RU

Инструкция по эксплуатации, установке и подключению

Комбинированная 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 4
Описание прибора 8
Варочная поверхность 12
Управление электрическими конфорками 16
Управление газовыми горелками 17
Пользование духовкой 18
Приготовление 27
Очистка и обслуживание 39
Предупреждения и индикация ошибок 49
Установка и подключение 51
Таблица форсунок 58
Технические данные 59

257791

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».
- Производить подключение прибора к электросети может только квалифицированный специалист.
- 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 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.
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок и металлические кольца вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.

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.
- Внимание: опасность ожогов! Во время работы прибора нагревательные элементы, духовка и оборудование духовки сильно нагреваются, поэтому для извлечения посуды используйте кухонные рукавицы или прихватки. Осторожно обращайтесь с горячей посудой! Опасность ожога!
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.
- Во время работы духовки противни, решетка и внутренние поверхности духовки сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!
- 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.

- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки. Опасность ожога!

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.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не готовьте на стеклокерамической поверхности в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную поверхность. Не кладите на варочную поверхность пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- 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.

Безопасность людей

- Внимание! Опасность ожогов у маленьких детей и детей, не осознающих опасность, связанную с неправильным использованием прибора. Из-за опасности получения ожогов следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора, а дети постарше пользовались прибором только под присмотром.
- 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.

257791

Описание прибора

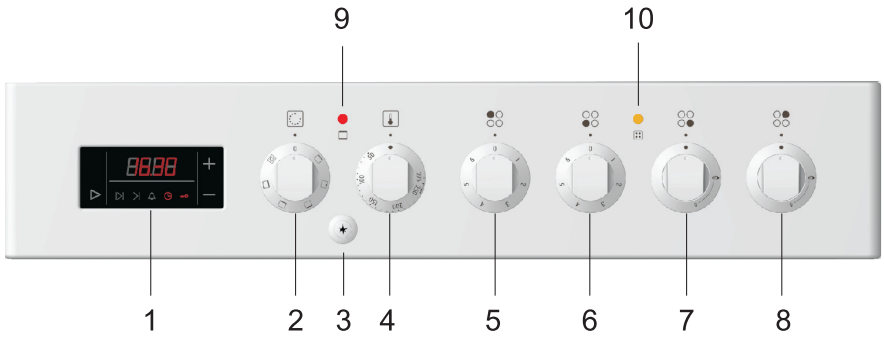
На рисунке приведена одна из моделей плит. Инструкция разработана для разных моделей плит, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей плите.

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 Дополнительная подставка (в некоторых моделях)
9 Регулируемые ножки (в некоторых моделях, для доступа к ножкам извлеките ящик)

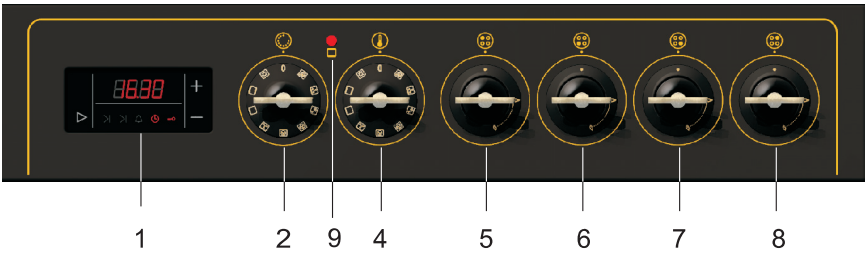
1 Крышка плиты (в некоторых моделях)
2 Отверстие для выхода пара
3 Варочная поверхность
4 Панель управления
5 Ручка дверцы духовки
6 Дверца духовки
7 Ящик плиты (в некоторых моделях)
8 Регулируемые ножки (в некоторых моделях, для доступа к ножкам извлеките ящик)

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)

Панель управления (в зависимости от модели)



257791



1. Электронный программатор (в некоторых моделях)
2. Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки
3. Кнопка электроподжига (в некоторых моделях)
4. Переключатель температуры духовки
5. Переключатель задней левой конфорки
6. Переключатель передней левой конфорки
7. Переключатель передней правой конфорки
8. Переключатель задней правой конфорки
9. Лампочка-индикатор работы нагревательных элементов духовки: горит, пока духовка нагревается и гаснет после достижения установленной температуры
10. Лампочка-индикатор работы: показывает, что духовка или конфорки включены

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.

Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях)

Плита оборудована охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления плиты.

Продленная работа охлаждающего вентилятора (система DC+, в некоторых моделях)

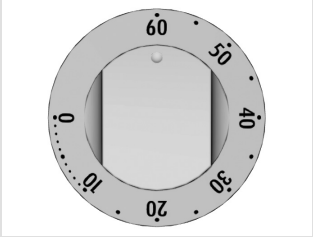
Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки, дополнительно охлаждая плиту.

Электронный программатор (в некоторых моделях)

Установите на программаторе текущее время в соответствии с инструкцией по пользованию программатором.

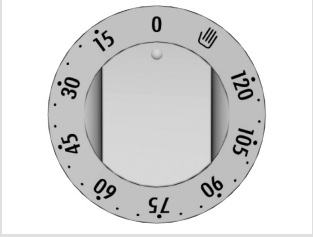
⚠ **Без установки текущего времени пользование духовкой невозможно.**

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.

Механический таймер на 120 минут с функцией отключения (в некоторых моделях)



Время таймера можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.

- Для установки времени поверните переключатель таймера по часовой стрелке. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал и духовка выключится.
- Если вы не собираетесь использовать таймер или время приготовления меньше 15 минут (например, разогрев, приготовление пиццы) или больше 120 минут (например, сушка фруктов), рекомендуем установить ручной режим.
- Для установки ручного режима поверните переключатель таймера влево в позицию ✋. В положении «0» духовка не работает.

257791

Варочная поверхность

Электрические конфорки

Перед первым использованием (в зависимости от модели)

- Чугунные конфорки без посуды включите на 3-5 минут на максимальную мощность, чтобы они обгорели. Таким образом, защитное покрытие конфорок образует прочный слой. При первом нагреве конфорок может появиться дым.
- Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды.
  Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

Важные указания

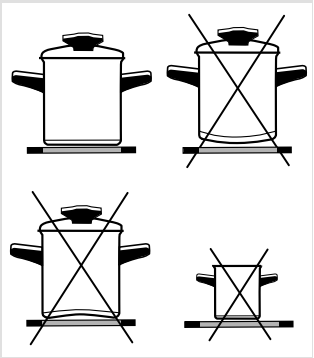
- Температура **конфорки стеклокерамической варочной поверхности** регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Когда нагревательный элемент включен, видно красное свечение, когда выключен, свечения нет. При низкой степени нагрева нагревательный элемент отключается чаще, при высокой степени нагрева — реже.
- Не используйте конфорки для обогрева помещения. Не включайте конфорки без установленной на них посуды. Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды конфорка может повредиться.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не ставьте на варочную поверхность мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.

Стеклокерамическая поверхность

- Конфорки быстро нагреваются до заданной степени нагрева, при этом область вокруг конфорок может быть теплой.
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.

- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.

Посуда



Советы по использованию посуды

Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.

- Теплопередача будет наиболее эффективной, если диаметр дна посуды соответствует диаметру конфорки и посуда установлена в центре конфорки.
- При приготовлении в посуде из огнеупорного и термостойкого стекла или фарфора следуйте указаниям производителя посуды.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- Посуда из огнеупорного стекла со шлифованным дном подходит для использования на варочной поверхности, если диаметр дна соответствует диаметру конфорки. Посуда с дном большего диаметра может треснуть.
- При использовании особой посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.
- При приготовлении пищи на стеклокерамической поверхности в посуде с теплоотражающими свойствами (например, светлое металлическое дно) или с толстым дном, время закипания может увеличиться на несколько минут (прибл. на 10 минут). Если необходимо вскипятить большое количество жидкости, рекомендуется использовать посуду с ровным темным дном.
- Не используйте глиняную посуду, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Советы по экономии электроэнергии

- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

257791

- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке.
- Овощи варите в небольшом количестве воды. При таком способе продукты сварятся быстрее обычного, однако при этом важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После закипания уменьшите мощность конфорки до состояния тихого кипения.

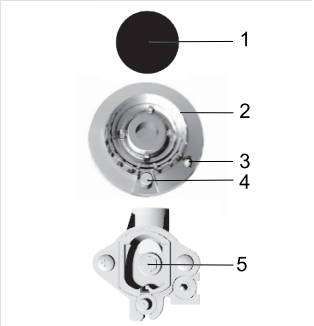
Газовые горелки

Перед первым использованием

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

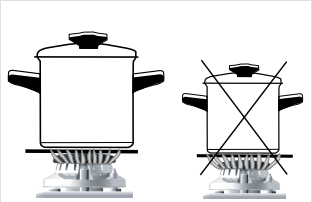
Важные указания

- 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

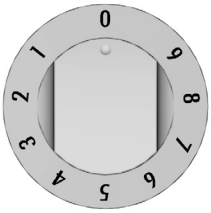
- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Следите, чтобы в скороварке всегда было достаточное количество жидкости, в противном случае из-за нагрева пустой посуды может повредиться посуда и плита.
- Накрывайте 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.

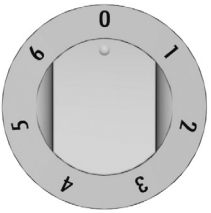
Дополнительная решетка (в некоторых моделях)
Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.

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

257791

Управление электрическими конфорками





- Конфорки включаются с помощью переключателей, расположенных на панели управления.
- Символы около переключателей указывают, какой конфорке соответствует данный переключатель.
- Степень нагрева конфорок устанавливается бесступенчато (**Б**, 1-9) или ступенчато (**С**, 1-6).
- Переключатели имеют круговое вращение. Включить конфорку можно по или против часовой стрелке.
- Рекомендуется за 3-5 минут до окончания приготовления выключить конфорку и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию. В таблице указаны примеры использования отдельных степеней нагрева.

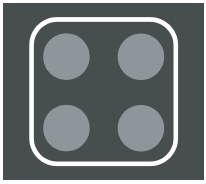
Б	С	
0	**0**	Конфорка выключена.
1-2	**1**	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи.
3-4	**2**	Продолжение приготовления.
5-6	**3**	Продолжение приготовления, длительное приготовление большого количества пищи.
7	**4**	Многократное зажаривание (блинчики и под.)
8	**5**	Зажаривание в масле.
9	**6**	Быстрый нагрев.

Экспресс-конфорки (в некоторых моделях) отличаются от стандартных большей мощностью и нагреваются быстрее. **Они обозначены красной точкой в середине, которая через некоторое время может исчезнуть из-за многократного нагревания и очистки конфорки.**

Конфорки Hi-Light

Конфорки Hi-Light отличаются от обычных тем, что нагреваются значительно быстрее, поэтому процесс приготовления значительно ускоряется.

Индикаторы остаточного тепла

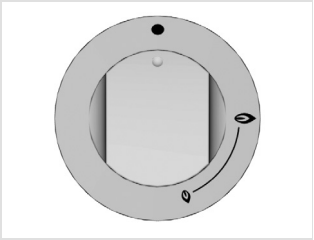


Стеклокерамическая варочная поверхность оборудована индикаторами остаточного тепла. Каждой электрической конфорке соответствует лампочка-индикатор, которая загорается, когда конфорка нагревается. Индикатор отключается после того, как конфорка остынет. Индикатор остаточного тепла загорается также в том случае, если на неработающую конфорку установлена горячая посуда.

257791

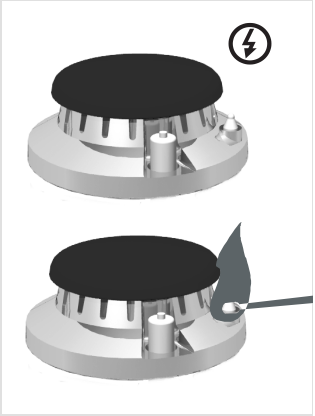
Управление газовыми горелками

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.**

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.

257791

- 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

- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки. Опасность ожога!

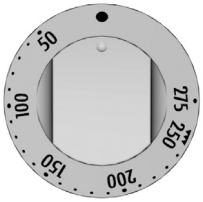
Управление духовкой

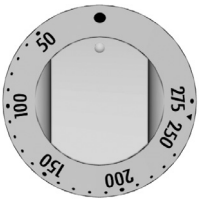
Управление духовкой осуществляется с помощью переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки и переключателем температуры духовки.

Переключатель температуры

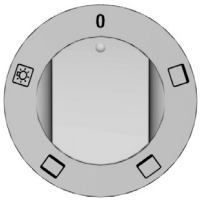
Примечание

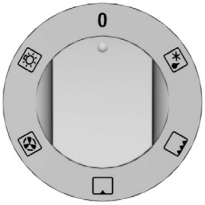
При использовании режима «Большой гриль» и «Гриль» установите температурный переключатель в позицию , или .

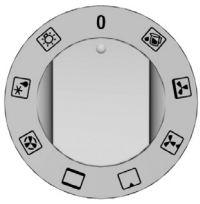




Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки





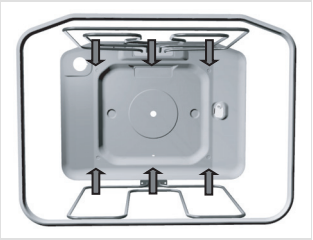


257791

Режимы работы духовки

Освещение

Некоторые модели оснащены двумя лампочками внутреннего освещения: одна находится на задней стенке сверху, другая — на правой стенке посередине.
Освещение можно включить отдельно от других функций.
При выборе других режимов освещение включается автоматически.
Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления.



Классический нагрев (сверху + снизу)

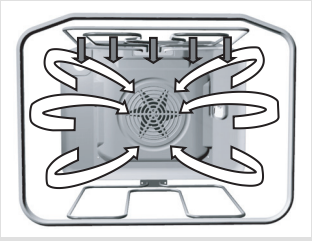
Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.
Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.

Большой гриль

При данном режиме работы включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки.
Этот режим подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок.

Гриль

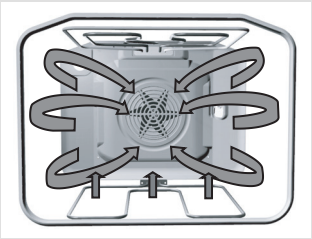
Работает инфранагреватель.
Этот режим подходит для поджаривания бутербродов, тостов, пивных колбасок.



Большой гриль + работа вентилятора

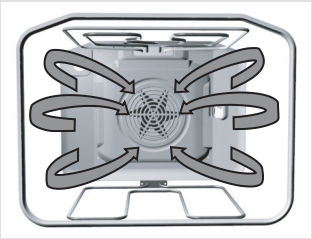
Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.
Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до образования хрустящей корочки.

257791



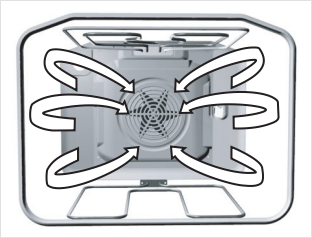
Нагрев снизу + вентиляционный нагрев

При этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.



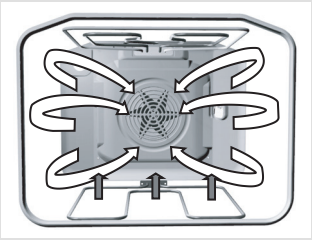
Вентиляционный нагрев

При этом режиме одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда.
Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. Температура при данном режиме ниже, чем при классическом режиме нагрева.



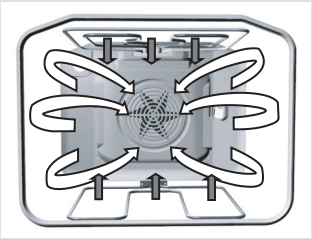
Размораживание

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор.
Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.



Нагрев снизу + работа вентилятора

В этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.
Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 1-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.

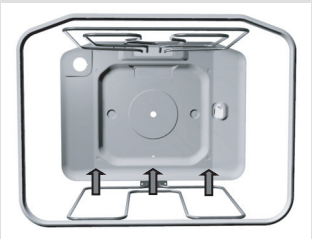


Классический нагрев + работа вентилятора

В этом режиме одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение воздуха по пространству духовки.
Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов.
Прежде чем поставить блюдо в духовку, подождите, пока в первый раз не выключится лампочка-индикатор нагрева.
Наилучший результат обеспечен при приготовлении на одном уровне. При 2-уровневом приготовлении результат может быть хуже. Используйте 2-й и 4-й уровни снизу.

257791

Температура приготовления ниже, чем при классическом режиме нагрева.



Нагрев снизу/функция AquaClean

В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент.

Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу (например, приготовление сочной выпечки с фруктовой начинкой). Установите необходимую температуру.

Нагрев снизу можно использовать для очистки духовки — функция AquaClean. Рекомендации по очистке см. в разделе «Очистка и обслуживание».

Нагрев сверху

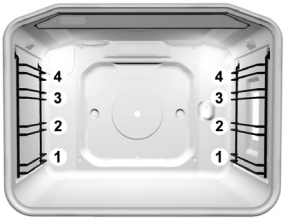
В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент.

Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху (например, для подрумянивания до золотой корочки).

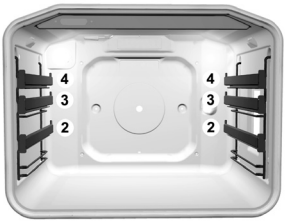
Уровни приготовления (в зависимости от модели)

- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх! В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.
- 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.

рельефные направляющие

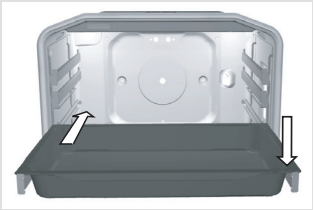


съемные направляющие



телескопические направляющие

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.

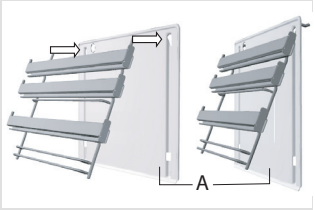
Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели):

- 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!**

- 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.

Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)

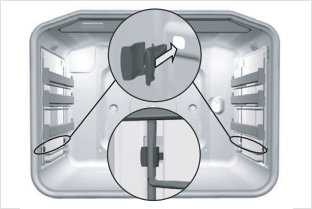


Вкладыши EasyClean предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.

Установка

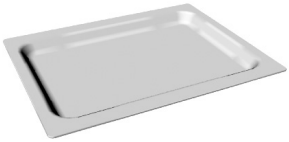
- Снимите телескопические или съемные направляющие (см. раздел «Снятие и установка телескопических направляющих», «Снятие и установка съемных направляющих»).
- Вставьте направляющие (съемные или телескопические) во вкладыш (A). Навесьте направляющие вместе с вкладышем в гнезда и подтолкните вверх.

257791



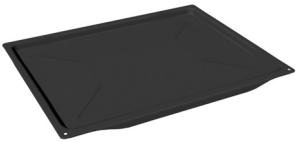
При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксатора (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах. Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.

Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



Стеклянный противень предназначен для приготовления овощных,творожных,рыбных блюд и т.д.Также может служить в качестве сервировочного подноса.

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

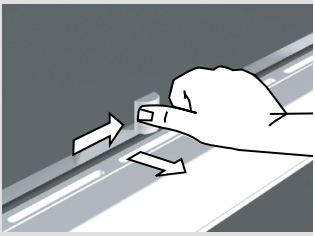


Мелкий противень предназначен для приготовления различных блюд в том числе мелкой выпечки и пирожков. А также может использоваться как лоток для жира , который стекает во время приготовления.

Глубокий противень предназначен для приготовления мяса,запеканок, лазаньи, пирогов.Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

⚠ **При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении с использованием режима гриля или вертела.**

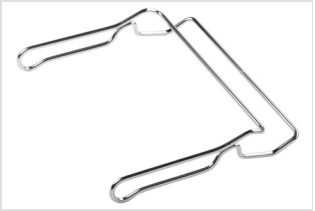
Многофункциональная решетка предназначена для запекания продуктов на гриле. Решетку можно ставить на высокие или на низкие ножки. При установке на высокие ножки используйте глубокий противень, при установке на низкие ножки — мелкий противень.



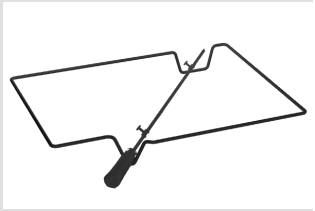
Дверца духовки оборудована **механическим замком**, который не позволяет открыть дверцу, пока замок закрыт.

- 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).

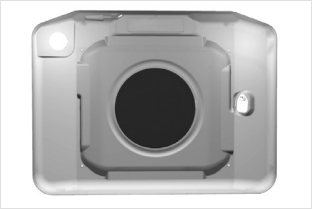


Ручка для извлечения противней облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожогов.



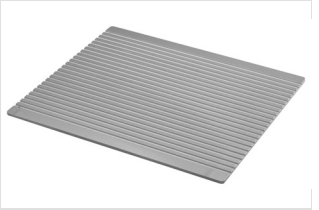
Вертел предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. Указания по пользованию вертелом см. в разделе «Приготовление на вертеле».

Задняя стенка духовки защищена **каталитической крышкой.** Снимать и устанавливать каталитическую крышку может только специалист сервисного центра.



Жировой фильтр на задней стенке духовки защищает вентилятор, нагревательный элемент вокруг вентилятора и духовку от загрязнений. Жировой фильтр необходим при запекании мяса.
При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр! При выпечке некоторых видов мучных изделий (например, ореховый рулет) жировой фильтр может привести к неудовлетворительным результатам.

Камень для пиццы предназначен для приготовления пиццы, хлеба и пикантной выпечки. Указания по пользованию и очистке камня для пиццы см. в инструкции, прилагаемой к камню.



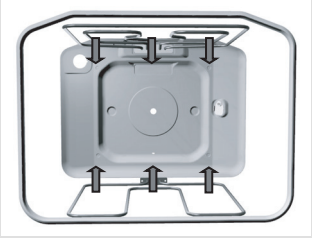
Профессиональный противень для гриля
предназначен для приготовления блюд на гриле, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке профессионального противня для гриля см. в инструкции, прилагаемой к противню.

Выпечка

- Для приготовления выпечки используйте режимы ❑, ⍟ и ⍟ (настройки духовки при определенном режиме нагрева зависят от модели духовки).
- При приготовлении выпечки обязательно снимите жировой фильтр с задней стенки духовки.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

Указания

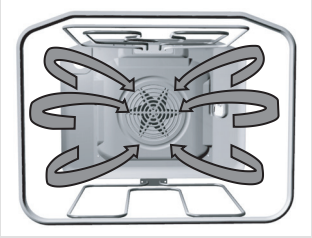
- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для этой духовки.
- Если вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, ориентируйтесь на данные подобного мучного изделия.



❑ Приготовление выпечки при «Классическом нагреве»

Классический режим больше всего подходит для приготовления различной выпечки, хлеба и мяса.

- Используйте только один уровень направляющих.
- Используйте темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке.
- Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после достижения заданной температуры, то есть после того как лампочка-индикатор нагрева погаснет в первый раз.



⍟ Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»

Этот режим лучше всего подходит для приготовления печенья и мелкой выпечки на нескольких уровнях духовки с использованием мелкого противня. Рекомендуем предварительно разогреть духовку и использовать 2-й и 3-й уровень направляющих.

Также этот режим подходит для приготовления сочной выпечки и фруктовых тортов, при этом используется один уровень направляющих.

257791

- Температура приготовления при вентиляционном нагреве обычно ниже, чем при классическом нагреве (см. «Таблицу приготовления выпечки»).
- Вы можете готовить разную выпечку одновременно, если температура приготовления приблизительно одинакова.
- Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. При одновременном приготовлении на нескольких уровнях время приготовления для каждого отдельного противня может быть различно. Возможно, придется один противень извлечь из духовки раньше, чем другой (верхний противень).
- Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка пропечется неравномерно!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

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. Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.

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

Выпечка снизу слишком светлая
В следующий раз используйте темную форму и поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.

Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова
В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Предупреждения к таблице приготовления выпечки
- В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, если выпечка не пропечется, в следующий раз увеличьте температуру.
- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом,

указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

- Знак звездочка «*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть в данном режиме нагрева.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

Таблица приготовления выпечки при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Сладкая выпечка					
Мраморный пирог, баба с изюмом	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Пирог в четырехугольном противне	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Пирог в форме для торта	1	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Чизкейк в форме для торта	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Фруктовый торт из песочного теста	1	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	1	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Бисквитный торт*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Пирог с обсыпкой	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Сливовый пирог	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Бисквитный рулет*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Пирог из сдобного теста	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Яблочный штрудель	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Пышные булочки с начинкой	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Пикантная выпечка					
Киш-лорен	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Пицца*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Хлеб	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Булочки*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Мелкая выпечка					
Песочное печенье*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Мелкое печенье*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Запеканки					
Рисовая запеканка	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Творожная запеканка	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50

257791

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
Выпечка из замороженных полуфабрикатов					
Яблочный, творожный штрудель	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Творожный торт	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Пицца	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню. Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

Таблица приготовления выпечки при режиме «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев»

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
Чизкейк (750 г сливочного сыра) из песочного теста	2	150-160	65-80
Пицца на дрожжевом тесте*	2	200-210	15-20
Киш-лорен из песочного теста	2	180-200	35-40
Яблочный пирог из дрожжевого теста с обсыпкой	2	150-160	35-40
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	150-160	45-55
Яблочный штрудель	2	170-180	45-65

Таблица приготовления выпечки при режиме «Классический нагрев + работа вентилятора»

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
Сладкая выпечка			
Мраморный пирог, баба с изюмом	1	150-160	50-60
Пирог в четырехугольном противне	1	150-160	55-65
Пирог в форме для торта	1	150-160	45-55
Чизкейк в форме для торта	1	150-160	65-75
Фруктовый торт из песочного теста	1	160-170	45-65
Фруктовый торт с пропиткой	1	160-170	55-65
Бисквитный торт*	1	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	150-160	45-60
Сливовый пирог	2	150-160	30-40

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-23
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	160-170	35-45
Рождественский пирог	2	150-160	45-65
Яблочный штрудель	2	160-170	50-60
Пышные булочки с начинкой	1	150-160	35-45
Пикантная выпечка			
Киш-лорен	1	170-180	45-55
Пицца*	2	190-200	20-25
Хлеб	2	170-180	50-60
Булочки*	2	180-190	15-20
Мелкая выпечка			
Песочное печенье	2	150-160	15-25
Мелкое печенье*	2	150-160	15-25
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	160-170	18-23
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	2	170-180	20-30
Выпечка из замороженных полуфабрикатов			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Творожный торт	2	160-170	65-85
Пицца	2	170-180	20-30

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню.

Мясо

- Для приготовления мяса используйте режимы ❐ и .
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного блюда.
- При приготовлении мяса устанавливайте жировой фильтр (в зависимости от модели).

Советы по использованию посуды

- 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.

257791

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.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Таблица приготовления мяса при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне

Вид мяса	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C ▭	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Говядина						
Жаркое из говядины	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Свинина						
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Свиная лопатка	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Рулет из свинины	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Отбивная на косточке	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Телячья нога	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Ягнятина						
Спинка ягненка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Нога ягненка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Дичь						
Спинка зайца	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Нога косули	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Кабанья нога	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Птица						
Цыпленок целиком	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Жирная курица	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Утка	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Гусь	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Рыба						
Рыба целиком	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливайте на 1-й или 2-й уровень направляющих. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

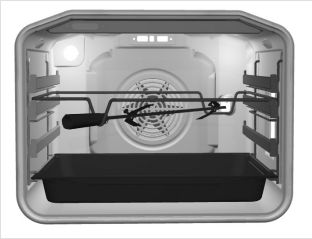
257791

Приготовление на гриле и зажаривание

- Приготовление на гриле 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.

Советы по приготовлению мяса на гриле

- 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.
- При приготовлении мяса рекомендуется устанавливать жировой фильтр (в зависимости от модели).
- Нагревательные элементы при режимах «Большой гриль» и «Гриль» необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- Тонкие куски мяса положите на решетку и установите на 4-й уровень.
- Под решетку на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.
- При приготовлении на гриле переворачивайте мясо. Первую сторону зажаривайте немного дольше, чем вторую.
- При приготовлении крупных кусков мяса (цыпленок, рыба) вставьте решетку на 2-й уровень, а на 1-й - противень для сбора жира.
- 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 некоторых моделях)

- 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.
- Вертел включается при установке режима «Большой гриль» .
- Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.
- Инфранагреватель термостатирован. Работает только при закрытой дверце духовки.

Таблица приготовления при режимах «Большой гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски					
4 отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	Позиция 3	-	14-16
4 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные	“	4	3	-	16-20
4 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	“	4	3	-	18-21
4 шницеля из свиной шейки	“	4	3	-	19-23
4 отбивные на косточке	“	4	3	-	20-24
4 шницеля из телятины	“	4	3	-	19-22
6 отбивных на косточке из баранины	100 г/шт.	4	3	-	15-19
8 колбасок для гриля	100 г/шт.	4	3	-	11-14
3 куска мясного хлеба	200 г/шт.	4	3	-	9-15
Половина цыпленка	600 г	2	-	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Рыба					
Стейки из лосося	600 г	3	3	-	19-22
4 форели	200 г/шт.	2	-	170-180	45-50
Тосты					
6 кусков белого хлеба	/	4	3	-	1,5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки	/	4	3	-	2-3
Горячие бутерброды	6	4	3	-	3,5-7
Мясо/птица*					
Утка*	2000 г	2	210	150-170	80-100
Цыпленок*	1500 г	2	210-220	160-170	60-85
Жаркое из свинины	1500 г	2	-	150-160	90-120
Свиная лопатка	1500 г	2	-	150-160	120-160
Свиная нога	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/говяжье филе	1500 г	2	-	170-180	40-80
Овощи, запеченные под сыром**					
Цветная капуста, брюссельская капуста	750 г	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750 г	2	-	210-230	15-25

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую выкладывается мясо. В разделе «Мясо/птица» уровень приготовления относится к глубокому противню, кроме цыпленка (цыпленок готовится на решетке). При приготовлении мяса следите, чтобы в противне было достаточно жидкости, иначе мясо может пригореть. Переверните мясо во время приготовления. При приготовлении мяса на решетке на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира (см. раздел «Советы по приготовлению мяса на гриле»).

Советы

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

* Можно использовать вертел (см. раздел «Приготовление на вертеле»).

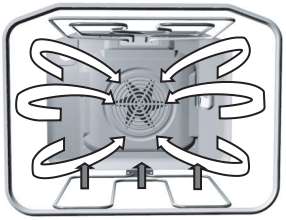
** Предварительно отварите овощи наполовину, выложите в стеклянную форму, полейте соусом бешамель, смешанным с натертым сыром. Установите форму на решетку.

257791

Таблица приготовления при режимах «Гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски					
2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	180 г/шт.	4	Позиция	-	18-21
2 отбивные на косточке		4		-	20-22
2 шницеля из свиной шейки	180 г/шт.	4			18-22
4 колбаски для гриля	100 г/шт.	4		-	11-14
4 горячих бутерброда		4		-	5-7
Тосты (подрумянить)		4			3-4
3 форели (на решетке)	200 г/шт.	2	-	160-170	40-50
Цыпленок (на решетке)	1500 г	2	-	160-170	60-80
Свиная лопатка (в глубоком противне)	1500 г	2	-	150-160	120-160

Консервирование



Для консервирования используйте режим «Нагрев снизу + работа вентилятора».

Подготовка

- Банки и продукты для консервирования подготовьте как обычно.
  Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Установка

- В глубокий противень налейте около 1 литра подогретой воды (прибл. 70°C), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки (см. рис.).
- Глубокий противень с банками установите на 2-й уровень снизу.

Извлечение банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

257791

Таблица консервирования

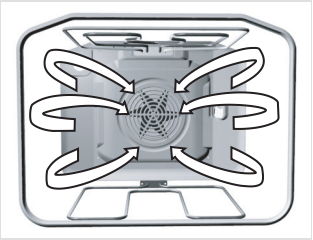
Вид продукта	Количество	t° = 170-180°C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
Фрукты				
Клубника	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	35
Овощи				
Маринованные огурцы	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	переключить на 120°C, оставить на 60 мин.	30

Предупреждение! Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. На время может влиять температура в помещении, количество банок, количество и температура продуктов.

Перед тем как выключить духовку или уменьшить температуру, убедитесь, что содержимое банок кипит.

Важно! Следите, когда закипит жидкость в банках (появятся пузырьки).

Размораживание



- Время размораживания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. В этом случае используйте режим «Размораживание».

⚠ **Если вы случайно повернули переключатель температуры, загорится красная лампочка-индикатор, но нагревательные элементы не включатся.**

- Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.
- Мясо и птицу не размораживайте в духовке по гигиеническим соображениям.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

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 алюминия (в некоторых моделях)
Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

⚠ **Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.**

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

257791

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.

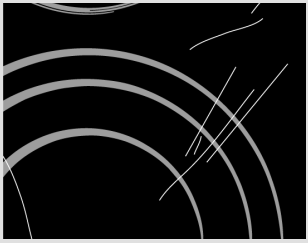


рис.1

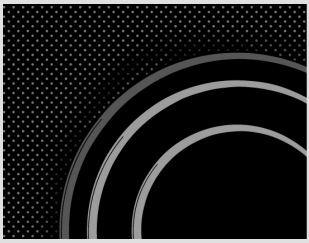


рис.2

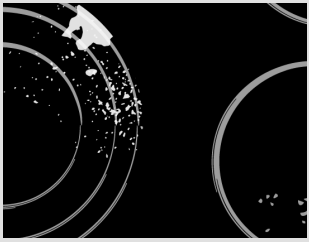


рис.3

Стеклокерамическая варочная поверхность

Уход

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

⚠ **Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**

Очистка

Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования **(дождитесь, пока она остынет!)**, иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.
Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).
Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).
Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

⚠ **Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.**

⚠ **Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).**

257791

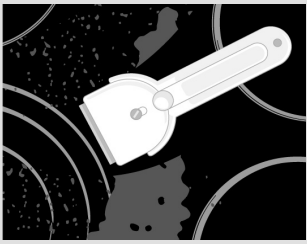


рис. 4

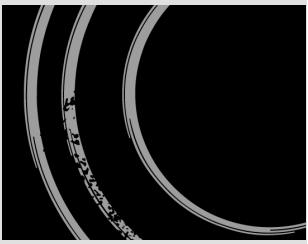


рис. 5

⚠ **После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).**

Декоративный рисунок на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

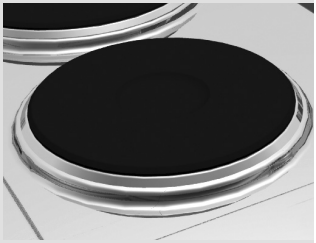
Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).

Трудноудалимые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей варочной поверхности (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

⚠ **Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.**



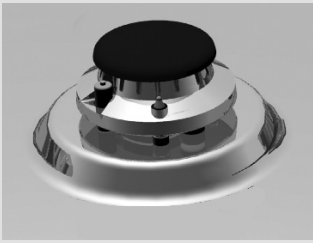
Металлическая варочная поверхность

- Поверхность вокруг конфорок очищайте теплой водой с добавлением моющего средства. Засохшие загрязнение перед этим размягчите с помощью губки.
- Для очистки варочной поверхности из нержавеющей стали не используйте кислотосодержащие средства, так как металл может потускнеть.
- Каждый раз при загрязнении хорошо очищайте конфорки.

257791

Если они не сильно загрязнены, их достаточно протереть влажной тряпкой и раствором моющего средства. При сильном загрязнении очищайте конфорки металлической губкой, смоченной моющим средством. После очистки протрите конфорки насухо.

- Соленая жидкость, пригоревшие остатки пищи и влага могут повредить конфорки, поэтому всегда очищайте и протирайте конфорки насухо.
- **Для ухода за конфорками** периодически протирайте их небольшим количеством машинного масла или обычным средством по уходу, которое можно купить в магазинах. Нельзя использовать масло, сало и под. (опасность коррозии). Если конфорки теплые, средство быстрее проникает в поры.
- **Ободки конфорок из нержавеющей стали** из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это нормальное явление. Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла. Нельзя использовать агрессивные и абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхность.



Газовые горелки

- 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.
- 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.

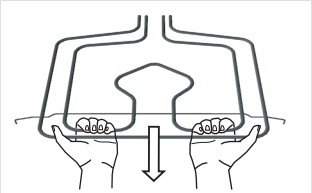
⚠ **Крышки горелок покрыты эмалью черного цвета. Из-за высокой температуры возможно изменение цвета крышек, но это не влияет на работу горелок.**

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 (после каждого использования) пользуйтесь функцией AquaClean. Поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в положение . Установите температуру 70°C. В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

Трудноудалимые загрязнения

- Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.
- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.
- Крашеные, нержавеющие и оцинкованные поверхности и алюминиевые детали не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как они могут привести к изменению цвета и внешнего вида этих поверхностей. Это также относится к элементу термостата и верхним нагревательным элементам.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Очистка потолка духовки (в некоторых моделях)

- Для упрощения очистки потолка духовки некоторые модели оборудованы **откидными верхним нагревательным элементом и инфранагревателем.**
- Перед тем как опустить нагревательные элементы, обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!
- Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

Перед очисткой потолка духовки извлеките противни, решетку и направляющие. Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки (см. рис.).
После очистки задвиньте верхние нагревательные элементы обратно, пока держатель не зафиксируется в углублениях.

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.

Каталитическая крышка (в некоторых моделях)

- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет разложение жиров и других загрязнений. Небольшие пятна, остающиеся после приготовления, обычно разлагаются при следующем использовании духовки. Как правило, пятна полностью исчезают при температуре выше 220°C, а при более низких — только частично.
- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не пользуйтесь грубыми чистящими средствами, грубыми губками и щетками и острыми предметами.
- Способность самоочистки каталитической эмали со временем ослабевает. Поэтому рекомендуется менять крышку через несколько лет регулярного использования духовки. Замену каталитической крышки может производить только специалист сервисного центра.

Полезные советы

- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется их заворачивать в алюминиевую фольгу или класть в пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался в духовке.
- При приготовлении на гриле устанавливайте под решетку с мясом противень для сбора жира и мясного сока.

Оборудование

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

Жировой фильтр (в некоторых моделях)

После каждого приготовления мойте жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

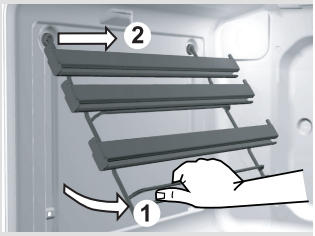
Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)

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

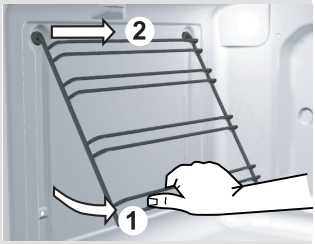
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.

- 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.

257791



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.

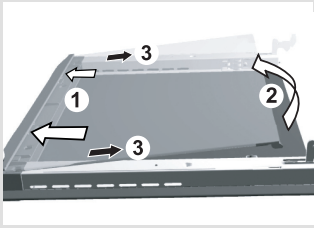


рис. 1

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.

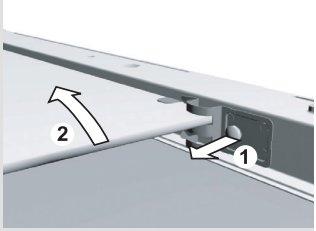


рис. 2

Примечание

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

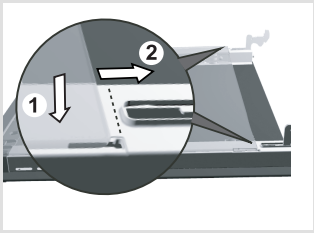
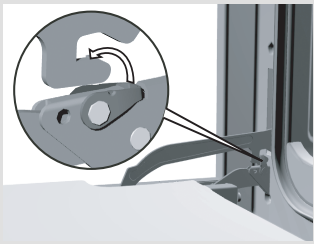


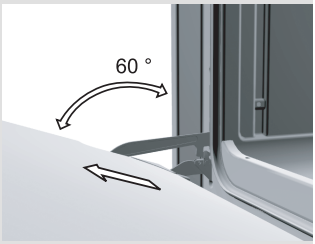
рис. 3



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

257791



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.

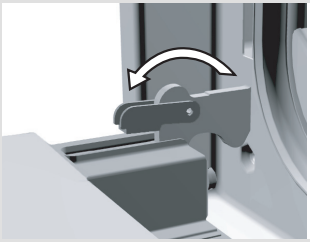


рис. 1

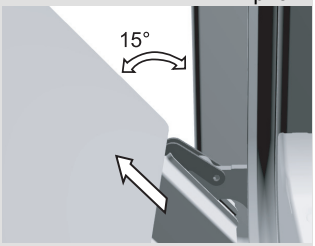


рис. 2

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.

257791

Или:

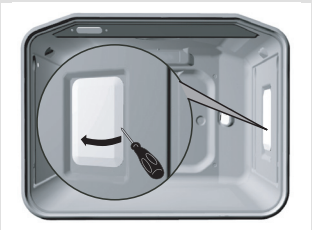
- Если на ящике по бокам имеются полозья с колесиками, вставьте колесики в направляющие и задвиньте ящик.

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.



В данном приборе используются лампы, специально предназначенные для бытовых приборов. Данные лампы не предназначены для освещения жилых помещений.

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.

Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	• Отключите плиту от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите плиту к электросети, включите ее и установите текущее время.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	• Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	• Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».
Духовка не нагревается.	• Вы правильно установили температуру и режим нагрева? • Дверца духовки закрыта?
Выпечка плохо пропеклась.	• Вы сняли жировой фильтр? • Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»? • Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?
Дисплей программатора показывает необычные значения или неожиданно включается или выключается.	• В случае неправильной работы программатора отключите плиту от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите плиту к электросети, включите ее и установите текущее время.

Дисплей программатора мигает.	• Отключение электроэнергии или плита только что была подключена к электросети. Все установки времени обнулены. Для начала работы духовки установите текущее время. • При программировании времени работы духовки по истечении установленного времени духовка отключится, на дисплее высветится текущее время и раздастся звуковой сигнал. Выньте блюдо из духовки, поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы и переключатель температуры в положение «0». Перейдите в ручной режим, позволяющий использовать духовку без программирования.
Лампочка-индикатор не горит.	• Вы включили все необходимые переключатели? • Может быть, отключился предохранитель бытовой электропроводки? • Вы правильно установили переключатель температуры и переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы?
Пламя горелки неравномерно.	• Специалист должен проверить настройку газа!
Пламя горелок неожиданно изменилось.	• Правильно установите детали горелки!
Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой.	• Правильно установите детали горелки!
Пламя гаснет после розжига.	• Держите переключатель нажатым дольше. • 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.
Не работает электроподжиг горелок.	• Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой.
Загрязнены крышки горелок.	• Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.

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

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

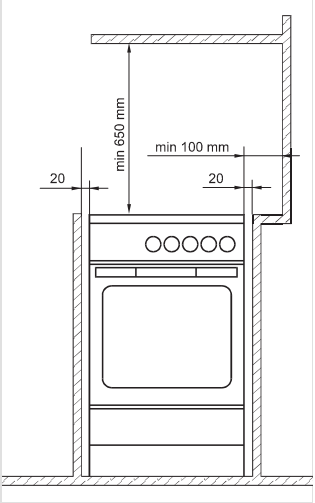
Важные предупреждения

- 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.

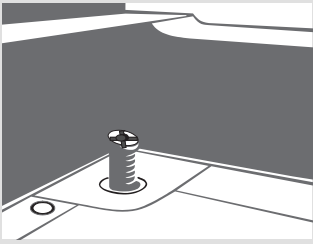
257791

- 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.

Установка прибора



Прибор относится к классу 1 и классу 2, подклассу 1. Прибор устанавливается на расстоянии не менее 20 миллиметров от соседних элементов. С одной стороны на расстоянии не менее 100 миллиметров может находиться элемент, превышающий высоту прибора. С другой стороны может находиться элемент, не превышающий высоту плиты. Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние кухонными шкафчиками и плитой составляет 650 миллиметров. Соседние стены и стенки кухонной мебели должны быть покрыты или изготовлены из материалов, которые выдерживают температуру не менее 100°C.



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

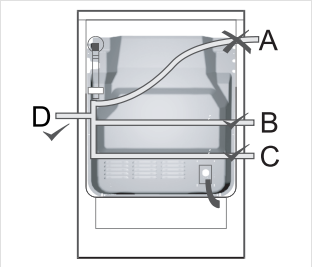
- Газовые приборы протестированы и маркируются знаком соответствия.
- Газовые приборы поставляются с настройкой на природный газ вида H или E (20 или 13 мбар) или на сжиженный газ (50 или 30 мбар). Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке, которая находится внизу и видна при открытой 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 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.

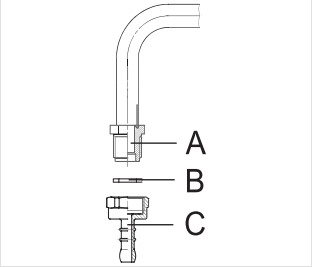
⚠ **После подключения прибора проверьте герметичность соединений.**

257791



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.**

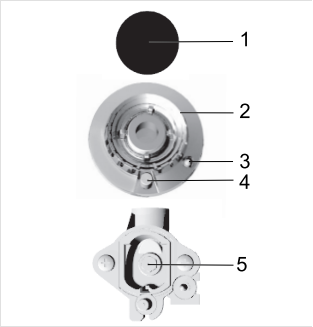
Элементы настройки на другой вид газа

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

Варочная поверхность

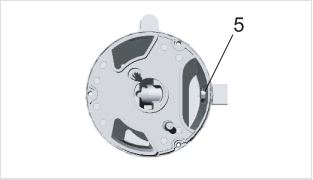
- Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
- Снимите переключатели на панели управления.

Форсунки



Горелка варочной поверхности (рис. 1)

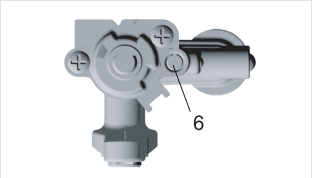
1 Крышка горелки
2 Рассекатель горелки
3 Термоэлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
4 Свеча электроподжига
5 Форсунка



Горелка вок (рис. 2)

5 Форсунка

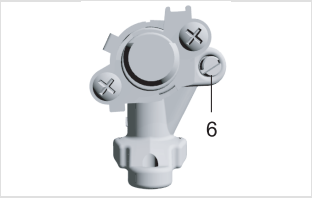
Регуляционные винты малого расхода



Горелка с газ-контролем (рис. 3)

6 Регуляционный винт малого расхода

257791



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

Подключение к электросети

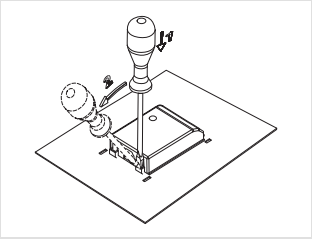
Важные предупреждения

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.
- При подключении плиты к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Для подключения могут использоваться резиновые соединительные кабели (типа H05RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные соединительные кабели (типа H05VV-F с зелено-желтым защитным проводом), а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки плиты, так как во время работы прибора она нагревается.
- 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

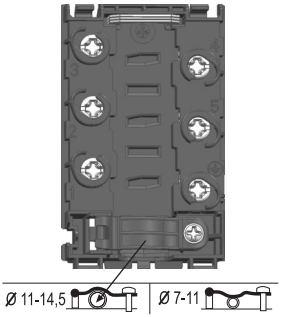
подключить, прежде чем вы его придвинете к стене.

- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.



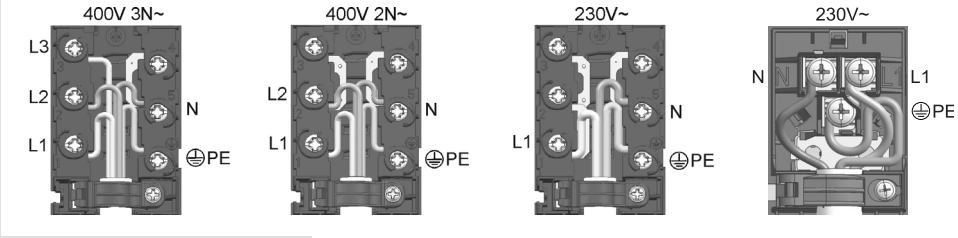
Процесс подключения

- 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.



Примечание!

Перемычки лежат в клеммной колодке. Винты клемм уже откручены, поэтому их не нужно откручивать. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.



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.

257791

Таблица форсунок

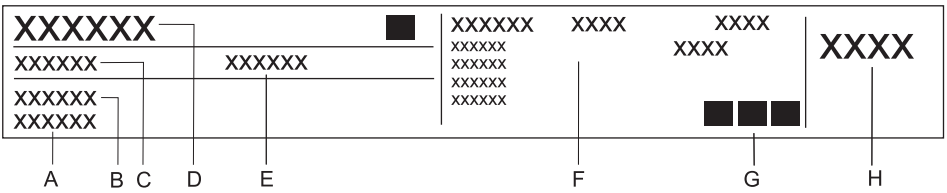
Вид и давление газа		Малая горелка				Стандартная горелка		Большая горелка		Горелка вок	
Число Воббе		Стандартная		Экспресс							
		макс.	мин.	макс.	мин.	макс.	мин.	макс.	мин.	макс.	мин.
Природный газ H Wo=45,7÷ 54,7 МДж/м^3, Природный газ E , Природный газ E+ Wo=40,9÷54,7 МДж/м^3 G20, p=20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,6	1	0,6	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Форсунка (1/100 мм)	77	-	78	-	104	-	129	-	140	•
	Артикул форсунки	162081		162082		162083		162084		162085	
Сжиженный газ 3+, 3B/P Wo=72,9÷87,3 МДж/м^3 G30, p=30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (г/ч)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4	215,0	55,3	254,5	113,4
	Форсунка (1/100 мм)	50	24	50	24	69	26	87	33	93	57
	Артикул форсунки	162162		162162		162164		162165		162166	
Природный газ H Wo=45,7÷54,7 МДж/м^3 G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Форсунка (1/100 мм)	87		85		115		145	-	157	•
	Артикул форсунки	162165		w=+0,5		162171		162172		162173	

- 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 H_s.

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

Технические данные

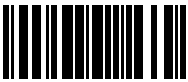
Заводская табличка



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.

257791


257791