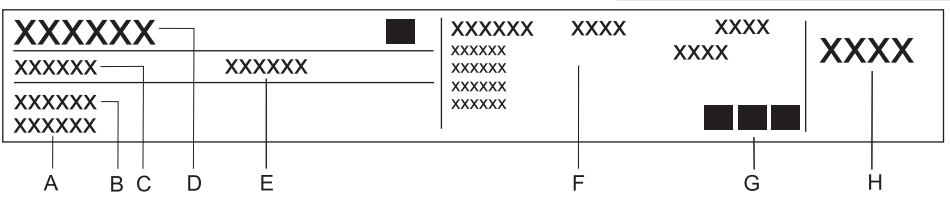
Вид и давление газа		Горелка вок		Горелка духовки		Инфрагорелка духовки
Число Воббе						
		макс.	мин.	макс.	мин.	
Природный газ H Wo=45,7÷ 54,7 МДж/м³, Природный газ E , Природный газ E+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м³ G20, p=20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Расход (л/ч)	333,2	148,5	339	77,1	259
	Форсунка (1/100 мм)	140	•	135	•	120
	Артикул форсунки	162085		609288		609287
Сжиженный газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м³ G30 p=30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Расход (г/ч)	254,5	113,4	250,9	58,9	193,5
	Форсунка (1/100 мм)	93	57	90	42	81
	Артикул форсунки	162166		609290		609289
Природный газ H Wo=45,7÷54,7 МДж/м³ G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3,5	1,56	3,5	0,81	2,7
	Расход (л/ч)	333,2	148,5	339	77,1	259
	Форсунка (1/100 мм)	157	•	156	*	134
	Артикул форсунки	162173		621111		621112

- На заводе встроены регуляционные винты, которые отрегулированы в соответствии с заводской настройкой газа данного прибора.
- При настройке на другой вид газа необходимо отрегулировать (открутить или закрутить) регуляционные винты на требуемый расход газа (допускается откручивать не более чем на 1,5 оборота от налегания).
- Мощность горелок приведена с учетом высшей теплоты сгорания газа Hs.

⚠ **Данные работы может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра.**

Технические данные

Заводская табличка



A Серийный номер
B Модель
C Тип
D Торговая марка
E Артикул
F Технические данные
G Знаки соответствия
H Заводская настройка газа

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.